

La News



Un Barolo per "Sir Elton"

Il Barolo non poteva scegliere un modo migliore per festeggiare i 50 anni della Doc, "conquistata" nel 1966 e celebrata nel backstage del palco principale di "Collisioni", che trasforma da 8 anni la "capitale" enoica delle Langhe Patrimonio Unesco, in uno dei più grandi palcoscenici d'Italia. È qui che il direttore artistico, Filippo Taricco, ha consegnato il Barolo 2012 dell'Enoteca del Barolo, "vestito" dall'artista-vigneron Sandro Chia, maestro della Transavanguardia e produttore di Brunello a Montalcino con Castello Romitorio, a sir Elton John, leggenda del pop, che ha scelto Barolo come una delle due tappe italiane (l'altra è Pompei) del tour "Wonderful Crazy Night".



SMS

Il Farinetti "barolista"

Che i capitali girino, nel mondo, è normale. Che investano in qualità, un bene, soprattutto se sono investimenti che vanno nella direzione dello sviluppo e della continuità sulla via dell'eccellenza. Ecco il pensiero di Oscar Farinetti, "inventore" di Eataly e produttore di Barolo con realtà come Borgogno e Fontanafredda, che a WineNews.tv (<http://goo.gl/aVLbqj>), dice la sua dopo la discussa cessione della storica Vietti agli americani di Krause Holdings Inc. "Dalla storia di Vietti c'è solo da imparare, soprattutto su come si vende vino in America. E poi la famiglia è rimasta alla guida della cantina, che continuerà a fare grandi vini perché ha vigneti strepitosi. Il Barolo? È sempre più buono, la qualità si raggiunge sia nelle piccole che nelle grandi aziende. E venduto bene. Direi che è in forma".

Cronaca

Bottura & De Niro nel Bronx

"Planning the new Refettorio in the Bronx!!! 2017 with Bob". A scriverlo, sul suo profilo Instagram, lo chef n. 1 al mondo Massimo Bottura, che con Robert De Niro, alla sua Osteria Francescana a Modena, ha parlato dell'apertura di un nuovo "Refettorio" (dopo Milano, e quello che sarà inaugurato a Rio de Janeiro per le Olimpiadi) nel Bronx, a New York. Sempre con Food for Soul, l'organizzazione no profit di Bottura, e per trasformare lo spreco di cibo in pasti per i bisognosi.



Primo Piano

Wrt: sostenibilità vuol dire più scienza, non meno

"Sostenibilità" è una parola che attualmente si usa molto, e anche se la necessità di cambiare paradigma produttivo è indubbia, anche nel mondo del vino, spesso il termine diventa una vulgata nella quale definire un prodotto come "sostenibile" implica un rifiuto quasi dogmatico delle tecniche garantite dal progresso scientifico. Al contrario, come dimostra l'attività del Wine Research Team (Wrt), il progetto di messa a sistema della ricerca con l'operato di un gruppo di aziende che ha ormai superato le trenta unità, nato da un'idea di Riccardo Cotarella nel 2012 per rendere davvero sostenibile la viticoltura del domani, la scienza, la ricerca e le tecniche innovative che ne nascono non sono solo utili, ma necessarie. E per parlare dei suoi risultati, Villa Sandi e il suo patron, Giancarlo Moretti Polegato, hanno ospitato il "Wine Research Team International Forum" n. 1, nel quale sono state esposte sia le sperimentazioni già concluse (come vini senza solfiti e diminuzione dell'uso di chimica nei vigneti) che quelle che prenderanno il via a breve. Nelle parole di Cotarella, il Wrt ha come scopo il combattere "l'invasione di imbroglioni e persone senza preparazione che predicavano "naturalismo coatto", per dare innovazione vera e creare sostenibilità vera, e con la ricerca che è a carico delle aziende". Altro mentore del Wrt è Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano e autorità indiscussa nel campo, che ha esordito ricordando che "sostenere, etimologicamente, vuol dire prolungare nel tempo, e per farlo nella vitivinicoltura ci vuole conoscenza". Un concetto che è anche alla base della viticoltura di precisione, che a propria volta prevede la raccolta di una mole di dati multidimensionali relativi ad un vigneto, tramite droni e sensori wireless, in modo da poter "zonare" consapevolmente, applicando le tecniche di analisi dei "big data" per poter poi applicare la mano dell'uomo in maniera ragionata e consapevole. E identificando, per citare solo alcune possibilità, le aree più fertili o più bisognose di irrigazione di un vigneto, o quelle dove la produzione di zuccheri, o la concentrazione di antociani, sono in uno stadio più (o meno) avanzato (<http://goo.gl/gfBo3y>).

Focus

Galloni: "Italia del vino da primato"

Tra le grandi firme della critica enoica internazionale, Antonio Galloni, alla guida di "Vinous", che ha fondato e portato presto alla ribalta, è tra i più legati al mondo del vino italiano, che conosce abbastanza da esortarlo a puntare a conquistare il primato nel mondo, "come nella moda, nel cibo e nell'arte, senza alcun complesso di inferiorità nei confronti della Francia, perché in Regioni come Toscana, e soprattutto Piemonte, si raggiungono vette qualitative paragonabili a quelle di Bordeaux e Borgogna", come ha raccontato a WineNews (<http://goo.gl/2FyKWi>) da "Collisioni", di scena a Barolo. "Ci sono enormi possibilità di crescita - continua Galloni - sia al Sud Italia, con Campania e Sicilia che vantano una straordinaria ricchezza varietale, che è il vero punto di forza del Belpaese, che al Nord, con Regioni come Veneto e Friuli che hanno tutto per emergere". Con "Vinous" che, forte di un team che vanta tra le sue fila lan D'Agata ed Alessandro Masnaghetti, "avrà sempre nell'Italia un punto di riferimento, ma il nostro lavoro non è quello di convincere i nostri lettori a bere ciò che piace a noi, ma offrire la giusta chiave di lettura per scoprire cose nuove e che incontrino i gusti di ognuno".



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Matina Rosso D.O.C.G.
Verdicchio di Matina Rosso D.O.C.G.
Verdicchio di Matina Rosso D.O.C.G.

Cronaca

Bottura & De Niro nel Bronx

"Planning the new Refettorio in the Bronx!!! 2017 with Bob". A scriverlo, sul suo profilo Instagram, lo chef n. 1 al mondo Massimo Bottura, che con Robert De Niro, alla sua Osteria Francescana a Modena, ha parlato dell'apertura di un nuovo "Refettorio" (dopo Milano, e quello che sarà inaugurato a Rio de Janeiro per le Olimpiadi) nel Bronx, a New York. Sempre con Food for Soul, l'organizzazione no profit di Bottura, e per trasformare lo spreco di cibo in pasti per i bisognosi.



Wine & Food

A "Collisioni" il wine & food strizza l'occhio ai più giovani

"Collisioni", il festival agrirock che ha portato a Barolo i big della musica e della cultura, da Elton John a Michel Houellebecq, per la prima volta ha letteralmente messo in scena l'enogastronomia, portata sul palco del food & wine dall'attore teatrale Fabrizio Pagella. Una dimensione nuova, capace di parlare anche ai più giovani, quei famosi Millennials spesso difficili da sedurre e da coinvolgere con le forme più classiche della comunicazione. "Insieme al pubblico, ai produttori e ai politici - racconta Pagella a WineNews (qui l'intervista completa: <http://goo.gl/YTuN7H>) - abbiamo gettato i primi semi".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Quella di "Collisioni" è stata l'esigenza di qualcosa di nuovo, un Festival capace di far incontrare e comunicare realtà e mondi diversi, dalla letteratura alla musica,

passando per il vino e per le realtà agricole: è così che è nato il Festival. Che non vedrete mai a Milano o Roma. Magari a Montalcino ...": così il direttore artistico Filippo Taricco.

