



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



New date.  
Same passion.

vinitaly

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 694 - ore 17:00 - Giovedì 15 Settembre 2011 - Tiratura: 28612 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## La campagna va a Firenze

Da un lato il campanile di Giotto e la cupola del Brunelleschi, dall'altro la campagna nel cuore della città: ecco Firenze, città italiana tra le più amate del mondo che, da oggi al 18 settembre, insieme alle sue bellezze artistiche, offrirà anche un concentrato di ruralità in ogni sua forma. Al Parco delle Cascine è di scena Expo Rurale, kermesse della Regione Toscana che, nei 6 ettari del cuore verde di Firenze, porterà tutte le filiere agricole più importanti, viticoltura in testa, prodotti tipici, laboratori per bambini, animali, merende "agricole" e tanto altro per una full-immersion nella campagna, a due passi dalla città.  
Info: [www.regione.toscana.it/exporurale](http://www.regione.toscana.it/exporurale)



## Mc Fruit...

McDonald's, per festeggiare il ritorno tra i banchi di scuola dei più piccoli, abbinerà, in regalo, una confezione di frutta fresca all'acquisto di ogni Happy Meal. La multinazionale americana fa anche sapere di aver raddoppiato la vendita di frutta nei propri store tra il 2009 ed il 2010, innalzandosi a paladina del mangiar sano: uno sforzo lodevole, per carità, e legittimo, per un'azienda da sempre nel mirino di nutrizionisti e dietologi. Però, a pensarci bene, non c'è niente di male ad essere McDonald's, e chi ci vuole andare, a strafogarsi di hamburger a due piani e patatine fritte, continui pure ad andarci. Senza che per questo la catena Usa si debba sentire in dovere, puntualmente, di redimersi o lavarsi la coscienza: libero gusto in libero Stato.

## Cronaca

### Dimagrire con la mano sbagliata

Può sembrare una boutade, ma non lo è affatto: per dimagrire, senza i sacrifici richiesti da una delle innumerevoli e a volte poco credibili diete, basta mangiare con la mano "sbagliata", quella cioè che non usiamo abitualmente. La spiegazione, frutto di una ricerca della University of Southern California, è semplice: mangiando sempre nelle stesse situazioni, il cervello risponde sempre agli stessi input dando le medesime risposte, cambiando un solo input, non mette più in atto gli stessi meccanismi.



## Primo Piano

### Gaja, Voerzio, Brovia, Tasca d'Almerita, Antinori e "mr Colle Massari" Tipa: ecco "Duemilavini 2012"

La siciliana Tasca d'Almerita (Chardonnay 2009, Diamante d'Almerita 2010, Rosso del Conte 2007) e le cantine piemontesi Angelo Gaja (Barbaresco 2008, Sperss 2007, Langhe Chardonnay 2009), Roberto Voerzio (con i Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione 2007, Brunate 2007 e Cerequio 2007) e Brovia (con i Barolo Cà Mia 2007, Rocche 2007, Villero 2006): ecco i "4 moschettieri" dell'enologia italiana, ovvero le cantine più pluri-premiare da "Duemilavini 2012", la guida Ais-Bibenda, capitanata da Franco Ricci, che WineNews anticipa in esclusiva (sul sito l'elenco completo). Tra i produttori al top, con più etichette, cala il poker di "5 grappoli" (il massimo riconoscimento) lo storico marchio del vino italiano Antinori, grazie a Solaia 2008, Tignanello 2008, Cervaro della Sala 2009 (Umbria) e Moscato di Trani Kaloro 2009 Tormaresca (Puglia); insieme a Gaja che, ai suoi grandi vini del Piemonte, aggiunge il suo Ca' Marcanda 2008 di Bolgheri, in Toscana, e alla sorpresa "mister Colle Massari" Claudio Tipa, anche lui a quattro eccellenze tutte toscane: Bolgheri Superiore Grattamacco 2008, Montecucco Sangiovese Lombrone Riserva 2007 Colle Massari e Brunello 2006 e Rosso di Montalcino 2008 Poggio di Sotto, new entry del suo gruppo. Con 3 etichette premiate anche il costruttore-produttore Vittorio Moretti, con due "5 grappoli" per le bollicine di Franciacorta della cantina Bellavista e per la toscana Petra. Tra le regioni domina il Piemonte, con 93 "5 grappoli", seguito dalla Toscana con 88, e dal Friuli Venezia Giulia, con 32 etichette. E tra le denominazioni stravinca il Barolo, con 54 etichette, seguito a distanza da un altro "mostro sacro" del vino italiano, il Brunello di Montalcino, con 18. Sul podio anche l'Amarone della Valpolicella, con 13, che la spunta di misura su Barbaresco e Franciacorta, e sul Chianti Classico, con 9 etichette premiate; importante anche la performance dell'Alto Adige che, con le sue denominazioni sotto il cappello comune "Alto Adige Doc", conquista 20 "5 grappoli".

## Focus

### Rossi: la vendemmia entra nel vivo

Scenari futuri e previsioni che si rincorrono, non fermano certo il naturale ciclo della vite. E così, mentre Ismea e Unione Italiana Vini delineano una vendemmia 2011 ai minimi storici con l'Italia che torna alla posizione n. 2 tra i Paesi produttori dopo la Francia (con volumi poco al di sopra dei 42 milioni di ettolitri, il 10% in meno sul 2010), terminata la raccolta delle uve per bianchi e bollicine, entra nel vivo la vendemmia dei rossi, in quasi tutti i più grandi terroir del Belpaese. Siamo nel bel mezzo delle operazioni di raccolta in Toscana, a Montalcino, per il Rosso ed il Brunello, così come nel Chianti Classico. E anche a Bolgheri, terroir dei grandi Supertuscans, la vendemmia è già iniziata, mentre a Montepulciano i produttori stanno attendendo per dare il via alla vendemmia del Sangiovese per il Nobile. Si vendemmia anche in Valpolicella e in Sicilia, è iniziata la raccolta delle uve per il Sagrantino in Umbria, e siamo in piena vendemmia in Puglia per il Primitivo. E se a giorni inizierà anche la raccolta per l'Aglianico in Campania, in Piemonte è da poco iniziata la vendemmia della Barbera ... in attesa di "sua maestà" il Nebbiolo, il "papà" del Barolo e del Barbaresco.



## Cronaca

## Wine & Food

### Montefalco e Franciacorta per un fine settimana di lieti calici

Periodo di vendemmia per i produttori e periodo di weekend all'insegna del gusto e della scoperta per gli eno-appassionati: due gli appuntamenti di rilievo "Enologica 32" (15-18 settembre, [www.enologicamontefalco.it](http://www.enologicamontefalco.it)) ed il "Franciacorta in Cantina" (17-18 settembre, [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)). Il primo, di scena a Montefalco e dedicato al Sagrantino, offre un programma ricco di degustazioni, incontri con gli esperti e cantine aperte; il secondo vedrà aprirsi le porte di tutte le griffe più famose delle mitiche bollicine.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Punti di forza e debolezze del vino italiano: i produttori concordano nel riconoscere all'Italia enoica un grande potenziale, frenato però da un'eccessiva frammentazione

dell'offerta e dal proliferare delle denominazioni. La parola a Marilisa Allegrini, Michele Chiarlo e Antonio Zaccheo, co-proprietario della toscana Carpineto.

