



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 734 - ore 17:00 - Venerdì 11 Novembre 2011 - Tiratura: 28904 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Nel vino si investe ancora

Il terroir del Brunello si conferma attrattore d'investimenti: La Poderina, una delle migliori cantine di Montalcino, punta di diamante delle tenute SaiAgricola della famiglia Ligresti (un impero da 270 ettari a vigna e 3.500 ettari di terra in Toscana, Umbria e Piemonte), ha acquistato altri 12 ettari (Brunello e Rosso) di vigneto (rumors parlano di 2-3 milioni di euro). "L'investimento dimostra - spiega Paolo Ligresti, presidente SaiAgricola - quanto la nostra famiglia creda in questo settore e nel rapporto vino-territorio". Presto La Poderina avvierà anche la ristrutturazione della cantina, con vista sulla millenaria Abbazia di Sant'Antimo, uno degli esempi più alti dell'arte italiana.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS La crisi e i "signor no"

Lo Stato ha la necessità di fare cassa, ed una delle misure prese in tal senso riguarda l'agricoltura: tramite la dismissione di terreni agricoli pubblici, si punta a racimolare 6 miliardi di euro. Tutti d'accordo? No, come sempre. Questa volta il dissenso arriva dal presidente nazionale dei Verdi, Angelo Bonelli, che punta il dito sulla possibilità di cambiare la destinazione d'uso dei terreni agricoli tra 5 anni. Polemica insensata, perché i piani regolatori hanno sempre avuto questa possibilità, le dismissioni non andranno certo a peggiorare le cose. Sono altri i problemi dell'agricoltura, che oggi e domani si incontra a Cremona, per l'ultimo atto del Ministro Romano, che chiede al prossimo Governo di non tagliare il Ministero: ci sarà il quarto ministro in meno di 4 anni? Ai posteri l'ardua sentenza ...

Cronaca

I vini biodinamici sbarcano anche a Vinaly 2012

Le produzioni di vino da agricolture biodinamiche hanno sempre più estimatori, in Italia e nel mondo, e ormai possiamo parlare di una nicchia consolidata sul mercato, tanto che anche Vinaly, l'appuntamento enologico di livello internazionale più importante dell'anno, ne fa un evento nell'evento: nell'edizione 2012 (25-28 marzo), accoglierà aziende italiane ed estere che producono secondo le regole dell'agricoltura biodinamica.



DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

San Martino: campi in letargo e cantine in festa

Arriva San Martino, e mentre l'agricoltura si riposa, il mondo del vino fa festa con i prodotti tipici dei territori. Oggi e domani, oltre 200 cantine aprono le porte per "San Martino in Cantina", l'evento firmato dal Movimento Turismo del Vino, di scena in tutta Italia (www.movimentoturismovino.it). Dal Piemonte alla Lombardia, dal Friuli Venezia Giulia, dove il Montasio e il Prosciutto San Daniele saranno i protagonisti degli abbinamenti con i vini del territorio, al Veneto, dove alle cantine Paladin Bosco del Merlo si assaggia il Novello, da Santa Sofia si brinda ai 200 anni della cantina ed ai 150 anni dall'Unità d'Italia e a Cà Lustra si ripercorre la storia della vite nel film-documentario "Archevitis" firmato dal giornalista Rai Nereo Pederzoli e da Attilio Scienza, tra i massimi esperti di vitivinicoltura. E per chi al vino volesse abbinare l'altro protagonista dell'autunno, l'olio, l'appuntamento è con le cantine di Liguria e Toscana, mentre chi ha un debole per i formaggi farebbe bene a non perdersi un San Martino nelle Marche. Porte aperte anche in Abruzzo, ed in Umbria sarà il sapore intenso del tartufo nero a sposarsi con il vino: l'appuntamento è da Lungarotti a Torgiano (www.lungarotti.it), per "San Martino ogni mosto è vino", di scena il 13 novembre con la degustazione del Novello. Nel Lazio non mancheranno le caldarroste, eccellenza di stagione, mentre la tappa di Puglia riserva una grande novità, di scena all'Antica Masseria dell'Alta Murgia ad Altamura (Bari), con la regia dello chef Gianfranco Vissani (www.anticamasseriaaltamura.it) che creerà uno speciale menu dedicato al pane, e dove i wine lovers potranno degustare i vini delle cantine pugliesi, come Tormaresca (Antinori) e Leone de Castris. In Campania "San Martino a Terredora alla scoperta dell'Irpinia" di scena a Montefusco (Avellino) nella cantina Terredora (www.terredora.com), dove sarà possibile visitare l'azienda e gustare i piatti della tradizione con "A tavola con Terredora". Per finire, anche in Sicilia "È San Martino, a Donnafugata ogni mosto è vino" di scena il 12 novembre, quando nelle cantine di Marsala, Donnafugata brinda alla nuova annata con un assaggio in anteprima dei monovarietali 2011 (www.donnafugata.it).

Focus

Acqualagna-Alba: la "disfida del tartufo"

Nel bel mezzo della stagione del tartufo, si accendono i riflettori sulla sfida Alba - Acqualagna. Le due capitali del Tartufo Bianco Pregiato si sfideranno mettendo ai fornelli i propri sindaci, Maurizio Marello e Andrea Pierotti (nella foto) che dovranno dimostrare di saper cucinare al meglio un piatto tipico della tradizione, con ingrediente principale il tartufo bianco pregiato, il Tuber magnatum Pico, quello che per legge è definito "di Alba e Acqualagna". L'appuntamento con la "disfida del tartufo" è domani al Salotto da Gustare, contest culinario della "Fiera Nazionale del Tartufo di Acqualagna", patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari. Intanto, mentre oggi il tartufo bianco di San Miniato sarà battuto all'incanto nelle cantine storiche della Fattoria Daniela Fucini a Vinci, la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" si prepara al suo appuntamento clou: l'"Asta mondiale del tartufo" n. 13, il 13 novembre al Castello di Grinzane Cavour, in diretta con Hong Kong, palco internazionale dei rilanci per l'aggiudicazione dei pregiati funghi ipogei. E in attesa di San Miniato e San Giovanni d'Asso, le quotazioni dei Tartufi più pregiati arrivano fino a 3.000 euro al Kg.



12 dicembre
OPPORTUNITA' E MINACCE
PER I VINI BIANCHI D'ECCELLENZA
Forum Internazionale - 12 novembre 2011 - Gorizia.
www.friulitopwhitewines.it

1° Forum
Vinum Loci
FRULADRIA CREDIT AGRICOLE
sull'evoluzione del mercato del vino
Mercoledì 16 novembre 2011 | Soave (VR) | info@vini-confini.it

Wine & Food

Se in Francia l'autobus "va a Champagne"

"Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma" diceva il chimico Lavoisier. E così gli scarti delle uve usate per lo Champagne finiscono per alimentare un autobus pubblico. Succede a Reims, città culla dello Champagne, dove l'"OmnibusCity 100" della società Veolia-Transdev, sarà alimentato a etanolo, ottenuto appunto dalle uve del famoso vino spumante francese, quest'innovazione permetterà di ridurre le emissioni di anidride carbonica del 70%. Si può così dire che con l'"auto a vino", il "pullman a barbabietole" e i traghetti a biocarburante la vera spinta ad andare avanti arriva dall'agricoltura.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se il comparto del vino italiano ha un difetto riconosciuto da tutti, è l'incapacità di fare sistema. Eppure, ad Hong Kong, sotto l'ombrello di Vinaly, c'è stato un deciso cambio

di rotta. Ne abbiamo parlato con alcuni dei rappresentanti istituzionali dell'Italia enoica: Gian Alfonso Roda, Vittoria Cisonno e Dario Cartabellotta.

