

La News



Rio, Chef Rubio ai fornelli

Finite le Olimpiadi, a Rio de Janeiro, si alza il velo sulle Paralimpiadi, di scena dal 6 al 17 settembre, e a Casa Italia Davide Oldani lascia simbolicamente il posto a Chef Rubio, volto del programma cult "Unti e Bisutti", scelto dal Comitato Paralimpico come chef ufficiale per il suo costante impegno sociale in cucina, tra i fornelli della Parrocchia dell'Immacolata Concezione, nel cuore della Rocinha, la favela più grande di Rio. In menu, piatti regionali italiani realizzati con ingredienti freschi del Brasile, per un'offerta nel segno dell'integrazione tra persone, popoli e culture, dalla pasta alla Norma alle lasagne, dal pesto alla cotoletta alla milanese, in un ideale giro d'Italia del gusto.



SMS Territori & progettualità

Dietro alla "prima linea" dei territori del vino italiano più affermati, si stanno muovendo, negli ultimi tempi, energie che, facendo rete, mirano a rilanciare vini, Doc e distretti non meno storici di altri ma che, magari, negli anni, sono stati meno curati. Il caso di "Orvieto DiVino", che vede Consorzio, Comune e Regione Umbria lavorare ad un progetto (presentazione il 4 settembre) per rilanciare l'Orvieto Doc, mettendo a sistema le tante risorse culturali e gastronomiche del territorio, ne è un esempio. Come, nel Piemonte di Barolo e Barbaresco, il percorso dei produttori del Monferrato con il Nizza Doc, per valorizzare al massimo la Barbera e tutto il suo distretto. Due casi sintomatici, speriamo, di una ritrovata progettualità in tanti territori di un'Italia del vino che non deve sedersi sugli allori conquistati.

Cronaca

Agricoltura & ricostruzione

Con l'anticipo del pagamento dei fondi di Sviluppo Rurale da parte di Agea per un importo di 7 milioni di euro, salgono a 12 milioni di euro i contributi europei che verranno erogati entro il 15 settembre alle oltre 1.000 imprese agricole colpite dal sisma. Lo ha stabilito l'incontro a Roma tra il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e gli assessori all'Agricoltura di Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo. "L'agricoltura è fondamentale per scrivere il futuro di queste zone", ha detto il Ministro.



Primo Piano

Vendemmia 2016, ottimismo per le bollicine

C'è ottimismo nei territori più importanti della spumantistica italiana. La vendemmia 2016, dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dall'Asti Docg al Trentodoc, fino al Prosecco Doc e di Conegliano Valdobbiadene Docg, sta regalando buone notizie e grandi aspettative. Con uve sanissime, da cui si attendono vini di grande qualità, e quantità pressoché ovunque in linea con il 2015. Il tutto, ovviamente, subordinato all'andamento meteorologico di questi giorni. Lo confermano i vertici delle denominazioni, sentiti da WineNews. "Sarà un'annata nordica, di grande eleganza, come la 2008, adatta a millesimati da lungo invecchiamento - dice il vicepresidente del Consorzio del Franciacorta Silvano Brescianini - con acidità estremamente interessanti e grande equilibrio zuccherino, almeno secondo i dati analitici. Quantità in linea con il 2015". Stesso sentiment di Michele Rossetti, presidente del Consorzio dei Vini dell'Oltrepò: "finiremo nella prossima settimana, ma finora è un'annata da manuale. Vedremo cosa succederà in cantina, ma ormai è difficile avere brutte sorprese". Uve in condizioni ottimali, premessa per grande qualità, e quantità prevista in leggerissimo calo nel territorio delle "bollicine di montagna" del Trentodoc dove, se qualcuno ha già tagliato i primi grappoli, in generale "la vendemmia 2016 è una settimana in ritardo rispetto al 2015, e inizierà nei primi giorni di settembre" spiega il presidente dell'Istituto Trentodoc Enrico Zanoni. Situazione analoga anche nell'astigiano, come spiega il direttore del Consorzio dell'Asti Docg Giorgio Bosticco: "inizieremo la prossima settimana, lo stato sanitario delle uve è perfetto: niente botrite, niente oidio, ci sono le premesse per una buona vendemmia in qualità". Più lontana la vendemmia nel "sistema Prosecco": si parte tra una decina di giorni nella Doc, tra 15-20 nel Conegliano Valdobbiadene Docg. Ma in entrambi i casi, dicono i presidenti dei rispettivi Consorzi, Stefano Zanette ed Innocente Nardi, ci si avvicina con uve ad oggi perfette. Con la produzione di Prosecco Docg in linea con il 2015, e quella di Prosecco Doc stimata in crescita del 10% (sui 500 milioni di bottiglie) anche grazie allo sblocco delle riserve vendemmiali.

Focus

Fine wines, Svizzera e Usa votano Italia

Se le etichette più desiderate e più cercate da wine merchant e collezionisti sulle pagine online del Liv-Ex sono ancora quelle dei cinque Premiers Crus di Bordeaux (Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Haut-Brion, Château Margaux e Château Latour), con due italiani in top 50, Sassicaia (n. 22) e Masseto (n. 46), il panorama cambia se si analizzano le ricerche nelle singole aree geografiche. In Usa, mercato di riferimento per il vino italiano, l'annata 2010 del Brunello di Montalcino di Altesino è stata l'etichetta più ricercata in assoluto, mentre in Svizzera la 2010 del "mito" Sassicaia è arrivata al secondo posto, superata solo dal Cristal 2007. Nel Regno Unito, invece, tutto nella "norma", con Mouton Rothschild 2006, Haut Brion 2010 e Pontet Canet 2009 sul podio, mentre in Francia spiccano Lafite Rothschild 2013, Pape Clement 2009 e Mouton Rothschild 2012, mentre in Belgio in cima c'è la 2006 di Haut Brion. A Hong Kong l'intera top ten è composta da Premiers o Deuxièmes Crus, con Carruades Lafite 2009 e 2010 e Lafite Rothschild 2010, mentre in Cina l'etichetta più cercata è stata la stessa che in Francia, ovvero la 2013 di Lafite Rothschild.



Chianti FRESCO! GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio Stile di Cantale



Cronaca

Wine & Food

L'aroma del vino d'annata? Merito dell'enzima "sommelier"

L'aroma di un buon vino d'annata si deve all'opera di un enzima, l'enzima "sommelier": presente nell'uva in maturazione, produce una particolare molecola chimica che, nell'invecchiamento del vino, si converte nel composto odoroso che conferisce il tipico profumo. La scoperta, preziosa per l'industria vitivinicola e alimentare, pubblicata dal magazine "New Phytologist", è merito dei ricercatori dell'Università di Strasburgo. L'enzima "sommelier" è una proteina della famiglia di enzimi del citocromo P450, si chiama CYP76F14, ed è stato individuato con la spettrometria di massa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il gusto? Ha a che fare con tutti i sensi, dalla vista al tatto passando per l'udito, non solo con il palato, come dimostra l'attività dei neuroni registrata, ben prima che un gusto

venga assaporato direttamente, dai nostri studi". Tra cervello e sapore, a WineNews Alfredo Fontanini, professore di Neurobiologia alla State University of New York.

