

La News



Henri Jayer da 211.500 pounds

Quella che è passata di mano ieri da Sotheby's, a Londra, per oltre 1,5 milioni di sterline, è stata più una "capsula del tempo" che una collezione privata: assemblata dai genitori del proprietario - di cui è dato solo sapere che è europeo - era un vero e proprio parterre de rois dell'olimpico enoico, nel quale nomi come Pétrus, Yquem, Lafite e DRC sono stati quasi comprimari dei sette top lots, composti da un'imponente batteria di bottiglie di Richebourg firmate da Henri Jayer, nome che in Borgogna è leggenda. Due casse letteralmente intonse della 1978 sono state vendute per 211.500 sterline l'una (il triplo della stima più alta), e dodici bottiglie della 1976 per 108.100 ...



I giorni del Prosecco

Conciliare storia e modernità non è facile, ma per territori in cui le aspirazioni sono alte, è un atto dovuto, a partire proprio dall'attenzione al paesaggio. Ecco perché, da sempre tutt'uno con la viticoltura, "eroiche", candidate Unesco, le colline del Prosecco Superiore Docg di Conegliano Valdobbiadene, da oggi al 15 maggio, offrono lo spunto agli intellettuali per riflettere a "Vino in Villa" (vinoinvilla.it). Ma di Prosecco si parlerà anche a "Gourmandia - Le Terre Golose del Gastronauta" (14-6 maggio, gourmandia.gastronauta.it), di Davide Paolini de "Il Sole 24 Ore". Tra chi, come la griffe Bisol, vede un futuro da 1 miliardo di bottiglie, e chi, come la Fivi, è contraria all'allargamento della zona di produzione. Con i vertici dei tre Consorzi del Prosecco (Doc, Docg e Asolo).

Cronaca

Origine in etichetta, ok Ue

Via libera dal Parlamento Europeo all'indicazione obbligatoria in etichetta del Paese di origine o del luogo di provenienza per tutti i tipi di latte, per i prodotti lattiero-caseari e per quelli a base di carne. A dirlo la Coldiretti nel sottolineare che dal "Parlamento Ue viene un pronunciamento rivoluzionario (che impegna a muoversi la Commissione Ue, ndr) anche per fermare l'inganno dei prodotti alimentari stranieri spacciati per made in Italy, approvato con 422 voti a favore, 159 contrari e 68 astensioni".



Primo Piano

Il nuovo "Rinascimento" della Sardegna del vino

Non solo i più celebri Vermentino e Cannonau: la Sardegna del vino, con i suoi vitigni autoctoni e di antica coltivazione, come Carignano, Nuragus, Bovale, Nieddera, Caddiu, Arvesiniadu, Retagliado, solo per citarne alcuni, e i suoi tanti territori (la Regione conta più di 30 vini Dop e Igp), è un piccolo "continente enoico", conosciuto meno di quanto potrebbe. Ed è per questo che le cantine leader della Sardegna, forti dei loro successi individuali e coscienti del loro ruolo di ambasciatrici dell'isola, da Argiolas a Sella & Mosca, da Capichera a Contini, da Pala a Quartomoro by Piero Cella, hanno deciso di mettere in piedi un progetto comune di valorizzazione e promozione del vino di Sardegna, e dare vita così ad un nuova fase, un nuovo "Rinascimento". Forse, il palcoscenico per far debuttare il progetto non sarà il Porto Cervo Wine & Food Festival, di scena dal 13 al 15 maggio, e dove ci saranno oltre 25 cantine, più e meno celebri, a mostrare la ricchezza enologica dell'isola (portocervowinefestival.com). Ma, magari, sarà l'occasione giusta per le sei cantine che dell'iniziativa sono il motore, per parlare di idee e visioni, aprire dialoghi e confronti con gli altri produttori. Con la volontà di condividere, possibilmente, questa esperienza con altre realtà del vino sardo di qualità, con marchi già importanti, e proiettate sui mercati internazionali. Tutte tessere di quel "mosaico enologico" che è la Sardegna. Dove i tempi, comunque, sono maturi perché parta a breve un progetto di respiro internazionale, come peraltro auspicato da tempo dalle istituzioni della Regione (in primis dall'assessore all'Agricoltura, Elisabetta Falchi). Per una Sardegna che, commenta a WineNews Massimo Ruggero, ad Cantina Siddùra, tra le realtà emergenti dell'isola, se raccontasse al mondo la propria forte e complessa identità, potrebbe vedere aprirsi spazi ben più grandi di quelli attuali: "l'idea di creare una rete delle realtà vinicole con il marchio "Sardegna", potrebbe dare una spinta importante alla promozione del vino sardo nel mondo. Con una sinergia che consentirebbe di accedere ad un mercato internazionale che, in molti casi, e per molte cantine, è ancora un terreno vergine".

Focus

Barolo 2012, una "piccola" annata?

Ancora Nebbiolo protagonista nei calici ad Alba, da "Nebbiolo Prima", edizione n. 21 della kermesse organizzata dall'associazione Albeisa (www.albeisa.it). Questa volta, negli assaggi di WineNews (curati da Francesca Ciancio, <http://goo.gl/Wzi5FC>) tocca al Barolo, la declinazione più celebre del vitigno principe del Piemonte (la produzione annua si aggira sui 13 milioni di bottiglie, ndr), vendemmia 2012. Un'annata che molti in zona ricordano per le temperature arrivate anche a -15 °C e per le nevicate copiose. La primavera non sembrava portare ristoro rimanendo piuttosto fredda fino a giugno con piogge frequenti. I mesi di raccolta furono più caldi e con buone escursioni termiche. Il picco massimo si è avuto nella seconda metà di agosto (con massime di 38 °C) e con precipitazioni scarse. Ma senza stress idrico, vista l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili. Il risultato finale è quello di vini meno alcolici e apparentemente meno strutturati, dotati però di buona acidità e di un tannino non eccessivamente graffiante. Un'annata che potrebbe sembrare "piccola", ma che potrebbe venir fuori bene tra qualche anno, un po' come è accaduto con il 2008.



Cronaca

Wine & Food

È al cucchiaio, ma per la paternità del tiramisù "si affilano i coltelli"

Dopo anni di indagini, archivi consultati, libri analizzati, interviste con testimoni, Clara e Gigi Padovani hanno le prove: il tiramisù non è nato a Treviso nel 1970, ma in Friuli. A rivelarlo è il loro ultimo volume "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" (Giunti Editore) dal 18 maggio in libreria, ma al centro del dibattito, domani, al Salone del Libro di Torino. Ma sulla nuova paternità del dessert al cucchiaio più famoso al mondo, già "si affilano i coltelli": "la sua trevigianità non si tocca" ha detto in una nota il Presidente della Regione Veneto Luca Zaia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La "Chianti Classico Stage", prima tappa del Giro d'Italia dedicata ad una denominazione del vino (il 15 maggio), suggella un legame storico della "corsa rosa" con i territori

italiani. Pier Bergonzi (Gazzetta dello Sport): "il Giro ha nella sua natura il racconto di zone che altrimenti in pochi conoscerebbero, e delle loro eccellenze".

