



La News



La Juve brinda Ferrari

Scudetto consecutivo n. 6 per la Juventus, mai successo nella storia del calcio italiano. Ed il brindisi ufficiale, ancora una volta, è stato con le bollicine del Trentodoc di Ferrari, storica cantina partner dei bianconeri. Per il titolo n. 33 della "Vecchia Signora" secondo il conteggio ufficiale, il n. 35 "sul campo" per i tifosi e la società guidata da Andrea Agnelli, è stata creata una bottiglia con lo scudetto e l'hashtag ufficiale dei festeggiamenti, #LE6END. Dedicata a Buffon, Bonucci, Marchisio, Higuain, Dybala e ai campioni allenati da Allegri, ma anche agli appassionati (in vendita in edizione limitata). Magari da stappare il 3 giugno, per la finale di Champions League a Cardiff, contro il Real ...

Primo Piano

Gli Obama & "The Amazing Italian Wine Journey"

"Grazie, abbiamo imparato tantissime cose sul vino italiano!": così parlò la ex coppia presidenziale Usa, Michelle e Barack Obama, ospiti e protagonisti, come rivelato in anteprima da WineNews, di un viaggio "fantastico" nel vino italiano, ripercorrendo attraverso 10 annate di bottiglie cult le tappe fondamentali e più importanti della vita insieme, personale e politica. È stato questo il filo rosso del dream tasting "The Amazing Italian Wine Journey" regalato a Barack e Michelle nel loro viaggio in Toscana, a Borgo Finocchietto a due passi da Montalcino e dai vigneti di Brunello, dai padroni di casa Linda Douglass e John Phillips, ex Ambasciatore Usa in Italia, in una cena per pochi ed intimi amici della coppia (12 commensali, tra cui Richard Parsons, uomo d'affari, ex consigliere economico del Presidente e produttore di Brunello a Il Palazzone, dal 2006) e preparata dallo chef italiano n. 1 al mondo Massimo Bottura. Il "cerimoniere" è stato Filippo Bartolotta, "The Grape Trotter", giornalista, critico (con Diploma Wine and Spirit Education Trust of London), eclettico promotore de Le Baccanti - che organizza Luxury food & wine vacations and day tours per americani in Italia, e per italiani in Usa (con clienti d'eccezione come Dustin Hoffman e Emma Thompson) - e del "dream tasting" per gli Obama al quale lui stesso ha partecipato, conosciuto in una charity dinner in Usa organizzata da Alice Waters, vice presidente Slow Food, pioniera oltreoceano dell'educazione alimentare e ispiratrice del celeberrimo orto voluto da Michelle alla Casa Bianca. Le etichette? Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 e Apollonio Rosè 18 Fanali 2014, un Oddero Barolo 1961 ed un Col d'Orcia Brunello di Montalcino 1964 - anni di nascita, rispettivamente, di Barack e Michelle - e, a seguire, un Caprai Sagrantino di Montefalco 25 anni 2010 ed un Cecchi Coevo 2011; poi, per la cena, Gravner Ribolla 2008, Tasca d'Almerita Tascante Buonora 2016, Tenuta San Guido Sassicaia 2009 e Castello di Ama Chianti Classico Riserva 2008. Un viaggio nel vino italiano, quello degli Obama, che testimonia l'intramontabile passione del popolo a stelle e strisce per il vino italiano ed i suoi territori.

Focus

Italia-Usa, una lunga storia d'amore

Se Michelle e Barack sono rimasti affascinati dal vino italiano e da tutte le grandi etichette in degustazione, ognuno è rimasto colpito, in particolare, e anche in maniera romantica, dal vino legato al loro anno di nascita. Nei piatti, come detto, la cucina di Bottura. Lo chef dell'Osteria Francescana di Modena ha proposto "un menu molto italiano - ha detto - con le 5 stagionature del Parmigiano, mio piatto celebre. Poi la Chianina. Il tortellino, ma come dolce. E per dessert, una creazione a base di fiori". D'altra parte, l'amore degli americani per i sapori italiani è forte (il made in Italy agroalimentare in Usa ha raggiunto nel 2016 il record storico di 3,8 miliardi di euro, +78% negli otto anni dell'amministrazione Obama, con il vino a tirare la volata), e affonda le sue radici nella storia, le cui vicende, da una parte all'altra dell'Oceano, continuano ad intrecciarsi, da quando secoli fa Philip Mazzei, antenato di quella che sarebbe diventata una delle famiglie più importanti proprio del vino toscano, amico del "predecessore" di Obama, Thomas Jefferson, arrivò in Virginia e piantò le prime viti europee in Usa, ai nuovi imprenditori e vip, che, da ogni settore, ancora oggi investono sogni e finanze per produrre vino.



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS

Soave, tra "cru" e assaggi

Punta sulla valorizzazione dei suoi "cru" il Soave, territorio bianchista n. 1 in Italia, come raccontato nei giorni scorsi (<https://goo.gl/eLNxT8>). Ma sotto ai riflettori a "SoavePreview2017" c'era l'annata 2016, l'ultima in commercio. Annata fortunata, con poche emergenze fitosanitarie e pochi trattamenti (al minimo storico) ed elevata sanità delle uve, anche grazie all'assenza di grandinate. E tra un ottimale rifornimento idrico in estate che ha agevolato l'attività vegetativa della Garganega, il decorrere senza intoppi delle diverse fasi fenologiche, e le ottime escursioni termiche tra giorno e notte nel periodo finale della maturazione che hanno favorito la florealità del bouquet, ecco vini che richiamano le espressioni più classiche del Soave (qui i migliori assaggi di WineNews, <https://goo.gl/wN7SDi>).

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCING
IN ACCORDING TO
REG. EC N. 1308/2013

conero
RED MARINE WINE

Cronaca

Verso Cantine Aperte

In tutta Italia, in oltre 800 cantine, e all'insegna della passione per il vino ma anche della cultura dei territori, e della solidarietà, tra la ricerca sul cancro da finanziare (con Airc) ed i territori terremotati da sostenere per aiutarli a ripartire (dalle Marche ad Amatrice e non solo): si avvicina l'edizione n. 25 di Cantine Aperte, di scena il 27 e 28 maggio, nell'evento più importante firmato dal Movimento per il Turismo del Vino, con tante attività tra sport, musica e natura, legate al nettare di Bacco (<https://goo.gl/kqQIA1>).



Wine & Food

Tra Piemonte e Toscana, quanta Italia sotto il martello di Bolaffi

1.204 lotti, tante rarità ed i "soliti" big di Francia, ma a fare la parte del leone, nell'asta di Bolaffi di scena a Torino il 25 e 26 maggio, sarà il top dell'enologia del Belpaese, specie quella piemontese e toscana: Gaja con i suoi cru di Barbaresco e Barolo, Bruno Giacosa con i Barolo più quotati, i Brunello di Soldera (Case Basse) e Biondi Santi, ed i protagonisti delle aste internazionali, dal Tignanello al Solaia, dal Masseto all'Ornellaia. Il lotto top, però, è uno Champagne: il Cristal 2002 Louis Roederer "ingabbiato" in un'armatura d'oro a 24 carati, base d'asta 10.000 euro (<https://goo.gl/QNoK5N>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La ristorazione italiana fatica a trovare personale qualificato in sala. A WineNews le parole di Dominga Cotarella, Enzo Vizzari (L'Espresso), Marco Reitano (Noi di Sala, La

Pergola, Roma), Silvano Giralain (Le Gavroche, Londra), Lidia Bastianich e il commento di Bruno Vespa, nel lancio della scuola di alta formazione "Intrecci" della famiglia Cotarella.

