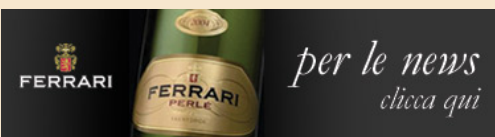


La News



Il Brunello 2006 secondo noi

"A good year", un'annata buona, buonissima nelle declinazioni di diversi produttori, ma non eccezionale: è il bilancio del nostro tasting, in anteprima, dei Brunello di Montalcino 2006, in vista di Benvenuto Brunello, dal 19 al 21 febbraio. E in attesa del rating dell'annata 2010, annunciata a 5 stelle, e della presentazione del progetto per un modello "matematico" per ottenere sempre la miglior vendemmia possibile (come da noi anticipato), che verrà illustrato dal professor Attilio Scienza, potete leggere le nostre valutazioni su "I Quaderni di WineNews" di febbraio, numero "monografico" sul Brunello di Montalcino, cui seguiranno altri sui più grandi territori (foto, Riserva 1888 Biondi Santi).



SMS Vino, pepe & ricerca

Dall'attivissimo Istituto Agrario di San Michele all'Adige arriva l'ennesima scoperta del mondo del vino: alcuni vitigni, come Vespolina, Schioppettino, Grüner Veltliner e, probabilmente, Gropello di Revò, contengono alte concentrazioni di rotundone, il composto responsabile dell'aroma principale del pepe nero. La ricerca, pubblicata sulla rivista internazionale "Rapid Communications in Mass Spectrometry", coordinata da Fulvio Mattivi, con Daniele Nanni (Università di Bologna) e Leonardo Valenti (Università di Milano), al di là delle implicazioni pratiche, è l'ennesima conferma che di ricerca da fare e di cose da scoprire, nel vino (e non solo) ce ne sono davvero tante, e non devono essere fermate da posizioni ideologiche, spesso populisticamente arroccate su concetti come quello della tradizione a tutti i costi...

Cronaca

Cannolo siciliano, la ricetta più sexy per San Valentino

È il cannolo siciliano la ricetta più sexy per il giorno di San Valentino, scelto da l'italiano su 4: lo dice il sondaggio di Melarossa.it. E se tra gli ingredienti dominano quelli afrodisiaci, come cioccolato, peperoncino e zafferano, il menu degli innamorati è molto sostanzioso: posizione n. 2 per i bucatini all'amatriciana con vino bianco e peperoncino (14%), poi il cacciucco alla livornese a base di crostacei (13,5%) e gli spaghetti alla norcina, a base di tartufo nero (12%).



Primo Piano

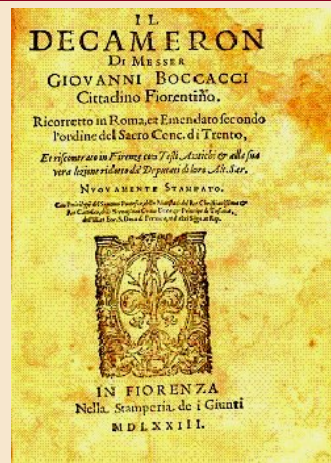
Chianti Classico, anche dai non soci del Consorzio un "quid" di valore per la tutela del marchio

70.000 euro spesi ogni anno dal Consorzio Vino Chianti Classico solo per difendersi dai finti "cloni" del Gallo Nero, prodotti in Europa, Stati Uniti o Australia, con una task force legale permanente di avvocati ed esperti di diritto internazionale, che si occupa esclusivamente della tutela del marchio. Con un effetto positivo non solo per i soci del Consorzio, ma anche per tutti gli altri produttori (vecchi e nuovi) del vino del Gallo Nero. Ecco perché, da luglio, tutti coloro che già producono Chianti Classico e coloro che intendono costituire una nuova azienda agricola per farlo, dovranno, anche se non iscritti al Consorzio, partecipare con un "quid" di valore che darà diritto all'uso del marchio collettivo, soprattutto per le attività di tutela, vigilanza e valorizzazione della denominazione. Sarà possibile non appena i decreti attuativi del decreto legge n. 61/2010 del 16 dicembre saranno completamente entrati in vigore, in uno dei territori più importanti dell'enologia italiana, come sarà annunciato per "Chianti Classico Collection", anteprima delle annate 2010 e 2009 e della Riserva 2008, di scena a Firenze (Stazione Leopolda), il 15 e il 16 febbraio. Si tratta di una vera e propria nuova forma di "erga omnes", prevista dalla legge che ridisegna il ruolo e la funzione di controllo e di tutela dei Consorzi. "Siamo ad una svolta epocale e il Consorzio intende svolgere il ruolo di "traino" nell'articolazione di tutte le nuove possibilità - spiega Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio del Gallo Nero - perché si tratta di un cambiamento storico delle attività consortili, intese a salvaguardare un marchio collettivo nel quale, necessariamente, tutti i soggetti, iscritti o non iscritti al Consorzio, sono chiamati a sostenere un impegno". Questa possibilità è data solo ai Consorzi che hanno una rappresentatività del 66% e quindi si taglia perfettamente per le dimensioni del Consorzio del Gallo Nero che, con oltre 600 iscritti, di cui circa 350 imbottigliatori, rappresenta più del 90% dell'intera denominazione.

Focus

Vernaccia, ecco le nuove annate del bianco di Toscana cantato da Dante, Boccaccio e ...

Pochi vini al mondo, o forse nessuno, può vantare una serie di "sponsor" tanto famosi quanto la Vernaccia di San Gimignano, prima Doc italiana nel 1966 (e poi Docg dal 1993), ma di cui già si hanno documenti dal 1200, quando negli "ordinamenti delle gabelle" del Comune si riporta l'imposizione di una tassa di 3 soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio. E ne scrissero Dante, nel canto 24 del Purgatorio della Divina Commedia, Boccaccio, a più riprese nel suo Decamerone (antica edizione nella foto), il grande Michelangelo Buonarroti in versione "poeta", che la descrive come vino che "bacia, lecca, morde, picca, punge", e Lorenzo De Medici. Oggi, a San Gimignano, hanno debuttato le nuove annate, due millesimi molto buoni, dai nostri assaggi: il 2010, fresco, con una bella acidità e un buon bagaglio aromatico, e la Riserva 2009, annata più calda, meno intensa negli aromi ma più grassa e larga. Ad oggi di Vernaccia Docg vengono prodotte 5 milioni di bottiglie, di cui il 50% all'export, per un fatturato, nel 2010, di 14 milioni di euro.



Wine & Food

Cina, terra promessa degli eno-accessori. Parola di Riedel

Non solo vino di alta qualità, ma anche accessori di lusso per godere al meglio il nettare di Bacco. La Cina si configura come il mercato di conquista non solo dei produttori vinicoli, ma anche per vetrai e designer del settore. Almeno è questa la via indicata da George Riedel, direttore esecutivo del colosso austriaco del vetro, che al "Wall Street Journal" ha spiegato: "nei prossimi 3 anni il consumo di vino in Cina è previsto in crescita del 20%. Ma ci vuole pazienza". Tra le strategie, work shop di formazione su come "un bicchiere giusto può funzionare come un altoparlante per le caratteristiche dei vini"...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Monte Vibiano, piccola cantina nel cuore dell'Umbria, è la prima al mondo ad "emissioni zero", con tanto di certificazione ambientale Iso 14064 relativa all'abbattimento dei

gas ad effetto serra. La creatura della famiglia Fasola Bologna ha dato vita a quella che è stata chiamata "360° green devolution", capace in 10 anni di arrivare al traguardo "zero Co2".

