



La News



Il miglior Sommelier d'Italia

È il trentino Roberto Anesi il Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc dell'Associazione Italiana Sommelier. Anesi ha prevalso sui semifinalisti Massimo Tortora dalla Toscana, Andrea Sala dalla Lombardia e Carlo Pagano dal Molise. Diplomato alla Wine and Spirit Education Trust e Sommelier al ristorante El Pael a Canazei in Val di Fassa, ha vinto la gara di scena a Taormina nel Congresso n. 51 dell'Associazione Italiana Sommelier, che, secondo il presidente Antonello Maietta, "ha acceso i riflettori su un'Associazione dinamica e in forma smagliante, in grado di essere testimone fedele e autorevole della crescita del vino italiano e dei territori che gli danno la vita".



Tachis, aste e beneficenza

"Ho pensato che sia giusto che queste grandi bottiglie che vengono bevute dagli appassionati, al babbo avrebbe fatto piacere, come il fatto che parte del ricavato andrà in beneficenza all'associazione Luca Coscioni, che si occupa di libertà civili, diritti umani, ricerca scientifica e fine vita, temi che ai miei genitori stavano a cuore, e in parte alla comunità di San Casciano Val di Pesa". Così, a WineNews, Ilaria Tachis, spiega perché la collezione privata di uno dei padri nobili del vino italiano, sarà la protagonista della due giorni di asta firmata Bolaffi e Slow Food (16-17 novembre, Torino). In catalogo 1.368 lotti, per un valore di base di 660.000 euro, tra cui un notevole assortimento di San Leonardo della cantina privata della Tenuta San Leonardo, e la bottiglia di uno dei produttori mito di Borgogna, Domaine Leroy.

Cronaca

Cannabis per Constellation

Come previsto Constellation Brands, sugli scudi sui mercati e nei bilanci, ha investito, per ora non negli alcolici, ma con un "chip-in" del 9,9% (151 milioni di dollari) nel capitale di Canopy Growth, una multinazionale canadese della cannabis terapeutica e ricreativa. Una scelta che, coerentemente con la strategia di anticipazione dei futuri trend di mercato tipica del colosso degli alcolici Usa, potrebbe garantire una futura leadership in un mercato che si fa sempre più concreto e invitante.



Primo Piano

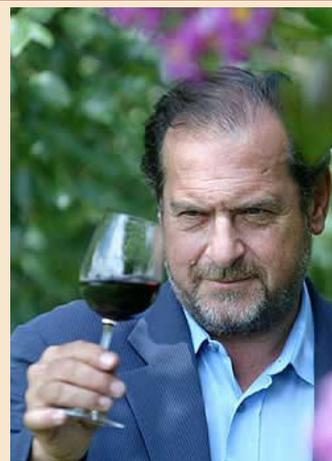
Assoenologi: sostenibilità e "rinascimento" del vino

Se il "nuovo rinascimento" della viticoltura e dell'enologia italiana si sta sviluppando sotto il grande mantello della "sostenibilità", non poteva essere che Firenze "culla del Rinascimento" il luogo per raccontarlo. Sarà il capoluogo toscano (17-20 novembre) ad ospitare il Congresso n. 72 di Assoenologi, dedicato a "La scienza della sostenibilità del vino", intesa come conoscenza a 360° gradi del tema: dalla vigna al mercato, dall'economia alla ricerca e non solo. Si parte il 17 novembre, con la degustazione guidata da Pierluigi Gorgoni e Filippo Bartolotta, un viaggio nella Toscana del vino e le sue denominazioni, poi l'apertura ufficiale del Congresso (tutto alla Stazione Leopolda, ndr), con il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella e il copresidente della Union Internationale des Oenologues Serge Dubois, tra gli altri. Sabato 18 novembre si entra nel vivo dei lavori, con il pioniere della biodinamica in Francia, Nicolas Joly, il winemaker californiano Steve Matthiasson, Ruenza Santandrea, coordinatrice del Settore Vino per Alleanza della Cooperative, l'agronomo Ruggero Mazzili, e Stefano Vaccari, capo dipartimento dell'Icqr delle Politiche Agricole. Nel pomeriggio protagonista nel calice il Portogallo e poi, nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, il concerto del Maggio Fiorentino con letture di Poesie dedicate al vino. Domenica 19 tocca agli interventi di Oscar Farinetti, del professor Attilio Scienza e dell'ad di Marchesi Antinori Renzo Cotarella. E si parlerà anche di "sostenibilità ed alta ristorazione" con, tra gli altri, chef come Antonia Klugmann e Ciccio Sultano. Nel pomeriggio, nel calice, prima il Brunello di Montalcino ed il Chianti Classico, nel tasting guidato da Luciano Ferraro (Corriere della Sera), e poi due vini mito della Toscana e dell'Italia, il Tignanello di Antinori e il Sassicaia di Tenuta San Guido, legati dalla firma e dal ricordo di Giacomo Tachis, raccontanti dai produttori, Piero Antinori e Nicolò Incisa della Rocchetta. A chiudere, il faccia a faccia guidato da Bruno Vespa, con i presidenti dei Consorzi di Bolgheri, Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e San Gimignano (<https://goo.gl/HFjJfR>).

Focus

A lezione di "blend" con Michel Rolland

L'arte di fare un blend diventa una masterclass, perché se la vigna fornisce l'uva, di certo non dà il vino. Alta preparazione e tecnica precisa sono gli ingredienti base per essere in grado di creare una bottiglia di qualità, complessa e bilanciata, capace di esprimere al massimo il potenziale di ogni varietà usata, nel caso, appunto di un blend. E saranno professionisti del calibro di Michel Rolland, forse l'enologo più famoso del mondo, Hervé Romat (Francia), Anita Oberholster (Stati Uniti), Franke Smulders (Olanda) e Brian Peters (Gran Bretagna) ad insegnarlo al primo seminario internazionale di questo genere, "The Art of Blending Wine", che sarà di scena in un contesto insolito, se si pensa al grande vino, ovvero l'edizione n. 9 della World Bulk Wine Exhibition, la più importante fiera del mondo sul vino sfuso, di scena il 20 e 21 novembre ad Amsterdam. Una prima edizione che vedrà coinvolte anche prestigiose istituzioni come l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin - Unité de Recherche Inra di Bordeaux (Francia), l'University of California di Davis (Usa), the Universitat Rovira i Virgili (Spagna) e la tedesca Sektkellerei Am Turm Deidesheim-Speyer.



Wine & Food

I 90 anni del patriarca dell'enologia friulana, Marco Felluga

Se nell'Olimpo dei grandi territori del vino italiano c'è anche il Collio, una parte del merito va al lavoro di Marco Felluga, patriarca dell'enologia friulana e tra i protagonisti del Rinascimento del vino italiano, che ha tagliato il traguardo dei 90 anni, per la maggior parte trascorsi tra i filari del Collio goriziano, ripercorsi in un libro, "50/90", scritto da Walter Filiputti con le immagini di Tiziano Scaffai, e celebrati da un vino, che il figlio Roberto gli ha voluto dedicare: il Collio Bianco Gran Selezione 50/90, che narra l'esperienza, la passione e la creatività di Marco Felluga e Russiz Superiore.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino & comunicazione, parlano i produttori: le riflessioni e gli spunti di Emilio Pedron (Bertani Domains), Camilla Lunelli (Ferrari - Fratelli Lunelli), Cesare Cecchi (Cecchi) e

Celestino Gaspari (Zymè). Tra bisogno di autorevolezza, giusti messaggi per ogni target, linguaggi nuovi e più attenzione al ruolo ambientale dei viticoltori.

