



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di Wine News.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 739 - ore 17:00 - Venerdì 18 Novembre 2011 - Tiratura: 28963 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Se nel terzo millennio la vinificazione diventa design

Una volta la vinificazione era un processo che, specie in campagna, si faceva nelle cantine di ogni casa. Oggi, che il "vino del contadino" è praticamente scomparso, anche questa pratica si sta perdendo. Ma contro l'ineluttabile, una celebre designer olandese, Sabine Marcelis, ha recuperato a modo suo il concetto di vinificazione in casa, creando un oggetto di design, "House Wine": un kit per fare il vino in casa, ma che non ha alcun bisogno di essere messo al riparo da occhi indiscreti, perché coniuga perfettamente la praticità all'estetica. Ed il vino, dalla cantina finisce in salotto.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Vino & sicurezza

Ancora il vino protagonista in televisione. Questa volta, però, c'è poco da ridere, come succede spesso a "Le Iene", programma ironico e pungente: il nettare di Bacco è stato protagonista di una dimostrazione sulla pericolosità di bere alcol prima di mettersi al volante, con un pilota d'eccezione, Giancarlo Fisichella. Anche un ex campione di Formula 1, dopo diversi bicchieri di vino, ed un tasso alcolemico di 1,2, alla guida può diventare un pericolo. C'è poco da fare, quando si deve guidare, è bene limitarsi ad un bicchiere o due di (buon) vino, meglio, come scriviamo spesso, se consumato a tavola, la cornice giusta per godere del vino senza esagerare, affinché il vino resti ciò che è, un prodotto della nostra cultura ed una gioia per il palato.

Cronaca

Italia's top 100 di Wine Spectator? In Tasting a Verona

Mancano 116 giorni, come ricorda il countdown su Operawine.it, alla prima degustazione organizzata in Europa da Wine Spectator, la rivista più influente del mondo del vino, che ha selezionato la sua Italia's top 100, le 100 migliori cantine italiane: ovvero il "Verona Grand Tasting", insieme a VeronaFiere e Vinitaly, di scena il 24 marzo come prologo proprio a Vinitaly e guidata da Bruce Sanderson. Tutto questo sarà presentato a Milano il 28 novembre.



DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

Il vino italiano secondo "l'artigiano" Angelo Gaja

Il mondo del vino italiano? Fatto per la stragrande maggioranza di artigiani del vino che devono essere orgogliosi della loro artigianalità, perché sono quelli che danno la spinta qualitativa alla produzione del Belpaese, ma che non devono temere o osteggiare gli "industriali" del vino, ma capire che sono realtà complementari, come "il sugo per la pasta", che non solo possono, ma devono camminare insieme. A dirlo l'"artigiano" più celebre del vino italiano, Angelo Gaja, oggi, nel quartier generale dell'Associazione Italiana Sommelier a Roma, a condividere con sommelier e produttori la conoscenza del mondo del vino maturata in 50 anni di lavoro e di successi. "Evviva i vitigni autoctoni, sono una risorsa, ma non per questo internazionali e blend sono il diavolo. Il Sassicaia, nostro vino bandiera, o il Tignanello, di autoctono non hanno niente, ma insegnano", dice Gaja, che su Barolo e Barbaresco ha costruito la sua fortuna. Amore per il territorio dunque, ma anche apertura mentale, perché i mercati del mondo sono sempre di più e ci conoscono poco, e quindi serve puntare su messaggi nuovi e chiari, e non solo tecnici. "Al punto che i produttori, ma anche i sommelier, nel mondo devono essere sempre di più anche "intrattenitori", perché c'è chi quando beve vino vuole conoscerne la cultura, ma anche chi cerca semplice piacevolezza e divertimento. C'è chi è interessato più a quello che c'è fuori dalla bottiglia che a quel che c'è dentro, e non c'è niente di male". Così si possono cogliere le opportunità che si sono create anche in tempo di crisi, "anni in cui il vino è passato da bevanda a "lusso", che però è accessibile anche a 10-15 euro. Una "bevanda culturale" straordinaria, che gratifica tanti consumatori diversi, e che tutti, anche i super ricchi, bevono per condividerlo con qualcuno e questa è una risorsa che nessuna altra bevanda ha". Lo dice chi ha vissuto 50 anni fondamentali di "un ciclo che deve tanto agli Usa di Mondavi, per esempio, che ha colto per primo negli anni '70 la voglia degli americani per i vini di qualità - dice Gaja - e a Robert Parker, che con i suoi punteggi ha aperto un filone e offerto uno strumento di valutazione anche ai non esperti, ma che si sta chiudendo".

Focus

Utilizzare la tecnologia per abbassare il grado alcolico? Robert Parker dice no

"Global warming" in primis, ma anche lo stesso Robert Parker, che con il suo "The Wine Advocate", riferimento della critica enologica mondiale, ha spinto non poco i produttori a fare vini sempre più potenti, fatto sta che il problema dell'aumento del grado alcolico nei vini di tutto il mondo c'è. "Se il vino fosse completamente sbilanciato sull'alcol non avrei obiezioni ad utilizzare osmosi e simili - dice Parker - ma sono un "purista", preferisco che si lasci fare a Madre Natura, perché ci sono altri metodi, più naturali, per contenere il livello di alcol, come fare un blend da uve meno "potenti", mentre escludo la soluzione delle vendemmie precoci, perché si ottengono sapori troppo verdi". Ma quand'è che il livello di alcool si può definire troppo alto? "Dipende dal tipo di vino - prosegue il critico americano - non credo che nessuno voglia Champagne con 15 gradi, ma allo stesso tempo ci sono degli Shiraz australiani che possono certamente tollerare un livello simile, ma continuo a credere che la soluzione tecnologica, non sia la via da seguire".



Una ricchezza italiana da valorizzare e promuovere.

Forum Montepaschi sul vino italiano

Wine & Food

Regno Unito: ecco la guida per investire nel vino, evitando le frodi

In un periodo in cui la crisi non risparmia nessun settore, l'investimento nei cosiddetti "Fine Wines" è probabilmente uno dei più sicuri: si tratta generalmente di vini rari, che fanno gola a molti, e che guadagnano valore anno dopo anno. Ma c'è sempre il pericolo di incorrere in brutte sorprese. Ecco perché in Inghilterra, la "Wine and Spirits Trade Association", ha messo a disposizione degli investitori una guida, "Investing in fine wines", con i consigli utili e le domande giuste da fare, per non incappare nelle "bufale", sempre più frequenti nel mondo del web, specie quando si tratta di vini "en primeur".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La "Guida Michelin 2012" conferma i sei tre stelle dell'anno precedente, a cui si aggiunge l'attesissimo Bottura. Novità e sorprese anche tra i due stelle, tra chi sale e chi scende, e tra

i nuovi stellati, per un totale di 347 stelle divise tra 295 locali: ne abbiamo parlato con l'ideatore di "Gusto in scena", il critico gastronomico Marcello Coronini.

