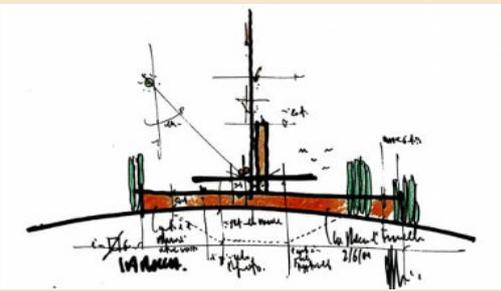




La News



Tributo a Renzo Piano

In comune hanno uno degli architetti più acclamati, ma anche l'aver ridisegnato il volto di un intero quartiere di una città famosissima e di un territorio del vino in ascesa, di cui oggi rappresentano un'icona: ecco il Beaubourg del Centro Pompidou a Parigi e la cantina d'autore della Rocca di Frassinello in Maremma, progettati da Renzo Piano, 40 e 10 anni fa. A celebrare la doppia ricorrenza, è "Mastering Architecture", evento-tributo alla Rocca di Frassinello, unica cantina al mondo progettata da Piano - che nel 2017 compie anche 80 anni, ndr - di scena il 16 settembre, con, in anteprima, il Cru Rocca-Beaubourg Collector's Edition, con i disegni dei due progetti di Piano in etichetta.



Questione di feeling

SMS "Chi si somiglia si piglia" dice il detto: e se invece fosse che ci si assomiglia dopo che ci si è "presi"? Una ricerca dell'Università di Breslavia, in Polonia, pubblicata sulla rivista "Appetite", svelerebbe come le preferenze per odori e sapori cambiano col matrimonio, avvicinandosi a quelle del partner. Il test, effettuato su cento donne e cento uomini, consisteva nel respirare per 5 secondi odore di lavanda, cioccolato bianco, caffè, cannella, carne affumicata, limone e miele; poi di assaggiare sapori dolci, acidi, salati e amari. I soggetti hanno dovuto valutare ogni odore e sapore, e ne è risultato che le preferenze erano tanto più simili quanto era più lungo il matrimonio, la cui durata ha un peso del 9% nella differenza dell'apprezzamento dei sapori, e del 6% per le preferenze in fatto di odori.

Cronaca

Ferrari e Maso Martis al top

Le Cantine Ferrari si sono aggiudicate il titolo di "Sparkling Wine Producer of the Year" 2017 al "The Champagne & Sparkling Wine World Championship", prestigiosa kermesse londinese dedicata interamente al mondo delle bollicine, ma non è stato l'unico italiano a trionfare, con il "Best Italian Sparkling Wine" che è andato ad un'altra griffe trentina, Maso Martis 2011 Brut Riserva (Magnum). In tutto, dal Prosecco al Trentodoc passando per la Franciacorta, sono 28 i vini italiani premiati.



Primo Piano

Francia e Spagna: rivoluzione dei consumi

In competizione perenne per il primato sui mercati, l'Italia, la Francia e la Spagna del vino sono destinate a viaggiare in parallelo, vivendo dinamiche praticamente identiche, raccontate dagli ultimi report firmati Wine Intelligence dedicati proprio al Paese d'Oltralpe ed a quello iberico ("France Landscape 2017" e "Spain Landscape 2017"). Da cui emerge come in entrambi i casi i consumi interni siano in calo ormai da anni, anche se la Francia mantiene saldamente il primo posto, con totale di ben 3,1 miliardi di bottiglie stappate nel 2016, per una media di 61 litri di vino pro capite bevuti ogni anno: vette inimmaginabili per qualsiasi altro Paese, Spagna compresa, che anzi se si riduce l'analisi ai soli vini fermi scivola addirittura alla posizione n. 31. Altro terreno di confronto, ovviamente, è quello commerciale: anche in questo caso, la Francia è irraggiungibile per valori esportati (8,25 miliardi di euro), ma la Spagna svetta su tutti con i suoi 24 milioni di ettolitri spediti in tutto il mondo. Ma c'è di più, specie se si sposta l'attenzione sulle dinamiche e le tendenze dei consumi interni, che rimandano ad una realtà tutt'altro che sclerotizzata o ferma a vecchi cliché. Al contrario, la Francia assiste al boom del bag-in-box e del rosé, un'apertura alla novità tutt'altro che scontata e che, proprio come per i wine lovers di Spagna, riguarda anche le chiusure diverse dal sughero, a partire dal tanto vituperato tappo a vite. Ma il vero elemento di rottura è la curiosità: se nel 2014 il 47% dei wine lovers francesi dichiarava di voler assaggiare regolarmente nuovi vini, nel 2017 la percentuale è salita al 55%, e di conseguenza il numero di consumatori che scelgono i vini che conoscono meglio scende dal 40% al 31%. La stessa che, in Spagna, ha portato ad una vera e propria rivoluzione del gusto, con una buona parte dei consumatori che chiede vini giovani, fruttati, freschi e leggeri, meglio se rosati, forse la tendenza enoica più rilevante, insieme a quella che riguarda i vini "ecologici", di gran moda nonostante una certa confusione sul reale significato delle diverse definizioni, dal biologico al naturale, passando al biodinamico, qualcosa di già visto, anche tra i wine lovers del Belpaese ...

Focus

Arte, sociologia, solidarietà & vino

Settembre è un'esplosione di eventi, che fanno incontrare il mondo del vino con arte, sociologia e solidarietà: a "Enologica 2017", che celebra i 25 anni di Docg al Sagrantino a Montefalco (15-17 settembre), c'è "Colori e sapori dell'arte a Montefalco: Benozzo e il Sagrantino", viaggio-degustazione tra l'arte del pittore rinascimentale e quella del rosso umbro. Al "Festival Franciacorta in Cantina" (16-17 settembre) inizia la festa per i 50 anni della Doc, con uno studio sul suo futuro del sociologo Domenico De Masi (18 settembre, Erbusco). E ancora, la musica, con il concerto "Solaris" nella Chiesetta di Coazzolo nelle Langhe (17 settembre), e la filosofia, con i "Menu filosofici" di Tullio Gregory al "festivalfilosofia" a Modena, Carpi e Sassuolo. Infine, la solidarietà, al "Cous Cous Fest" a San Vito Lo Capo, per il World Food Programme Italia (15-24 settembre), e ad "Ischia Safari", con gli chef dell'isola Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro che chiamano a raccolta i colleghi di tutta Italia per ripartire dopo il sisma (18 settembre). Intanto, a "Cheese" (Bra, da oggi al 18 settembre), Slow Food premia la "resistenza casearia" dei produttori delle Regioni colpite dal sisma del Centro Italia.

