

La News



L'eterno riposo tra le vigne

A voler essere più realisti del re - o, per meglio dire, più puritani del vescovo - il vedere un cimitero utilizzare vigneti come ornamento potrebbe far storcere la bocca. Eppure in California, la Diocesi di Oakland, già nelle cronache per la linea di vini "Bishop's Vineyard", i cui vini provengono da vigneti coltivati in più cimiteri, lo Holy Sepulchre (Chardonnay, Pinot Noir e Primitivo), lo Holy Cross di Antioch (Cabernet Sauvignon e Zinfandel) e il Saint Joseph's a San Pablo (Pinot Noir, Merlot e Sangiovese), ora, riporta il "The New York Times", permette (previo un sovrapprezzo di 1.000 dollari) di essere tumulati a fianco di questi vigneti. Una sorta di brindisi eterno al "caro estinto"...

Primo Piano

Il terroir secondo "Monsieur" Romanée-Conti

"Anche il più grande Stradivari del mondo è solo un pezzo di legno, il suo valore sta in come lo si suona. Funziona così anche nel vigneto". Aubert de Villaine, co-proprietario e co-direttore del Domaine de la Romanée Conti, ha aperto così la sua "lezione" a Barolo, protagonista del seminario "Il terroir nelle sue espressioni storico-culturali e degustative", che lancia il Progetto Vino di Collisioni, (14-18 luglio a Barolo), coordinato da Ian D'Agata e di cui WineNews è media partner (www.collisioni.it). Al centro del convegno, il terroir "concetto nato negli anni Ottanta che ha avuto il suo apice nel riconoscimento Unesco dei climats di Borgogna", come ha ricordato il professor Jacky Rigaux dell'Università di Borgogna, che ha introdotto gli interventi di Aubert de Villaine e dell'enologa Christine Vernay (Georges Vernay). Terroir che richiama un altro grande concetto, quello di "climat", particolarmente caro a de Villaine, che lo racconta a WineNews (qui l'intervista completa, <http://goo.gl/4kNAdk>) come "l'incontro tra la terra, la vigna e i vigneron con la cultura. In Borgogna il climat non ha lo stesso significato che trovate su un dizionario: quando si parla di climat non dovete solo guardare il cielo ma anche la terra, è una parcella antica con un sottosuolo e un microclima importanti. Il climat si ripercuote nel vino e lo rende unico". Del resto, il vino, ricorda de Villaine, è "prima di tutto un prodotto culturale, dove confluisce tutta l'esperienza di generazioni. La grande ricchezza geologica - continua De Villaine - si esprime nel vino: il clima in Borgogna è duro, con i vigneti tra 350 e 400 metri di altitudine, ed è solo grazie al vento caldo che porta il Rodano dal Mediterraneo che riusciamo a far crescere la vite. Per certi versi, un territorio ostile, ma che uomini e donne hanno trasformato in valore". Tanto che, sintetizza il professor Rigaux, "si può dire che dentro un vino c'è la sua terra, come ho teorizzato nel concetto di degustazione geo sensoriale". Che riguarda da vicino il Viognier, salvato qualche decennio fa, ed oggi esaltato nei 180 ettari vitati piantati nel Nord della Côtes du Rhône, a Condrieu, dal Domaine Georges Vernay, guidato oggi da Christine Vernay.

Focus

Le dimensioni contano, almeno nel calice ...

Se il calice è più grande, si beve di più. Sembra ovvio, quasi una boutade. Se non fosse che la tesi è stata al centro di una ricerca dell'Università di Cambridge, tra le più prestigiose del mondo, che dimostra che se le dimensioni del bicchiere in cui viene servito il vino sono più grandi, pur contenendo la stessa quantità di prodotto, le vendite crescono almeno del 10%. E questo perché, sostiene lo studio, la maggiore grandezza del calice cambia la percezione della quantità di vino che stiamo bevendo, spingendo a farlo più rapidamente, e ad ordinarne ancora. Lo studio è stato condotto in 16 settimane, chiedendo ai gestori dei locali di alternare, nei giorni, la "taglia" dei calici per il servizio, tra lo standard da 300 ml, uno più grande da 370 ml e uno più piccolo da 250 ml. "Questo suggerisce che evitare l'utilizzo di calici grandi - commenta la direttrice della The Behaviour and Health Research Unit, Theresa Marteau - potrebbe ridurre la quantità di vino che la persone bevono. Dobbiamo comprendere meglio il fenomeno, e capire come utilizzarlo. Per esempio, ipotizzando che chi ha una licenza per la somministrazione di alcolici debba utilizzare calici sotto ad una certa dimensione" ...



Cina "riconosce" Bordeaux

La Cina si muove sul campo delle certificazioni e della garanzia delle produzioni vinicole francesi, riconoscendo ufficialmente 50 indicazioni geografiche di Bordeaux. Un livello di protezione simile a quello riconosciuto, negli anni, a Cognac, Champagne, Napa Valley, Scotch Whisky e Tequila, nel quale, come detto, rientrano ben 50 "appellation", dalle più famose alle meno note, registrate dal Trademark Office of the State Administration for Industry and Commerce, e ora sotto la protezione del Chinese Trademark Law. L'iter, racconta "Decanter", era partito nel 2011, e nel 2015 il Governo di Pechino aveva dato il via libera, offrendo così un'arma fondamentale per difendere gli Châteaux di Bordeaux dalla minaccia della contraffazione, e dell'abuso su nomi che, fino ad oggi, non conoscevano alcun tipo di tutela.



Cronaca

Busta esplosiva all'Efsa

Una busta esplosiva è stata recapitata al box office dell'Efsa (European Food Safety Authority) di Parma. L'allarme sembra già rientrato, con gli artificieri che hanno fatto brillare l'ordigno senza nessuna conseguenza. Ma, riporta l'Ansa, secondo i primi riscontri degli inquirenti il plico sarebbe stato in grado di provocare danni alle persone nel caso fosse stato aperto. Dalle prime ipotesi si tratterebbe di un gesto di possibile matrice anarco-insurrezionalista pare contro le politiche in tema di Ogm.



Wine & Food

A scuola con chef Oldani per diventare macellai e fruttivendoli

A scuola con Davide Oldani, ma non solo di cucina: lo chef stellato insegnerà l'importanza delle materie prime nel nuovo Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera a Cornaredo, dove è nato e conduce il suo "D'O" (che sta per traslocare in piazza di San Pietro, nel nuovo ristorante più grande e con menu aggiornato, ndr). "Tra gli obiettivi che mi pongo - ha detto all'Ansa - ce n'è uno in particolare: valorizzare mestieri quali fruttivendolo, macellaio e pescivendolo per dare un'alternativa ai ragazzi". Gli aspiranti chef potranno, invece, fare esperienza nel ristorante.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non tutti i terroir vantano storie secolari: quella dell'Appellation Condrieu e del Viognier, ad esempio, è nata un secolo fa, in un territorio difficile come quello del Nord della

Côte du Rhône, grazie alla tenacia di Georges Vernay, come racconta a WineNews la nipote ed enologa Christine Vernay, oggi a capo di Domaine Georges Vernay.

