



La News



Cotarella, progetti e propositi

Dopo la riconferma alla guida dell'Union Internationale des Oenologues, per Riccardo Cotarella, a capo anche di Assoenologi, che chiude oggi a Firenze il suo Congresso n. 72, è già tempo di nuove sfide. A partire, come racconta a WineNews (goo.gl/e3R7sP), dal riconoscimento dell'enologo come unico professionista dal vigneto al calice alla semplificazione delle certificazioni dei vini a Do e delle commissioni che se ne occupano, dal progetto (con Federvini) di un sistema di analisi che possa certificare in modo assoluto l'origine varietale, territoriale e stagionale delle uve, alla futura presidenza di Assoenologi, tutt'altro che scontata ([https://goo.gl/4qSSyF](http://goo.gl/4qSSyF)) ...



I registri telematici

Anche i controlli si fanno "sostenibili", con i registri telematici e le denunce che partono direttamente dalle aziende e arrivano all'Icqrf che ha, in tempo reale, lo stato del vino italiano. "Ad inizio vendemmia 2017, la "Cantina Italia" poteva sopprimere alla crisi di produzione dell'annata attraverso le scorte - afferma Stefano Vaccari, Capo Dipartimento dell'Icqrf - che ammontavano a 37,8 milioni di ettolitri". Ed inoltre, "l'81% del vino italiano era stoccato sopra a Roma, con le sole Province di Verona e Treviso a detenerne 1/6 del totale, più di Puglia e Sicilia messe insieme. Una geografia reale del vino italiano - sottolinea il Capo Dipartimento Icqrf del Ministero delle Politiche Agricole - interessante per la distribuzione del lavoro tecnico in cantina".

Cronaca

Pollenzo, giorno storico

"Oggi è un giorno storico per Pollenzo, un traguardo fino a 13 anni fa impossibile da immaginare": così Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e dell'Università di Studi di Scienze Gastronomiche, sull'approvazione delle nuove Classi di Laurea Triennale in Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia e Magistrale in Scienze Economiche e Sociali della Gastronomia nate dal modello di Pollenzo, e "battezzate" dal Premier Gentiloni nell'apertura dell'Anno Accademico, "una grande conquista per l'Italia".



Primo Piano

Top 100 WS: Italia a 16, domina Montalcino

Gli Usa fanno tripletta, e conquistano il gradino più alto della "Top 100" di Wine Spectator, una delle classifiche più attese dal mondo enoico, per la terza volta consecutiva, con il Merlot Napa Valley Three Palms Vineyard 2014 Duckhorn, mentre l'Italia enoica si spinge fino ad un passo dal podio, con il Brunello di Montalcino 2012 di Casanova di Neri, alla posizione n. 4, a conferma di una costanza qualitativa con pochi paragoni, dopo il primo posto, raggiunto nel 2006, con il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001. Per l'Italia, in tutto, sono 16 le etichette in chart, ancora lontani dal record del 2001, quando i vini in classifica furono ben 21. Meglio fanno solo gli Usa, con 31, e la Francia, a quota 18, mentre dietro si piazzano la Spagna, con 9, l'Australia a quota 6 ed il Portogallo con 4. Tornando al Belpaese, svetta la Toscana, con 6 etichette in classifica, seguita dal Piemonte a quota 2, insieme a Veneto e Campania, Umbria, Calabria, Sicilia e Marche con un vino a testa. Dietro al Brunello di Casanova di Neri, l'Altesino Brunello di Montalcino 2012 Montosoli alla n. 11 ed il Campogiovanni Brunello di Montalcino 2012 di Agricola San Felice alla n. 20, per un podio italiano a tutto Brunello. Quindi, al n. 23, il Mazzei Maremma Toscana 2013 Tenuta Belguardo, seguito al n. 38 dal Poderi Luigi Einaudi Dogliani 2015, al n. 46 dal Poggione Rosso di Montalcino 2015 ed al n. 61 dal Cantina del Pino Barbaresco Ovello 2013. E ancora, al n. 66 lo Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2011, al n. 69 il Gini Soave Classico 2016, al n. 71 il Donnachiara Aglianico Irpinia 2015, al n. 80 il Michele Castellani Valpolicella Classico Superiore San Michele Riaspo 2015. Al n. 84 troviamo invece Simone Santini Vernaccia di San Gimignano Tenuta Le Calcinai 2015, al n. 92 il Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium 2014, al n. 94 il Di Meo Greco di Tufo G 2016, al n. 96 il Feudi del Pisciotto Nero d'Avola Terre Siciliane Versace 2015 e, infine, al n. 97 l'Odoardi Calabria 2014, per una presenza italiana forse mai tanto variegata e rappresentativa della ricchezza enologica del Belpaese, seppur con due vini in meno del 2016 (qui l'articolo completo: <https://goo.gl/gjrPN7>).

Focus

Tignanello e Sassicaia, faccia a faccia

Non capita tutti i giorni di ascoltare Piero Antinori e Nicolò Incisa della Rocchetta che raccontano i loro vini simbolo (l'intervista doppia esclusiva a WineNews: <https://goo.gl/43pfyN>): Tignanello e Sassicaia, due dei vini che hanno fatto la storia enoica, da protagonisti, del cosiddetto "Rinascimento" enologico del Belpaese, coinciso con il successo internazionale dei vini tricolore, insieme, nel bicchiere, a Firenze, nel Congresso di Assoenologi. Senza tanti giri di parole, stiamo parlando di due vini fondamentali per l'enologia del Belpaese, concepiti e realizzati dallo straordinario talento dell'enologo italiano forse più importante, quel Giacomo Tachis che ha dettato le linee guida di questa professione. Due vini figli degli anni Settanta, e di una declinazione diversa della Toscana del vino: da una parte il Tignanello, prodotto nel Chianti Classico da sole uve rosse, ma "lavorato" con uno stile neo-bordolese, con l'uso di piccoli fusti di rovere, dall'altra il Sassicaia, nato dalle uve di Cabernet allevate nell'entroterra bolgherese, affinato in barriques e capace di sbaragliare la concorrenza dei migliori Château bordolesi (qui la storia completa: <https://goo.gl/iDz2fV>).



Wine & Food

Klugmann: "la ristorazione sia sostenibile, dall'orto alla tavola"

La sostenibilità, tema centrale quando si parla di vino e viticoltura, è ormai diventato un aspetto imprescindibile anche nell'alta ristorazione, come filosofia, certo, ma anche come garanzia di qualità, come racconta la chef stellata Michelin Antonia Klugmann (L'Argine). "Ho sempre considerato la sostenibilità da tutti punti vista - spiega la Klugmann - ambientale, sociale e economica. L'uso di prodotti a km zero, dell'orto vicino, è una conseguenza, non è lo scopo ultimo, che è invece quello di cucinare al meglio. E quando un ingrediente è fresco, vicino e controllabile è meglio".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il sorpasso del vino di Francia in Usa non ci fa paura. Sul fronte Ocm promozione stiamo recuperando. I 50 miliardi di euro di export agroalimentare nel 2020 sono un

obiettivo possibile. E dal Governo 31 milioni di euro per la ricerca scientifica sul made in Italy". A WineNews, il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina.

