

La News



Ecco la cantina Centopassi!

A volte è difficile raggiungere certi luoghi, ma è importante conoscere le storie che da lì provengono. Come quella della Cantina Centopassi, che vi mostriamo nella foto, inaugurata in questi giorni a San Cipirello (Palermo) dal Consorzio Sviluppo e Legalità e l'Associazione Libera di don Luigi Ciotti. 17.000 metri quadrati di terreno confiscati al boss mafioso Giovanni Genovese, con 6 ettari di terreno anch'essi sottratti alla mafia. "Dietro l'uva c'è la lezione della terra" ha detto don Ciotti. "La terra genera e ci insegna la pazienza, la capacità di attendere e il senso del limite". La cantina sarà gestita dalla Cooperativa Placido Rizzotto Libera Terra. Info: www.cantinacentopassi.it

Primo Piano

Stanchi dei "soliti" vitigni? E allora provate gli incroci! Non i classici blend di cantina, ma nuove varietà figlie di piante diverse spostate tra loro ...

Stanchi dei soliti Merlot, Chardonnay, o Cabernet Sauvignon? Assuefatti dalla straordinaria complessità dei Sangiovese, Nebbiolo o Aglianico italici? E allora, via all'incrocio! E non stiamo parlando del classico blend di vini in cantina, ma di quello fatto direttamente in vigna, con le piante. Incroci di varietà di vitigni già esistenti, da cui possono nascere prodotti (e vini) assolutamente nuovi, sia in quanto a gusto e caratteristiche organolettiche, che per come si comportano nei campi. Si tratta di procedimenti complicati, che avvengono per impollinazione diretta, i cui primi esperimenti risalgono già a metà del '900, e che oggi potrebbero ricevere un grosso aiuto e una bella accelerazione dalla genomica. E in Italia ci sono centri di eccellenza in materia, come l'Istituto Sperimentale Laimburg di Bolzano, che ha ottenuto buoni risultati sull'uva Regent, già omologata dalla Provincia dell'Alto Adige, nata dall'incrocio tra varietà Diana e Chambourcin, per mano dell'Istituto di Viticoltura di Geilweilerhof, nel 1967. E ancora, l'Istituto di San Michele all'Adige, che ha fatto molti passi avanti sul vitigno Rebo, "figlio" di Merlot e Teroldego (le prime sperimentazioni risalgono al 1948), peraltro regolarmente presente nel portafoglio prodotti di aziende quali Cantina di Isera, Maso Salengo, Pravis, Pisoni e Dorigati. Ma infiniti possono essere gli esempi, di cui si è discusso nei giorni scorsi a Mondo Merlot, ad Aldeno, nel convegno "Il mondo delle selezioni clonali e del miglioramento genetico". Come l'Incrocio Manzoni, fatto con Riesling Renano e Pinot Bianco, o il Kerner, che al Riesling Renano abbina il Trollinger. L'attività di ricerca non guarda, ovviamente, solo alla commercializzazione di nuovi vini, ma alla creazione di vitigni sempre più resistenti alle malattie, come la fillossera o il devastante mal dell'esca.

Focus

Mezzacorona, Valpolicella, Leonardo LoCascio (Winebow): tanta Italia nei "Wine Star Award" di Wine Enthusiast

C'è tanta Italia nell'eccellenza enoica di Wine Enthusiast, prestigiosa rivista americana che, anche quest'anno, ha assegnato il premio "Wine Star Award". La cantina europea dell'anno arriva dal Trentino: è Mezzacorona (foto), che "con 1.500 produttori e 6.000 ettari di vigneti - si legge nella motivazione - mette in comune risorse e coltivazioni per mantenere bassi i costi e garantire stabilità in momenti di crisi". La regione vinicola dell'anno è la Valpolicella, "una delle Doc a più alta produzione in Italia", con vini di diverse fasce di prezzo, Amarone, Ripasso e Valpolicella, figli di una scuola di viticoltura unica al mondo. E un po' d'Italia c'è anche nell'importatore dell'anno, il colosso Winebow, guidato da Leonardo LoCascio. Il perché di tanta italianità? "C'è tanta passione - spiega Monica Larner - corrispondente dall'Italia per Wine Enthusiast - e non solo da parte mia, che ovviamente tifo per il Belpaese, ma tra tutti i miei colleghi di New York. E spero di vederla anche nei prossimi anni ...".



SMS Il piacere dell'attesa

C'era una volta un tempo in cui alla Vigilia si mangiava rigorosamente di magro, aspettando il giorno di Natale per concedersi carne e dolci, alimenti costosi e prelibati riservati alle grandi occasioni. C'era un tempo in cui le fragole si mangiavano a maggio, attese con ansia dai bambini che sorvegliavano il punto giusto di maturazione. C'era una volta un tempo in cui i cavoli si gustavano in inverno, gli asparagi a primavera e i pomodori in estate. Oggi tutto è sempre a disposizione per 12 mesi all'anno sui banchi dei supermercati, ma il piacere dell'abbondanza ci ha tolto per sempre quello dell'attesa.

Alessandro Regoli

Cronaca

Grandi cru e moda italiana insieme per la solidarietà

L'eccellenza made in Italy in campo per la solidarietà: il 19 novembre nella sede del Corriere della Sera a Milano (Sala Buzzati, via Balzan) è di scena un'asta benefica con i vini italiani, battuta da Sotheby's e promossa dal Comitato Grandi Cru d'Italia e dalla Camera Nazionale della Moda Italiana, per "Doppia Difesa" onlus, la fondazione di Michelle Hunziker e Giulia Bongiorno che aiuta chi subisce violenze (info: www.grandicruditalia.it).

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI
PER INTENDITORI



Wine & Food

Tempo di tartufo, via alle aste. Si parte con il "bianco" di Alba

8 novembre, ore 12.30, si parte: è tempo di tartufo. Primo grande appuntamento con il più prezioso gioiello del bosco è l'asta mondiale del tartufo bianco di Alba, nel Castello di Grinzane Cavour, con collegamento in diretta da Hong Kong. Prezzo base d'asta, 3.000 euro al chilo, come un metro quadrato di casa in città! In sala gli chef dei più lussuosi ristoranti del mondo, tutti i proventi andranno in beneficenza: dalla ricostruzione in Abruzzo alla Changing Young Lives Foundation di Hong Kong, fino alla costruzione della nuova sede dell'Avis di Alba. Nel 2008 sono stati raccolti 370.000 euro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un vigneto che di razionale non ha quasi nulla, una sorta di museo a cielo aperto, fatto di viti vecchie di 100 anni, che hanno trovato da sole un equilibrio, come veri esseri

viventi. A salvarlo vecchi contadini, e la cantina Feudi di San Gregorio. Pier Paolo Sirch, ad della cantina irpina: "ci ha portato dei prodotti che altrimenti non avremmo avuto".

