

La News



Sassicaia brinda per Unicef

Sarà un brindisi di quelli che fanno davvero bene quello che, stando ai rumors, si celebrerà a Roma, tra fine novembre e inizio dicembre. Protagonista sarà il Sassicaia, uno dei vini italiani di più alto prestigio nel mondo, inventato da Mario Incisa della Rocchetta nella Tenuta San Guido di Bolgheri, in una maxidegustazione di 40 annate, il cui ricavato sarà tutto devoluto all'Unicef, la fondazione delle Nazioni Unite che si occupa dei bambini del mondo. Una causa davvero "buona, pulita e giusta", con due testimonial d'eccezione, sempre stando ai rumors: Franco Ricci (alla guida di Ais-Bibenda) e Daniele Cernilli (direttore del Gambero Rosso).



Perché?

SMS Perché sempre all'ultimo secondo? Domanda ispirata dall'intervento del parlamentare Pd Nicodemo Oliverio, calabrese di Cirò, che ha sollecitato il Ministro Galan alla distillazione di crisi per le Doc calabresi (in particolare Cirò e Melissa), sulla scia del Piemonte, dove il titolare dell'Agricoltura ha aperto a valutare tale possibilità, originariamente prevista per i vini Igt e da Tavola. A onor del vero, Oliverio si è unito anche al coro di chi vorrebbe tavoli permanenti a livello nazionale per prendere atto della crisi del settore, e studiare contromisure efficaci. Ma viene da chiedersi: perché in Parlamento i problemi del comparto si iniziano ad esaminare, se va bene, quando i tempi sono sempre strettissimi per agire? La vendemmia 2010, con tanto vino del 2009 ancora in cantina, è già iniziata...

Cronaca

Meno tagli alla Pac post 2013

Meno tagli alla Politica Agricola Comunitaria (Pac) post 2013: ecco l'annuncio del Ministro Galan nel vertice di La Hulpe, in Belgio. "C'è però incertezza nei criteri da scegliere, con posizioni diversificate fra Paese e Paese. Per l'Italia - ma non siamo da soli - il criterio che prevale è quello che premia qualità e eccellenza". Così, ha portato come esempio il ministro veneto, "un campo di radicchio di Treviso dovrebbe avere una sovvenzione più elevata rispetto ad un pascolo del nord dell'Irlanda".



Primo Piano

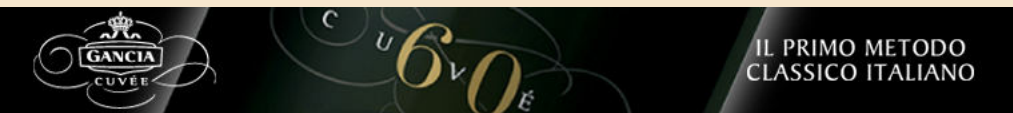
L'autunno d'oro dei funghi: per porcini, finferli, trombette e chiodini sarà un anno da ricordare

Prelibati tesori del bosco, portatori di magici poteri nelle favole antiche, profumati sapori d'autunno da consumare freschi, ma anche da conservare congelati, essiccati o sottovetro, ideali compagni del tartufo, per i funghi italiani potrebbe essere un anno da ricordare. I cercatori di porcini, finferli, trombette, chiodini, ovuli e tante altre prelibate varietà potrebbero riempire i panieri grazie ad un clima favorevole per vederli spuntare qua e là nei boschi di tutta Italia, dalle montagne lombarde a quelle venete, dalle colline emiliane alle vallate cuneesi, grazie ad un'estate molto calda ma anche piovosa. A dirlo la Coldiretti. Una passione, quella per i funghi, che in autunno spinge moltissimi turisti ad avventurarsi nel sottobosco, e nonostante per quasi tutti rappresenti un piacevole hobby, la ricerca dei funghi può avere anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta un'importante integrazione di reddito per migliaia di "professionisti" impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali. I boschi d'Italia, secondo le stime, sarebbero in grado di produrre ben 30 mila tonnellate di funghi ogni anno. E fatti i dovuti richiami alla prudenza, sempre necessaria quando si va per boschi, ma anche all'attenzione a raccogliere solo le varietà che si conoscono bene per evitare pericolose conseguenze, c'è da dire che i funghi un piccolo potere magico lo hanno davvero: quello di garantire tanto gusto senza mettere a rischio la linea. Prodotti di valore medio sotto il profilo nutrizionale, contengono in prevalenza acqua, ma anche proteine, carboidrati, sostanze minerali e vitamine, in percentuali variabili a seconda del livello di maturazione, ma essendo poveri di calorie e ricchi di cellulosa non ingrassano chi li mangia. Le vitamine prevalenti sono quelle del gruppo B e i sali minerali sono rappresentati principalmente da potassio e fosforo. E allora non resta che aguzzare la vista, e, una volta in cucina, spazio alla fantasia ...

Focus

Il miglior rosso del mondo? È il Brunello di Montalcino "dipinto" da Sandro Chia ...

Il miglior vino rosso al mondo? È il Brunello di Montalcino Riserva 2004 Castello Romitorio, unico "champion wine" d'Italia, decretato, a Londra, dall'"International Wine Challenge", con il "placet" di centinaia fra i migliori degustatori al mondo (su oltre 10.000 vini da tutti i Paesi). Il riconoscimento al Brunello, che, dagli anni Ottanta, Sandro Chia, uno degli artisti italiani più quotati nel mondo, produce a Castello di Romitorio, è stato decretato da una commissione super-qualificata, composta, tra gli altri, dai Master of Wine Tim Atkin, Sam Harrop e Derek Smedley. Il concorso, alla sua edizione n. 27, ha consolidato la reputazione di una delle migliori degustazioni alla cieca del mondo, capace di aumentare le vendite dei partecipanti. Gli altri "champion"? Il dolce, Sâmling Trockenbeerenauslese 2007, Hans Tschida Alois Kracher; lo spumante, Charles Heidsieck Millésime 2000, Champagnes P.& C. Heidsieck; il bianco, Puligny Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux 2007, Jean Pascal & Fils; il fortificato, Viña AB Amontillado Seco, Gonzalez Byass.



Cronaca

Wine & Food

Pierre Cardin, dopo lo Champagne tocca al vino made in Sicily

Dopo l'alta ristorazione, lo Champagne e l'acqua, lo stilista Pierre Cardin si dà al vino italiano. E lo fa scegliendo la Sicilia come terra d'elezione. Saranno 2 i vini, con il marchio Maxim's, prodotti dalla Cantina Sutura per lo stilista: un Nero d'Avola in purezza e un blend di Grillo e Chardonnay, in edizione limitata, che debutteranno a Vinitaly 2011 (7-11 aprile, Verona). "I vini, che puntano alla longevità, saranno in una bottiglia di vetro speciale e pesante", spiega a WineNews Walter Curatolo, alla guida della cantina. "Il primo assaggiatore? Pierre Cardin in persona alla veneranda età di 88 anni".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nei territori del vino c'è stato, in pochissimi anni, un raddoppio delle bottiglie prodotte: questo deve far alzare il livello di attenzione, perché vuol dire che il vino italiano ha

aumentato la penetrazione nei mercati, ma la sovrapproduzione rischia di svilire il nome del vino. Parola di Sebastiano Barisoni, voce di "Radio 24" de "Il Sole 24 Ore".

