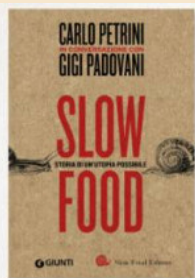
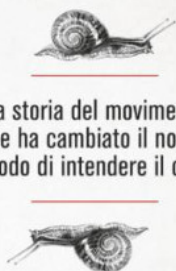




La News



La storia del movimento che ha cambiato il nostro modo di intendere il cibo



"Storia di un'utopia possibile"

Un racconto, quasi una retrospettiva, dalle origini ad oggi, e che guarda al futuro: ecco "Slow Food - Storia di un'utopia possibile", una sorta di "biografia ufficiale" del movimento che, guidato da grandi ideali, e dal "Buono, Pulito e Giusto", ha cambiato per sempre il nostro modo di intendere il cibo. A firmarlo il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, insieme al giornalista Gigi Padovani, in un percorso che, tra tanti contributi (c'è anche quello di WineNews sulla comunicazione del vino), ripercorre la storia del movimento, anche attraverso quella del suo leader. La presentazione, in anteprima, con gli autori, sarà a Cheese (Bra, 15-18 settembre, <https://goo.gl/xDvngK>).

Primo Piano

Vino & clima, parlano i "flying winemakers" italiani

Il cambiamento climatico è un fatto globale appurato e accettato da (quasi) tutti e le sue conseguenze sono evidenti. Fenomeni estremi sempre più frequenti, come gelate, grandinate, siccità e forti raffiche di vento, danno però forma a scenari eterogenei ed imprevedibili, fra i diversi continenti e nel nostro stesso Paese, rendendo difficile ogni previsione. Anche la vitivinicoltura mondiale deve fare i conti con questa rivoluzione climatica, di cui il bizzarro 2017 sembra volersi fare portavoce: ma come stanno affrontando queste sfide le cantine e le vigne dei Paesi oltreoceano o mediorientali, la Francia o la Spagna? Roberto Cipresso, Alberto Antonini, Riccardo Cotarella e Adriano Zago, alcuni dei top "flying winemakers" italiani che lavorano sia in patria che all'estero, ne hanno un'idea e l'hanno raccontata a WineNews, disegnando un'immagine molto chiara delle diverse soluzioni agronomiche e tecnologiche che i produttori di vino, più o meno avvezzi ai climi estremi, hanno escogitato, dando così qualche spunto da cui partire a tutte quelle zone europee che oggi sono maggiormente in difficoltà perché nate nel contesto temperato che il Mediterraneo fino ad oggi ha sempre garantito. Roberto Cipresso guarda alla Ribera del Duero in Spagna per trovare soluzioni agronomiche alle gelate tardive e anticipate di cui soffre storicamente la valle; o alla gestione viticola di Mendoza per evitare di perdere l'intero raccolto per colpa di grandinate violentissime. Per Alberto Antonini la soluzione per tutti, è tornare alle buone pratiche agricole tradizionali che hanno mantenuto in Argentina e Armenia, dove l'attenzione è concentrata sul suolo e la sua fertilità, capace di generare piante centenarie sane in grado di gestire con flessibilità gli stress dell'ambiente. La gestione scientifica delle risorse idriche, prendendo ad esempio Israele, è l'unica soluzione davvero praticabile per Riccardo Cotarella, mentre per Adriano Zago, consulente biodinamico, sintonizzarsi con umiltà sulla pianta dimenticando il calendario e tornando a gestire le aziende con un approccio olistico è la diffusa consapevolezza che accomuna i vignaioli dall'Oregon alla Francia (qui le interviste complete: <https://goo.gl/tYKKfj>).

Focus

A Montepulciano, da sindaco a produttore

Ancora un passaggio di mano in una delle denominazioni top di Toscana e d'Italia, con una curiosità in più: c'è anche il sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi, tra i nuovi proprietari della tenuta TorCalvano Gracciano, fino ad oggi della famiglia Folonari, 20 ettari vitati (di cui 12 a Nobile di Montepulciano). A confermarlo, a WineNews, lo stesso Rossi: "con tre amici, Omar Pellegrini, Giuseppe Prencipe ed Alessandro Maiocchi, abbiamo iniziato questa nuova avventura". Acquisite le vigne e la tenuta, mentre il marchio TorCalvano Gracciano rimane ai Folonari. "Abbiamo deciso di recuperare il marchio storico Fattoria Svetoni (in passato l'azienda è stata della famiglia poliziana Mazzucchelli Svetoni, ndr) anche per evidenziare ulteriormente il legame con il territorio e la sua storia. In questa tenuta si produceva vino già dal 1865". Una vicenda curiosa che arriva da quella Montepulciano "perla del Rinascimento", dove dal Sangiovese, che qui si chiama "Prugnolo Gentile", nasce quel Nobile che già il letterato Redi nel 1685 definiva "d'ogni vino è il Re" nel "Bacco in Toscana", e che ora, almeno per due anni (il mandato di Rossi scade nel 2019), avrà anche il vino del suo sindaco.



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS Enoturismo "vulcanico"

Le peculiarità sono la chiave per il successo. Lo ha capito, da tempo, "Volcanic Wines", associazione che raccoglie i territori di origine vulcanica, dal Soave all'Etna, dai Colli Euganei ai Campi Flegrei, tra gli altri. Che ora punta sull'enoturismo, anche in vista della nuova legge quadro in materia in discussione al Senato. Emerge dalla prima Conferenza Nazionale delle Strade del Vino e dei Consorzi di Tutela dei Vini dei Territori Vulcanici, a ViniMilo, nei giorni scorsi. "Volcanic Wines ha coinvolto in questi anni molti territori italiani e esteri - ha detto Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio del Soave, che guida il progetto - e suscitato grande interesse tra i consumatori con i "vini vulcanici". Ora è il momento di parlare dei territori e della loro attrattiva turistica, facendo rete" (<https://goo.gl/Sjicv2>).



Cronaca

WS: l'Italia nel video contest

Da "Vigneti e Tacchi Alti" di Cantina Tibaldi, nel Roero, alla famiglia "allargata" nella cena in Contrada di Adriano Vini, a San Rocco Seno d'Elvio, passando per l'uso chirurgico della motosega tra i filari dei "potatori d'uva" Simonit & Sirch, il tutto in meno di due minuti: sono tre, su dieci totali, i finalisti italiani del "video contest" 2017 del magazine enoico Usa "Wine Spectator", i cui vincitori verranno decretati sulla base delle votazioni degli utenti in vista della "Wine Experience" newyorchese della rivista.



Wine & Food

Dietro le quinte del gusto con "Cucine Aperte", in Puglia

I molti amanti della gastronomia si saranno spesso chiesti cosa succede in cucina, dove nascono i piatti e dove lo chef si esprime al massimo. Un'occasione per scoprirlo è "Cucine Aperte", edizione n. 1 organizzata da La Puglia è Servita: il 30 settembre si potranno visitare le cucine di 47 ristoranti del territorio e vedere cosa succede "dietro le quinte", approfondire la conoscenza delle materie prime impiegate, partecipare a laboratori e naturalmente degustare le preparazioni a cura dei ristoratori, tra cui i migliori chef di Puglia (www.lapugliaeservita.com).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il cibo per gli italiani, oggi? "È una delle cose più importanti della propria vita, prende un posto nelle discussioni di quella che una volta era la moda per le donne o le

automobili per gli uomini": società, consumi, presente e futuro della gdo italiana, nel commento di Marco Pedroni, presidente di Coop Italia, leader del Belpaese.

