



La News



Michelin, Francia a 28 tristellati

Con l'edizione domestica della guida Michelin 2018 la Francia (28) supera nuovamente il Giappone (27) in testa alla classifica dei Paesi con più tristellati, con Usa (14), Germania e Spagna (11) e Italia e Cina (9) distanziate: le due "new entry" al top della cucina dell'Esagono sono Christophe Bacqué, con il suo ristorante all'interno del Castellet Hotel di Var, e Marc Veyrat con La Maison des Bois di Manigod, che raggiunge i tre "macaron" per la terza volta in carriera. Cinque, su 85, i nuovi bistellati, tra cui anche il figlio di immigrati italiani Bruno Cirino con l'Hostellerie Jérôme di La Turbie, e 50 i neo-detentori della stella, portando il totale a 508 ristoranti (<https://goo.gl/k5fPdy>).



Vini da Gentleman

San Leonardo 2013, Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2012 di Lungarotti a pari merito con Montiano 2015 di Falesco e Primitivo di Manduria Es 2015 di Gianfranco Fino: ecco il podio dei vini rossi italiani del 2017 by Gentleman, il magazine di Class Editori che ogni anno incrocia i voti delle principali guide italiane (Veronelli, Daniele Cernilli, Luca Maroni, Ais, Fis, Gambero Rosso e Slow Wine). Nell'incrocio della critica internazionale (Wine Spectator, The Wine Advocate, James Suckling e Vinous), invece, al top ci sono i Sodi di San Niccolò 2013 di Castellare di Castellina, Solaia 2014 di Marchesi Antinori, Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva 2010 di Col d'Orcia, Barolo Ornato 2013 di Pio Cesare e Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2013 di Rocca delle Macie.

Cronaca

Un bicchiere per il cervello

Bere un paio di bicchieri di vino al giorno, non solo riduce il rischio di malattie cardiovascolari e tumori, ma può anche aiutare a "ripulire la mente", aiutando il cervello a eliminare le tossine, comprese quelle associate alla malattia di Alzheimer. Una nuova ricerca pubblicata sulla rivista Scientific Reports aiuta a spiegare quanto precedenti analisi hanno dimostrato, ovvero che una moderata assunzione di alcol è associata a un minor rischio di declino cognitivo, mentre bere pesantemente lo aumenta.



Primo Piano

Antinori, il futuro dell'ultima arrivata La Farneta

Ultimo acquisto della Antinori, storica famiglia del vino italiano, per la Tenuta La Farneta, comprata grazie ad un investimento di 5,5 milioni di euro, nell'asta battuta dal Tribunale di Siena a cui ha partecipato l'altra secolare griffe del vino toscano, Frescobaldi, in una sorta di galante duello rinascimentale, tra le due famiglie che da Firenze, nella loro lunga e nobile storia, sono state capaci di conquistare i mercati del mondo, è già il momento di pensare al futuro. Si parla di una imponente villa Ottocentesca, tre poderi ed una cantina, proprietà circondate da 100 ettari vitati, che, come racconta a WineNews Renzo Cotarella, amministratore delegato di Marchesi Antinori, "per la maggior parte andranno reimpiantati, si tratta nella quasi complessità di viti troppo vecchie e poco produttive". Di buono, però, c'è "un territorio (siamo nel Chianti Colli Senesi, a Sinalunga, non lontano da Siena, ndr) che conosco bene, la prima volta ci venni 30 anni fa con Giacomo Tachis, terreni argillosi calcarei, con tanto scheletro, clima continentale, in collina, sui 400 metri sul livello del mare. Potrebbe rivelare enormi potenzialità, ovviamente con il Sangiovese, ma anche con un altro vitigno che qui si comporta bene, il Cabernet Sauvignon". Difficile, ad oggi, capire cosa ne sarà de La Farneta, ma la strada, almeno nelle intenzioni, dovrebbe essere la stessa seguita dalle altre tenute Antinori. "A Le Mortelle, come a La Braccesa e nelle altre aziende - continua Renzo Cotarella - abbiamo dato un'identità aziendale ben precisa e distinguibile, con vini importanti e caratterizzanti. Un processo del genere, che punti ad etichette dal prezzo importante, però, non può prescindere dalla qualità, non possiamo inventarci niente, e per questo dobbiamo capire che livello possiamo raggiungere. Ci vorrà pazienza, ma l'idea di base è comunque quella - conclude l'ad di Antinori - di dare a Tenuta La Farneta una sua fisionomia ed una sua identità". Con quest'ultima acquisizione, così, la Marchesi Antinori si rafforza come prima realtà italiana per ettari vitati, che diventano 2.781, e si conferma secondo brand del vino tricolore per redditività (42,30%), dietro ad un'altra prestigiosa griffe enoica, Tenuta San Guido.

Focus

Amarone, 50 anni di storia

Dalla prima bottiglia, nel 1936, al primo disciplinare di produzione, nel 1968, dal boom produttivo degli anni Novanta alla Docg nel 2010: il Consorzio della Valpolicella festeggia i 50 anni della Doc dell'Amarone in otto bottiglie, dalla 1950 alla 2010, in una verticale, guidata dal direttore di "Civiltà del Bere", Alessandro Torcoli, che ha ripercorso la storia del grande rosso veronese attraverso i decenni. La tradizione vinicola della Valpolicella parte dalle rudimentali tecniche di appassimento in uso già nell'Ottocento, passa per la crisi dell'industria vinicola dell'inizio del XX secolo e approda negli anni Cinquanta, a un nuovo assetto, sfociato nel primo disciplinare di produzione del vino Valpolicella e del Recioto della Valpolicella, datato 1968: il nome "Amarone" appare soltanto una volta nell'art. 6, "Il vino Recioto della Valpolicella può anche essere prodotto nel tipo asciutto; in tal caso può portare la qualifica Amarone". Da allora, il boom degli anni Settanta, con 3 milioni di bottiglie solo sfiorate negli anni Ottanta, la ricerca stilistica in vigna ed in cantina degli anni Novanta, la tanto agognata Docg nel 2010 e le attuali 15 milioni di bottiglie prodotte ogni anno (il resto, è qui: <https://goo.gl/ZCTjQm>).



Wine & Food

Soave, il distretto vitivinicolo verso il programma Giah della Fao

Biodiversità agricola, un sistema di conoscenze e tradizioni locali, un insieme di valori condivisi, il sostentamento economico della popolazione e le caratteristiche peculiari del paesaggio: quelle stesse caratteristiche che hanno permesso alle Colline Vitate del Soave di divenire il primo Paesaggio rurale di interesse storico del Paese hanno anche consentito a uno dei distretti vitivinicoli più iconici del vino italiano di diventare il primo candidato nazionale all'ingresso nel programma Giah, creato nel 2002 dalla Fao per tutelare la sopravvivenza e la natura unica di questi sistemi agro-culturali.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal mondo del vino a quello ... della cannabis terapeutica, sul solco della ricerca e dell'impegno civile, nato a fianco dell'Associazione Luca Coscioni: a WineNews, Ilaria Tachis,

figlia del grande Giacomo Tachis, "padre nobile" dell'enologia italiana. "Ho pensato che ci fosse qualcosa di più e di altro da fare, oltre al vino, di moderno e che possa aiutare".

