



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



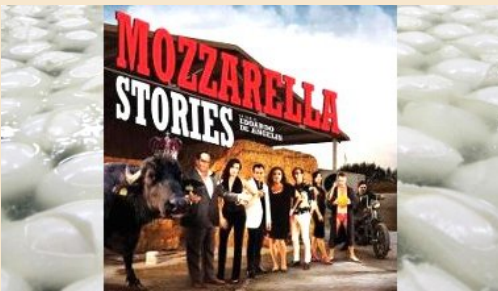
New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 698 - ore 17:00 - Mercoledì 21 Settembre 2011 - Tiratura: 28640 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Una "vera bufala" al cinema

Un noir di bianco latte, o meglio una commedia noir che ha per protagonista "l'oro bianco" della tradizione campana: la mozzarella di bufala, "diva" sulla tavola e ora anche sul grande schermo. Il 23 settembre arriva nelle sale "Mozzarella Stories", commedia noir a base di caglio, country campano, canzoni neomelodiche e bufale, diretta da Edoardo De Angelis con, tra gli altri Luisa Ranieri, Massimiliano Gallo e Andrea Renzi. "Un film che fa bene alla mozzarella di bufala campana, è un atto d'amore per un prodotto che dà lustro al made in Italy e che è simbolo della voglia di riscatto di un territorio e del suo tessuto sociale" dice il presidente del Consorzio di tutela Domenico Raimondo.

Primo Piano

Bianchi in cantina e rossi nel vivo della raccolta non mentono: la vendemmia 2011 è molto complicata

"Le uve quest'anno hanno subito una sorta di concentrazione artificiale dovuta all'anomala e intensa ondata di calore dopo ferragosto. Con i livelli di alcol che sono cresciuti, in qualche caso, in modo preoccupante. Qualitativamente potremmo avere delle produzioni ottime o scadenti, anche nello stesso vigneto". Parola di Leonardo Valenti, agronomo e consulente di tante tra le più importanti cantine del Belpaese che, con le varietà bianche ormai in cantina e i rossi nel vivo della raccolta, traccia il quadro di una vendemmia molto complicata. Come confermano alcuni fra gli enologi più importanti d'Italia sondati da WineNews, dai "senatori" Carlo Ferrini e Riccardo Cotarella, alle "conferme" Lorenzo Landi e Roberto Cipresso, agli "emergenti" Emiliano Falsini, Barbara Tamburrini, Fabio Mecca e Maurizio Alongi. Che raccontano di una vendemmia complicata, specialmente nel centro-nord, con una maturazione accelerata drasticamente dalla "vampa d'Agosto", mentre al sud i tempi di maturazione sono stati più gradualmente. Una vendemmia, comunque, poco adatta al "fai da te" e dove l'apporto di un enologo è quasi imprescindibile. Calo quantitativo generalizzato (anche perché le uve peseranno di meno per la loro concentrazione) e anticipo delle operazioni di raccolta per quasi tutto lo Stivale, anche di 20 giorni sul 2010, e superiore a quello della precoce vendemmia 2007. Qualità buona ma non ottima e situazione complessiva decisamente a "macchia di leopardo", un'espressione che per l'annata 2011 ritrova tutto il suo senso. Con le pratiche agronomiche, come sempre importantissime, ma nel 2011 "contro intuitive", come per esempio la tassativa non scoperta dei grappoli dalle foglie e la paziente doppia vendemmia per eliminare dalla pianta i grappoli ormai appassiti e favorire lo sviluppo di quelli meno stressati dal caldo. Un periodo di vendemmia molto stretto, per giunta, in cui per riuscire a "salvare" qualche varietà, se ne è svantaggiata qualche altra.

Focus

Ecco il top del vino italiano by Veronelli

La cantina d'Italia con più vini top? È Passopisciaro, in Sicilia, che conquista, unica nel Belpaese, 6 "Super-TreStelle", il massimo riconoscimento della "Guida Oro - I Vini di Veronelli 2012", del Seminario Permanente Luigi Veronelli, diretto da Gigi Brozzoni (foto), assegnato ai vini che superano i 93/100 di valutazione. A seguire, tra le cantine, 5 "Super-TreStelle", per la griffe piemontese Gaja e per le franciacortine Ca' del Bosco di Maurizio Zanella e Bellavista del gruppo Terra Moretti. Tra i produttori al vertice della qualità, con 7 etichette premiate, per il Seminario Veronelli (la guida è curata da Gigi Brozzoni e da Daniel Thomas), lo stesso Gaja, che ai vini piemontesi i Brunello di Montalcino della cantina Pieve Santa Restituta, e Andrea Franchetti, che al trionfo di Passopisciaro aggiunge il premio alla Tenuta di Trinoro. A seguire, con 6 etichette in più cantine, la storica griffe del vino italiano Antinori e la celebre famiglia veneta Allegrini. Tra le regioni è in testa il Piemonte con 180 "Super-TreStelle" (sui 135 dell'edizione 2011), seguito dalla Toscana con 163 (su 121) e, a distanza, dal Veneto con 33 (su 27). La lista completa dei "Super-TreStelle" su www.wineneews.it.



GALLERIA DELLE CANTINE, 2
50022 GREVE IN CHIANTI - FIRENZE

SMS "The american dream"

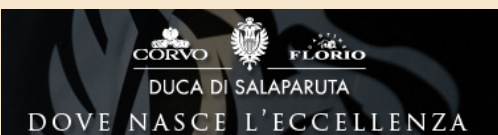
Europa è preoccupata per il riscaldamento climatico che rischia, per alcuni, di stravolgerne la viticoltura, in Usa "l'allarme" c'è, ma al contrario: "il trend degli ultimi anni che ha visto un clima più fresco porterà ad una diminuzione e alla scarsità di disponibilità di uve da vino". Lo dice una ricerca della University of California-Davis' School of Management tra professionisti del mondo del vino. Ma, in barba alla legge della domanda e dell'offerta, pare che a minor materia prima disponibile non corrisponderà un equivalente aumento dei prezzi, perché i consumatori ormai hanno imparato a bere bene spendendo meno. Tuttavia, siamo nella patria del "sogno americano": per la ricerca c'è un sentimento di fiducia che non si respirava dal 2007, e 7 professionisti su 10 credono in una ripresa dell'economia del vino.



Cronaca

Birra, accademia ed economia

Mentre il colosso inglese SabMiller annuncia di aver trovato l'accordo per l'acquisto del gruppo australiano Foster's al prezzo di 3,82 euro ad azione - valutandolo 9 miliardi e 212 milioni di euro - la casa editrice dell'Università di Oxford ha appena dato alle stampe un compendio interamente dedicato al mondo della birra. Lo "Oxford Companion to Beer" rappresenterà una risorsa per chiunque sia interessato a capire come la birra viene prodotta, consumata e categorizzata in giro per il mondo.



Wine & Food

Se storia fa rima con innovazione: dalla Spagna arriva il vino "light"

Conquistare il consumatore del Duemila, sempre attento ai chili di troppo, puntando su un vino "salutista" a bassa gradazione alcolica (9 gradi) e, soprattutto, a ridotto contenuto calorico (63 calorie in un bicchiere da 125 ml, sulle 91 di un vino "normale"). Ecco la scommessa della Compagnia Vinicola del Norte de España, gruppo storico della Rioja, 130 anni di attività percorsi dallo stesso "fil rouge", la capacità di innovare restando nel solco della tradizione, che lega la prima cantina progettata da Gustave Eiffel, alla nuova linea di vini light, i "Nuve", bianco o rosso, senza paura di ingrassare.

Wineneews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Per conquistare i Paesi che tradizionalmente non producono e non consumano vino, bisogna puntare su un'attività culturale che li avvicini al mondo enoico". Parola di

Marina Nedic e Giancarlo Voglino, a capo di lem - International Exhibition Management, al top negli eventi enoici in giro per il mondo, tra mercati vecchi e nuovi.

