

La News



Chianti Classico, ottimo 2015

L'annata 2015 promette molto bene specialmente dal punto di vista della piacevolezza del sorso, ma i Chianti Classico di questo millesimo sanno esprimere anche carattere e buona definizione. Discorso diverso per le Riserva 2014, etichette in molti casi un po' più problematiche, data la difficoltà dell'annata, che tuttavia hanno lasciato lo spazio anche a qualche piacevole sorpresa. Ecco, in sintesi, il giudizio che esce da Chianti Classico Collection 2017, l'anteprima del rosso prodotto in uno dei terroir più belli dell'intero panorama enoico mondiale, che presto potrebbe diventare Patrimonio Unesco. Qui gli assaggi selezionati da WineNews: <https://goo.gl/VxqzpD>.



Brunello, niente paura

eri vi abbiamo anticipato come a firmare la piastrella celebrativa dell'annata 2016 del Brunello di Montalcino sarà la Guida Michelin, che da oltre un secolo assegna i celebri "macaron" ai ristoranti di tutto il mondo. Uno "spoiler" solo parziale, perché non sappiamo ancora come sarà, né, soprattutto, quante stelle verranno assegnate ad una vendemmia che, secondo gli enologi delle aziende ilcinesi, ha tutti i numeri per meritare il massimo dei voti, le cinque stelle. Ma il dubbio resta, perché negli ultimi anni la media voto si è alzata sensibilmente, e l'impressione è che non ci si voglia sbilanciare. Noi non abbiamo gli strumenti per giudicare, ma se la 2016 ha tutto per meritare le cinque stelle, che vinca il coraggio. Del resto, il passato ci ha consegnato diverse annate ad una o due stelle ...

Cronaca

Premio Giulio Gambelli 2017

Una vita dedicata al vino e ad "interpretare" il Sangiovese. Giulio Gambelli non era un enologo, ma un "maestro assaggiatore" d'eccezione, una dote che l'ha portato a collaborare con tutte le cantine più importanti di Toscana, contribuendo a rendere grandi Chianti Classico e Brunello di Montalcino. A lui, dal 2012, anno in cui è scomparso, è dedicato il Premio Giulio Gambelli, riconoscimento ai migliori enologi under 35, conquistato, per l'edizione 2017, dai giovani Luca Faccenda e Diego Bonato.



Primo Piano

Il vino, nel mondo, è questione di territorio

Il legame del vino con il suo territorio di origine, concetto chiave alla base del sistema delle denominazioni, è un must della viticoltura europea. Che sta prendendo sempre più importanza anche nei Paesi di stampo anglosassone, dagli Usa all'Australia, dove fino ad ora ha prevalso il vitigno nei criteri di scelta dei consumatori, e la tutela del marchio commerciale a livello legislativo. Un processo importante per i produttori di vino di qualità del mondo, ma che può continuare a consolidarsi solo se i territori più importanti di ogni Paese produttore, Usa in testa, si mettono insieme. Ed è l'obiettivo della "Joint Declaration to Protect Wine Place & Origin", di cui fanno parte 20 Regioni top del mondo (Bordeaux, Borgogna, Champagne, Tokaj, Jerez, Rioja, Douro, Porto, Sonoma County, Willamette Valley, Walla Walla Valley, Napa Valley, Washington State Wine, Long Island, Santa Barbara, Oregon, Paso Robles, Barossa, Wine Victoria e Western Australia), "ospiti d'onore" del Chianti Classico, unica realtà del Belpaese che ne fa parte, oggi a Firenze. "Abbiamo vini di grande qualità, ma quello che evoca il territorio ci dà quel qualcosa in più che è fondamentale", ha detto il dg del Consorzio del Chianti Classico Giuseppe Liberatore. Visione condivisa da Jean Marie Barillère, presidente del Comité Champagne, "gemellato" con il Chianti Classico: "il territorio, il luogo di produzione, è un asset vero, un valore aggiunto, un valore collettivo che appartiene a tanti. Ma oggi è meno tutelato della singola marca. E per noi non è normale. Da soli siamo piccoli, ma stare insieme ci dà la legittimità per farci sentire a livello politico". "Un'alleanza tra territori è fondamentale - ha aggiunto César Saldana, dg del Consejo Regulador de Las Denominaciones de Jerez - dobbiamo convincere tutti che il sistema delle denominazioni è una tutela per produttori e consumatori". Eppure, proprio nel mondo anglosassone e americano, le cose stanno cambiando. "Anche in America il consumatore guarda sempre di più all'origine dei vini che sceglie, e questo cambierà le cose anche a livello legislativo", ha sottolineato Harry Peterson-Nedry dell'Oregon Wine Board (<https://goo.gl/WsHWFu>).

Focus

Stelle in cantina, tra Italia e Francia

Vino ed alta cucina, talmente alta da riuscire ad entrare nel gruppo ristrettissimo degli stellati Michelin: dall'Italia alla Francia, il mondo del vino punta forte sui grandi chef. Al Piazza Duomo di Alba, le tre stelle di Enrico Crippa sono l'apice del progetto enogastronomico firmato dalla famiglia Ceretto, storico produttore di Barolo. Sono due le stelle di Locanda Margon, terrazza su Trento della famiglia Lunelli (Ferrari). L'Andana, tenuta maremmana del Gruppo Terra Moretti, ospita la cucina stellata de La Trattoria di Enrico Bartolini. A Venissa, l'isola veneziana tornata agli antichi fasti grazie alla griffe del Prosecco Bisol, ci sono quattro chef per una stella: Joksimovic, Rizzo, D'Oria e Baiano. Allegra Antinori, nel 2000, ha invece fondato l'Osteria di Passignano, stellato tra i filari del Chianti Classico, mentre la campana Feudi di San Gregorio ospita il Marennà, una stella, come quella portata da chef Flavio Costa a Tenuta Carretta, in Langa. In Francia gli esempi abbondano: la famiglia Dillon, oltre a Château Haut-Brion, è proprietaria del due stelle parigino Le Calrence (in foto chef Christophe Pelé), mentre Hubert de Bouard (Angélus) ha conquistato la prima stella del Logis de la Cadène (<https://goo.gl/klrA23>).



SMS



Cronaca

Wine & Food

"Babygnam": la pappa, naturale e sostenibile, direttamente a casa

Pappe per bambini, dai sei mesi in su, cucinate con prodotti organici, a km 0 e di stagione, e consegnate direttamente a casa. Si chiama "Babygnam", un progetto nato a Firenze con l'obiettivo di aiutare i genitori a fornire ai figli pappe sane, sicure e nutrienti, senza doversi preoccupare di procurarsi e cucinare frutta, verdura, carne, legumi e quant'altro. In tutto, 3 menu diversi, ordinabili online, divisi per fasce di età: "gnam A", pochi ingredienti, adatti ai primi mesi; "gnam B", ricette più strutturate, latticini, legumi e cereali, dai 9 mesi; "gnam C", carne e pesce e piante aromatiche, dai 12 mesi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con l'erga omnes i Consorzi possono chiedere un contributo anche ai vignaioli che non fanno parte dell'ente di tutela, a patto di presentare un bilancio separato e

dettagliato. Aspetto a volte disatteso da alcuni Consorzi, come racconta a WineNews Matilde Poggi, presidentessa della Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

