CHIANTI CLASSICO 1716 2016
I 300 anni del primo territorio di vino.

La Prima di WineNews.it

colangelo & partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly
VERONA
APRILE 9-12 2017

n. 2002 - ore 17:00 - Venerdì 21 Ottobre 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

185.000 dollari per un Grange

Imperiali, di nome e di fatto: ecco le 5 bottiglie da 6 litri, "edizione unica", del celebre Grange che l'australiana Penfolds (Treasury Wine Estates) ha immesso sul mercato "per venire incontro all'enorme domanda dei nostri grandi formati alle aste - ha spiegato il patron Peter Gago - quindi ci siamo chiesti, perché non crearne altri, e di un'annata come la 2012?", del celeberrimo Shiraz australiano, definita "perfetta" (in commercio in questi giorni a 630 euro per la bottiglia da 0,75 litri). St. Louis, la cristalleria francese più antica d'Europa, ha creato una serie di decanter su misura per le Imperiali, per un prezzo, in totale, di 185.000 dollari o 169.000 euro.

SMS

Fusioni & disciplinari

Dalla fusione dei Comuni di Montalcino e San Giovanni d'Asso, nel 2017, da cui "nascerà" un solo Comune, un "polo" enogastronomico che riunirà il grande vino ed il Tartufo delle Crete Senesi, per Brunello e Rosso di Montalcino nulla cambierà. Lo ha spiegato a WineNews il direttore del Consorzio del Brunello di Montalcino, Giacomo Pondini. Il territorio di produzione, come scritto nei disciplinari, è quello "amministrativo del Comune di Montalcino delimitato alla data dal 30 novembre 2011". Nessuna modifica da introdurre, dunque. Di contro, i produttori di vino di San Giovanni, nei vini Igt Toscana, potranno indicare Montalcino come luogo di imbottigliamento, visto che sarà quello il loro nuovo Comune. Con un bel valore aggiunto.

Cronaca

Biondi Santi & Sassicaia

Una singola bottiglia di Brunello di Montalcino Riserva 1955 Biondi Santi Tenuta Greppo per 2.700 euro e una di Sassicaia 1985 di Tenuta San Guido a 1.700 euro: due gioielli del vino italiano, pietre miliari dei loro territori e non solo che, nell'asta di Pandolfini, ieri a Firenze, sono state tra le bottiglie più quotate in assoluto. Superando anche le etichette francesi e raggiungendo quotazioni che raramente, per i grandi vini italiani, si toccano, anche nelle grandi aste internazionali tra Usa ed Asia.

Primo Piano

La vendemmia 2016 in Italia "divide" gli enologi

Se la 2015 è stata una vendemmia buona/molto buona in generale, in tutta Italia, la 2016 è davvero "a macchia di leopardo". Ma dove le cose sono andate bene, i risultati dovrebbero essere superiori alla raccolta dell'anno passato. E il parere di molti degli enologi consulenti top del Belpaese, sentiti da WineNews, è diviso. Grandi attese in Franciacorta ed Oltrepò per gli spumanti, come per i Nebbiolo in Piemonte, specialmente in Langa, ma anche per il Verdicchio nelle Marche e per i Montepulciano di Abruzzo secondo Leonardo Valenti, professore di viticoltura all'Università di Milano, mentre aggiunge Carlo Ferrini, la situazione è molto positiva sull'Etna e anche in Trentino, dove per i rossi è una delle migliori vendemmie degli ultimi anni. Una buona annata, in media, la 2016, e anche qualche cosa di più in alcune zone, secondo Lorenzo Landi, mentre per Valentino Ciarla, da una vendemmia di complessa gestione, in genere, usciranno vini "molto poco "ruffiani", ma capaci di riservare eleganza, equilibrio e carattere". Parla di ottima vendemmia in Toscana, con "i rossi ricchi in acidità e quindi in freschezza", di vendemmia molto buona per i Lambrusco e Sangiovese in Emilia Romagna, Emiliano Falsini. Non si sbilancia sulla qualità il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella, che però parla in generare di una vendemmia "molto buona dove il clima è stato più clemente, ma non superiore alla 2015, e comunque più scarsa in quantità". Stessa linea di pensiero di Andrea Mazzoni, secondo cui la 2016 "non sarà un'annata da grandi selezioni, anche se produrrà vini interessanti", e di Roberto Cipresso, per il quale, però, la 2016 non è così lontana, in qualità, dalla 2015. Annata che, in ogni caso, darà vita a vini più snelli e meno alcolici, dice Fabio Mecca, dalla Calabria alla Toscana. Bene soprattutto i vitigni bianchi e i rossi precoci al Sud, secondo Dora Marchi del progetto Enosis Meraviglia (con Donato Lanati). Un'annata inferiore alla 2015, nella media, ma con punte qualitative più evidenti, la 2016, secondo Nicola Biasi, coordinatore del Wine Research Team, ma quantomeno non penalizzata da malattie, aggiunge Vincenzo Mercurio (qui i commenti completi, https://goo.gl/cnNg2n).

Focus

Guida "L'Espresso": parla Enzo Vizzari

"In Italia non si è mai mangiato bene come oggi, ad ogni livello, se uno sa scegliere". È la conferma che arriva dalla Guida "I Ristoranti d'Italia" de "L'Espresso", secondo il direttore Enzo Vizzari. Che, a WineNews (https://goo.gl/dBCIwK), aggiunge: "è l'era della "nuova cucina italiana", come l'ho ribattezzata. Che si basa su una grande conoscenza della tecnica, su una grande apertura anche ai prodotti e alle tecniche che arrivano da fuori, e sulla condivisione. I nostri grandi chef oggi parlano la lingua di una squadra". Non sono mancate polemiche, però, nel passaggio dai punteggi in ventesimi ai "cappelli" (da 1 a 5), sulla scia delle stelle Michelin (da 1 a 3). Volendo fare un paragone con "La Rossa" (2016, ndr), "L'Espresso" ha lasciato fuori dal vertice assoluto dei "5 cappelli" ben quattro degli otto tristellati Michelin (La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, che ha 4 cappelli, Da Vittorio dei fratelli Cerea, Enoteca Pinchiorri di Giorgio Pinchiorri - che ha detto di non volere più ispettori della guida nel suo monumentale ristorante - e Annie Féolde e Dal Pescatore della famiglia Santini, con 3 cappelli). "Polemiche legittime, ci mancherebbe. I giudizi sono fatti per essere discussi", commenta Vizzari ...

Chianti®
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

Verdicchio
Storie di Carattere

Wine & Food

Boom di take away e bar che chiudono, nei nuovi centri storici

Tra 2008 e 2016 la ristorazione in Italia è cresciuta dell'8% (271.000 attività) con il boom dei take away e il calo dei bar, specie nei centri storici (+42% contro -10%). A dirlo è la Fipe evidenziando, tra take away, minimarket con alcolici, internet point e money transfer, la dequalificazione dei centri storici. Il presidente Stoppani ha chiesto di riprendere la funzione di programmazione qualitativa all'insediamento delle attività. Il Ministro dei Beni Culturali Franceschini ha ribadito che in tempi brevi arriverà il decreto che consente ai sindaci di impedire nei centri storici l'apertura di alcune attività.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le novità de "I Ristoranti d'Italia" 2017 de "L'Espresso", il "Premio" per il cliente ideale: la signora Chiara Agostinelli, veneta, e grande appassionata di cucina. Che si racconta a WineNews. "Io prima di tutto seguo il cuore e cerco le emozioni. Ed è sempre più difficile trovarle. Meglio un ristorante stellato di una grande trattoria".

NONINO
Acquista online
Grappa Nonino
SHOP.GRAPPANONINO.IT