

La News



Enologo e dottore "honoris causa": è Riccardo Cotarella

Dottore "honoris causa" a 62 anni: succede a Riccardo Cotarella, uno degli enologi italiani più affermati del mondo. Il Magnifico Rettore dell'Università della Tuscia, Marco Mancini, gli consegnerà la "laurea honoris causa" in Scienze Agrarie, il 21 febbraio. Un riconoscimento che impreziosisce la ricchissima carriera di Cotarella, che oltre a tantissimi premi internazionali è stato anche nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana nel 2008. Un riconoscimento reso ancor più solenne dall'unico altro laureato "honoris causa" dell'Università della Tuscia: Giulio Andreotti.



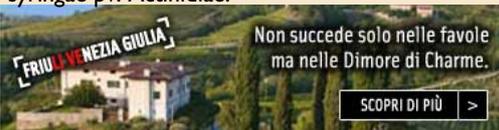
SMS Vino anti-terrorismo

Che il vino facesse bene alla salute (purché assunto con moderazione) lo sapevamo. Oggi scopriamo che fa bene anche contro ... il terrorismo. Come? Grazie al progetto sviluppato dalla University of California per modificare il "wine scanner" - nato per controllare il contenuto delle bottiglie, analizzare il vino e verificare che non sia difettoso - così da rivelare eventuali liquidi infiammabili o esplosivi contenuti in bottiglie, brick & affini. Idea interessante, anche perché consentirà di portare in aereo bevande ed altri prodotti, oggi vietati. Insomma, il vino, attorno al quale si addensano a volte sospetti e diffidenze, segna un altro punto, anche se indiretto, a suo favore: sulla vite fa bene all'ambiente, nel bicchiere fa bene alla salute e in bottiglia fa bene ... alla sicurezza!

Cronaca

"Save the kiwi". Scatta il piano per difendere la produzione

Una rete di controlli gestiti dai servizi fitosanitari regionali, procedure standard e misure da mettere in atto, da parte degli agricoltori, polizze assicurative garantite da contributi statali. Sono le misure previste dal decreto "salva kiwi", messo a punto dal Ministero delle Politiche Agricole per difendere la produzione nazionale - una delle voci più importanti della nostra agricoltura - dal "cancro batterico" del kiwi: lo *Pseudomonas syringae* pv. *Actinidiae*.



Primo Piano

Uomini di genio e scienza: ecco i padri indiscutibili di vini tra i più prestigiosi d'Italia (e del mondo)

Oggi, affascinati dai successi di interi territori strettamente legati al loro vino-simbolo, si può cadere in una sorta di più o meno inconsapevole revisionismo storico, con il rischio di non riconoscere il giusto merito a chi ha acceso la scintilla e avuto l'intuizione vincente che poi, certamente, anche altri hanno sviluppato, e molti hanno cavalcato facendo fortuna, ma senza grande sforzo creativo. Idee nate da uomini di ingegno, scienziati e studiosi, che hanno messo in moto un'economia che tiene in piedi territori che, altrimenti, avrebbero poco da offrire. E delle origini di vini che, in epoche diverse, hanno fatto il successo dell'Italia nel mondo, si è parlato a Montalcino, nel convegno sui 150 anni dell'Unità d'Italia per Benvenuto Brunello. Così, se il Chianti è riconosciuto invenzione di Bettino Ricasoli, statista e appassionato di scienza, che nel 1872 selezionò, tra i tanti presenti a Brolio, i vitigni per il suo "vino sublime", Sangiovese (così si chiamava), Canaiolo e Malvasia, e il cui sviluppo ha portato ad uno dei distretti vinicoli più importanti del mondo, altrettanto riconosciuta è la paternità del metodo classico italiano a Carlo Gancia, studioso di chimica e farmacia, e primo produttore, negli stessi anni, di spumante di Moscato in quel di Canelli, da dove è partito il grande successo del territorio dell'Asti. E, in tema di bollicine, è indiscutibile l'opera del chimico Antonio Carpenè, che nel 1868 introdusse la spumantizzazione a Conegliano, fondando la Carpenè Malvolti, e dando il primo input al movimento che ha portato il Prosecco ai fasti attuali. E arriviamo a Montalcino, dove l'invenzione primigenia del Brunello è da attribuire ad un solo nome: quello di Ferruccio Biondi Santi, enologo che ereditò la passione per il vino dal nonno Clemente Santi, laureato in farmacia, e che selezionò, per primo, nella Tenuta il Greppo, un clone particolare di Sangiovese (il Sangiovese Grosso), da cui, nel 1888, è partita la storia del Brunello, a cui altri, solo dopo, hanno preso parte, con meriti più o meno grandi.

Focus

"Cambio anch'io ... no, tu no!". Fuoco di sbarramento sul Rosso di Montalcino

Ecco una sintesi dell'articolo di Andrea Gabbriellini, uno dei giornalisti "storici" del vino italiano (la versione completa su WineNews) sul disciplinare del Rosso di Montalcino. Era il 2010 quando l'assemblea del Consorzio del Brunello proponeva di "valutare la riorganizzazione del Rosso di Montalcino". Ma già dal 2008 Biondi Santi ipotizzava la riforma del disciplinare del Rosso: "sarebbe da ripensare il disciplinare del Rosso di Montalcino Doc: non più un Sangiovese in purezza, ma un mix con altri vitigni coltivati a Montalcino, possibilmente pochi, in percentuali da studiare e da stabilire con chiarezza, che esprimerebbe comunque la tipicità del territorio". E proprio quando 14 consiglieri su 15, nel cda del Consorzio, optano per la modifica, si rimanda la decisione. In quale "clima" si consuma questo stallo? Tra voci indignate per il "sacrilegio" che si stava per compiere e cori scandalizzati per l'ipotesi di aprire ad un massimo del 15% di altri vitigni. Forse bisognerebbe indignarsi di meno e offrire qualche soluzione in più. Intanto, ecco la Piastrella del Brunello 2010.



Wine & Food

Etilometro 2.0. Il precursore si "scopre" su Facebook

L'etilometro è diventato obbligatorio nei locali e, quindi, occorre sensibilizzare i consumatori. Dräger, azienda leader nella produzione di etilometri (fornisce anche la Polizia), ha pensato di utilizzare i potenti social media. E così ha aperto un gruppo su Facebook, con il motto "Etilometro? Sì, grazie!", dove ognuno può esprimere la propria opinione o documentarsi. "Il messaggio che vogliamo trasmettere - dice Michele Colangelo, di Dräger Safety Italia - è che l'etilometro è un simbolo non di divieto, ma di sicurezza: uno strumento per bere in modo responsabile". Info: www.draeger.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel 1861 il primo Presidente del Consiglio dell'Italia unita è Camillo Benso Conte di Cavour, a cui succederà Bettino Ricasoli: i padri nobili di due dei più grandi vini

italiani, il Barolo e il Chianti. Delle origini "agricole" dell'Unità d'Italia abbiamo parlato con uno dei massimi esperti di storia italiana, Zeffiro Ciuffoletti.

