

La News



Borgogna, la conta dei danni

I conti si fanno a bocce ferme e, ad una settimana esatta dalla tremenda gelata che ha messo in ginocchio la Borgogna, a fare una prima conta dei danni ci pensano il Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne e la Confédération des appellations et des vigneronnes de Bourgogne. E i numeri sono tutt'altro che confortanti: il 46% delle aziende (13.453 ettari), ha subito danni per più del 30% dei propri vigneti, con un 23% che lamenta danni nel 70% dei filari. Nel restante 54% delle aziende (15.797 ettari), i danni sono al di sotto del 30%. La speranza, ora, è nelle gemme di controcchio, le due gemme laterali all'asse centrale, che potrebbero garantire il 40% del potenziale produttivo.



Il Giro del Chianti Classico

Dal cuore dell'Olanda, nella cittadina di Apeldoorn, è partita l'edizione n. 99 del Giro d'Italia, con una cronometro di 9,8 chilometri. Un "aperitivo" ai 3.385 chilometri divisi nelle 21 tappe della corsa ciclistica più amata al mondo, che avrà in un grande territorio del vino la sua probabile chiave di volta: il 15 maggio, a ridosso del giro di boa, altra cronometro, la "Chianti Classico Stage". La prima tappa nella storia del Giro dedicata ad uno dei vini simbolo del Belpaese, partirà da Radda in Chianti ed arriverà a Greve in Chianti, in un saliscendi lungo 40,4 chilometri che, secondo gli addetti ai lavori, potrebbe rivelarsi decisivo nella corsa alla Maglia Rosa. Continua così l'intreccio tra vino e Giro, passato, negli ultimi anni, per le Langhe, tra i filari del Prosecco e sulle colline del Brunello di Montalcino.

Cronaca

Le due facce del Piemonte

Sono due facce della stessa medaglia, o meglio, della stessa Regione, il Piemonte, divise da due vitigni: da una parte la Barbera del Monferrato, dall'altra il Nebbiolo di Langa. Perle enologiche, pronte a svelarsi: da oggi all'8 maggio a "Nizza è Barbera" (Nizza Monferrato), la Barbera d'Asti Docg, il Nizza Docg e la Barbera del Monferrato Doc; dall'8 al 13 maggio, le nuove annate di Barolo (2012 e Riserva 2010), Barbaresco (2013 e Riserva 2011) e Roero (2013 e Riserva 2012) a "Nebbiolo Prima".



Primo Piano

Quel "fiumicel" di Vernaccia in contrada Bengodi

"In una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce ... correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi dentro gocciola d'acqua". Ecco la Vernaccia di San Gimignano nelle parole di un "critico" d'eccezione: Boccaccio, per il quale talvolta è una terapia, talvolta lo strumento di un inganno, talvolta un elemento essenziale dell'immaginario Paese della Cuccagna, nelle ben otto citazioni che le dedica nel suo "Decamerone". Ma non è questa l'unica citazione con il più nobile tra i bianchi italiani, con una storia che pochi vini in Italia possono vantare (il termine "Vernaccia" appare per la prima volta nella lingua italiana nel 1276, in una gabella del Comune). Ripercorse, da domani in una mostra a San Gimignano per le celebrazioni del Consorzio dei primi 50 anni della Doc, primo vino italiano ad ottenerla il 6 maggio 1966 (ci sarà anche il convegno attorno allo studio "A cent'anni" del professor Alberto Mattiacci de La Sapienza), altrettanto celebri sono i versi "Questi, e mostrò col dito, è Bonagiunta, Bonagiunta da Lucca; e quella faccia di là da lui più che l'altra trapunta ebbe la santa chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la Vernaccia", con cui Dante descrive l'incontro in Purgatorio con il goloso Papa Martino IV nel capolavoro di tutti i tempi, dove il bianco toscano è l'unico vino citato: la "Divina Commedia". Nelle tavole delle corti e dei Papi, raffigurata da Giorgio Vasari nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio a Firenze, decantata da Cecco Angiolieri, Folgore da San Gimignano, Eustache Deschamps, Geoffrey Chaucer e Michelangelo Buonarroti il giovane, Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana", decantando le virtù dei migliori vini toscani, avverte: "se vi è alcuno a cui non piaccia, La Vernaccia, Vendemmia in Pietrafitta, interdetto, maladetto, fugga via dal mio cospetto, e per pena sempre ingozzi, vin di Brozzi, di Quaracchi e di Perétola, e per onta e per ischernio, in eterno, coronato sia di bietola". E la storia continua, alle Tenute Guicciardini Strozzi, dalla Vernaccia donata nel Quattrocento da Lorenzo il Magnifico a Papa Innocenzo VIII alla "Cusona 1933" per Papa Francesco.

Focus

Expo 2015, indotto da 31 miliardi di euro

Expo Milano 2015, "Nutrire il Pianeta - Energia per la vita", non ha solo portato al centro dell'attenzione mondiale, per mesi, i temi del cibo e dell'agricoltura, e contribuito al record delle esportazioni dell'agroalimentare italiano (36,8 miliardi di euro nel 2015). A poco più di un anno dalla sua apertura (1 maggio 2015) emerge che l'impatto economico della kermesse è migliore delle aspettative: 31,6 miliardi di euro di indotto, un valore aggiunto (Pil) di 16,9 miliardi di euro (per il periodo 2012-2020), e un gettito fiscale aggiuntivo di mezzo miliardo di euro. A dirlo una ricerca della Sda Bocconi, presentata a Milano, con il Ministro delle Politiche Agricole, Martina, e dell'Economia, Padoan. Che ha messo in evidenza altri dati interessanti, come i 242.000 occupati generati, l'eredità di 10.000 imprese nate per effetto di Expo, di cui il 50% dovrebbero rimanere attive almeno fino al 2020, o quella di 462 milioni di euro sul fronte immobiliare per la riconversione del sito di Expo, oltre ad un +5,5% di arrivi turistici a livello nazionale. La spesa media dei visitatori, biglietti esclusi (che sono stati 21,4 milioni, il 31% dall'estero), è stata di 141 euro per gli italiani e di 274 euro per gli stranieri.



Wine & Food

"La Tour d'Argent" mette all'asta i suoi tesori di tavola e cantina

"La Tour d'Argent", ristorante simbolo della cucina francese e di Parigi, guidato dal 1911 dalla famiglia Terrail, guarda al futuro, e dopo l'arrivo dello chef Philippe Labbé, cambia stile. E mette all'asta, da Artcurial (<http://goo.gl/4EEbT0>), la sua storica argenteria (compresa una pressa d'argento per l'anatra, per il "Caneton Tour d'Argent", ricetta icona del ristorante, stimata tra i 4.300 e 6.500 euro), gli arredi storici cinesi, e anche molte bottiglie della sua superba cantina (350.000 bottiglie da tutto il mondo), tra cui tre bottiglie di Clos de Griffier Cognac del 1788 (stimate tra i 22.000 e i 28.000 dollari l'una) ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Fare sistema, Veronafiere e Fiera Milano alleate per l'ortofrutta. Nasce "Fruit&Veg Innovation", che sarà annuale, una volta a Verona (focus sulle tecnologie), e una a Milano (più

sul prodotto). E a Tuttofood, a Milano, ci sarà "Wine Discovery", by Vinitaly International Academy. A WineNews il dg Veronafiere, Giovanni Mantovani.

