

La News



Davide Oldani, chef "olimpico"

"Questo invito di Malagò ha un significato enorme per me. Da ragazzo, quando giocavo in C2, avevo un sogno: arrivare a Italia '90": parola di Davide Oldani che, alla "Gazzetta dello Sport", commenta l'invito del Coni ad essere il dominus della cucina di "Casa Italia". Oldani partirà il 28 luglio, e ha dichiarato che la sua cucina per il team olimpico tricolore sarà "orizzontale ed etica, metterà assieme l'Italia e il Brasile. E a Bottura, che vuole portare l'esperienza del Refettorio nelle favelas, ho dato la mia disponibilità. Chi mi piacerebbe incontrare? Bolt, la velocità mi affascina. Dobbiamo dare il messaggio che buono e sport vanno d'accordo: l'uomo vive solo di cibo e movimento".



Gaja: "ritorno al presente"

Quando dei vini-icona di una cantina, di un territorio e di un Paese, cambiano nei loro elementi costitutivi: succede in Gaja, una delle griffe del vino del Belpaese più importanti del mondo. Che annuncia il suo "Ritorno al presente": dall'annata 2013, Costa Russi, Sori Tildin e Sori San Lorenzo non saranno più Langhe Nebbiolo Doc, ma Barbaresco Dop (e quindi 100% Nebbiolo). "È una scelta di Gaia, Rossana e Giovanni Gaja". Così la cantina guidata da Angelo Gaia con i tre figli comunica la decisione, che segna uno step nel passaggio generazionale. Con Angelo che non fa un passo indietro, "ma un passo a fianco", conviene a WineNews Gaia Gaja: "è una scelta nostra, come fu quella di nostro padre nel 1996 di aprire queste tre etichette ad altri vitigni. Per noi era importante, e lui ci ha appoggiato".

Cronaca

Il "TripAdvisor" delle cantine

Nell'era di internet e della democratizzazione della critica, arriva "il TripAdvisor delle cantine". O, almeno, così si definisce "Winedering", ancora una start up, italiana, ma aperta sul mondo, e che "funziona allo stesso modo": si cerca un'azienda, si racconta la visita e si recensisce, in bicchieri, assieme, ovviamente, ai vini. Una nuova piattaforma online, spiegano i fondatori, che consente agli amanti del vino di condividere le esperienze di visite in cantina (un migliaio, nel mondo, ad ora) con persone di tutto il pianeta.



Primo Piano

Piemonte, ecco "il Nizza Docg", la "super Barbera"

La Barbera, vino-vitigno tra i più storici ed importanti del Piemonte enoico, ora ha un nuovo vertice qualitativo: dal 1 luglio 2016 è possibile imbottigliare il Nizza Docg, la "super Barbera d'Asti", voluta dall'Associazione Produttori del Nizza, "per dimostrare quello che sappiamo da tempo, ovvero che la Barbera, oltre ad essere un vitigno che dà vita a grandissimi vini per la quotidianità, è capace di dare anche grandi vini da invecchiamento", ha spiegato nella presentazione ufficiale il presidente dell'Associazione Gianni Bertolino. Un vino, il Nizza Docg, che "di fatto già esiste da tempo, è già esportato per oltre il 50% della produzione, e posizionato nei più importanti ristoranti del mondo", ha sottolineato Stefano Chiarlo, della storica griffe Michele Chiarlo. Ma ora è possibile imbottigliarlo con il solo nome del territorio da cui nasce, Nizza Monferrato (e altri 17 Comuni limitrofi, solo dai vigneti migliori, esposti a Sud), per il nuovo step di "un percorso partito già dagli inizi del 2000 - ricorda Bertolino - e che entra in una nuova fase, anche grazie ad un disciplinare molto rigido (100% Barbera, resa massima 70 quintali per ettaro ...) voluto dal basso, da quei produttori che hanno anche la vigna, e che poi ha coinvolto diverse cantine - ad oggi 43 - grandi e piccole, storiche e nuove, che vogliono valorizzare al massimo il territorio". Un nuovo vertice qualitativo "che non sminuisce affatto la Barbera d'Asti, che rimane un grandissimo vino quotidiano - sottolinea a WineNews il presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrici - ma che anzi valorizzare al massimo il "sistema Barbera". Ad oggi sono 200 gli ettari "del Nizza", e dalla vendemmia 2014 gli ettoltri prodotti, 3.957, o 500.000 bottiglie. Ma la Docg sta già crescendo: nella vendemmia 2015 gli ettoltri rivendicati sono 5.667, 750.000 bottiglie potenziali. Senza dimenticare che "le superfici dove si potrebbe produrre il Nizza sono 720 ettari, per oltre 4,5 milioni di bottiglie teoriche. Abbiamo i numeri per crescere. E saremo soddisfatti quando chi vorrà regalare un grande vino non penserà più solo a Barolo, Amarone della Valpolicella o Brunello di Montalcino, ma anche al Nizza", ha concluso

Bertolino Focus

Bulgheroni, produttore in 3 continenti

Un impero del vino che, ormai, tocca 3 continenti: ecco la galassia enologica messa insieme dall'imprenditore argentino Alejandro Bulgheroni, tra gli uomini più facoltosi al mondo che, dopo Argentina (Vistalba, Tomero e Argento), Uruguay (Bodega Garzón, recente investimento da 85 milioni di dollari), Francia (Château Suau a Bordeaux), California (Renwood Winery) e Italia, dove ha cantine e oltre 150 ettari vitati nei territori top di Toscana (Dievole nel Chianti Classico, Poggio Landi e Podere Brizio a Montalcino e oltre 30 ettari di vigneto a Bolgheri), è sbarcato anche in Australia, dove ha acquisito, per 2 milioni di dollari australiani, la Greenock Farm, tenuta di 40 ettari nella Barossa Valley, di cui 12 già vitati soprattutto a Shiraz, Grenache, Mataro e Semillon. A riportare la notizia il giornale australiano "The Lead". A seguire il progetto vinicolo, come sempre, sarà l'italiano Alberto Antonini (a destra, nella foto, con Bulgheroni), tra i winemaker di maggior successo nel mondo, che spiega: "la Barossa ci piace tantissimo, avevamo molte opzioni, ma è un luogo che ci ispira molto. È un grande terroir, e quello che ho assaggiato fino ad ora non è ancora il massimo che la Barossa può esprimere".



Cronaca

Wine & Food

Direttori dei musei mondiali in visita ai musei italiani. Del cibo

In Italia anche il cibo, patrimonio del Belpaese, ha i suoi musei, aziendali o pubblici, nel più piccolo Paese come nelle grandi città. Per capire come si fa a raccontarlo e valorizzarlo, i direttori dei musei di tutto il mondo riuniti nell'Icom-International Council of Museums saranno visitatori speciali per un giorno, l'8 luglio, dei "Musei del Cibo" della Food Valley di Parma, case history unica di una rete museale che "espone" prodotti gastronomici noti a livello mondiale (in Emilia Romagna ce ne sono ben 25), dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma, ma anche pasta, olio, pomodoro e vino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Fare è difficile, ma insegnare lo è ancora di più: se uno chef non riesce a farlo lavorerà sempre da solo". Tecniche, tradizioni, passioni: la cucina va saputa tramandare, come

racconta a WineNews Ugo Alciati, chef del Guido Ristorante. E gli allievi? Giovani e madri di famiglia, ma la prima maestra è la stessa per tutti: la nonna.

