



La Prima di WineNews.it



n. 805 - ore 17:00 - Giovedì 23 Febbraio 2012 - Tiratura: 29338 "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 la cassetta di vino (vuota) diventa un piccolo orto

Dare nuova vita alle cassette di legno di vino ormai vuote, dando libero sfogo alla fantasia, per trasformare il giardino o il terrazzo di casa in una vera e propria cantina del riciclo, in cui quelli che furono gli scrigni di vini pregiati diventano, con un po' di fantasia, fioriere griffate e alla moda, o cucce "doc" per cani e gatti, ma anche originali vasi per una piccola coltivazione casalinga di erbe aromatiche, dal rosmarino al basilico. È l'ultima "moda" dell'"urban farming", che arriva da San Francisco ma che sta già contagiando tutti, negli Stati Uniti ed in Italia (nella foto, una cassa di Sassicaia).



Chi è il Gambero Rosso?

Chi è il Gambero Rosso? La domanda sorge perché, da un lato, per l'editore di una delle guide enologiche più importanti d'Italia, c'è chi è in giro per le "anteprime" a degustare i nuovi vini, anche in attesa di riassaggiarli per la guida stessa. Professionisti di indiscussa serietà, concentrati negli assaggi, con tanti altri colleghi di altre guide e testate. Ma c'è anche chi, dalla famosa redazione, dello stesso editore, lancia strali (ripresi da altre fonti) contro un territorio "colpevole", secondo la tesi, di aver fatto degustare i vini in anteprima a "pochi privilegiati" creando disparità di trattamento. Alimentando una polemica che, come tante altre, sa di lite di cortile. Come se nella critica, poi, contasse più arrivare prima che essere autorevoli. Quale è, però, la vera anima del Gambero? A ciascuno la sua idea.

Cronaca

Italiani: meno vino e più alcol

Il rapporto tra gli italiani e l'alcol, negli ultimi 10 anni, ha subito una vera e propria rivoluzione, in cui il tipico consumo mediterraneo, fatto principalmente di vino, segna il passo, e a prenderne il posto è il ben più pericoloso "binge drinking", il bere fuori pasto, specialmente superalcolici e "shottini". Tanto che ormai sono 8 milioni e 600.000 gli italiani a rischio, con i ricoveri ospedalieri cresciuti del 10%: a lanciare l'allarme, la relazione annuale al Parlamento del Ministero della Salute.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Montepulciano e Montalcino, territori anticrisi grazie a vini di qualità e attenzione all'ambiente

Dalla prima cantina in Europa completamente off-grid ed autosufficiente dal punto di vista energetico, alla più grande fattoria vitata, caso più unico che raro in Italia, 100% biodinamica; dall'azienda dove è l'energia del sole a garantire il giusto clima al vino che riposa in barrique e tonneau, a quella che si alimenta invece con l'energia della terra, tutte pronte a contribuire all'impianto comunale per il recupero di energia dalle biomasse vegetali e a fornire, attraverso la potatura intelligente dei vigneti, il "carburante" per un impianto a dissociazione molecolare (dunque, ad emissioni zero) che sorgerà sul territorio per "illuminare" edifici e servizi pubblici. Ecco l'anima "eco-friendly" di Montepulciano, dove ecologia fa rima con qualità, tanto che la vendemmia 2011 sfiora l'eccellenza. Un'annata a "4 stelle" (il massimo è 5 ottenuto nel terzo millennio solo dal 2006 e 2007), che conferma "la vocazione vinicola di altissima qualità di questo territorio collinare, secondo la valutazione della commissione tecnica, formata da enologi e da rappresentanti dei consumatori", come hanno detto Federico Carletti, presidente del Consorzio del Vino Nobile, e il sindaco Andrea Rossi. Un territorio anticrisi, dunque, quello del Poliziano, tra innovazione e qualità. E, poco distante, ce n'è un altro, uno dei più importanti dell'enologia italiana, che si prepara alla sua "Anteprima" in ottima salute, e che ha continuato a "macinare" sul mercato anche nei momenti più difficili dell'economia mondiale: è Montalcino che, con "Benvenuto Brunello" (24-27 febbraio), presenta 3 vini (il Brunello di Montalcino 2007, la Riserva 2006 e il Rosso di Montalcino 2010) di vendemmie che hanno ricevuto le 5 stelle, cioè il massimo del punteggio. Con un apprezzamento sui mercati mondiali che non conosce soste, tanto che il 2011, per il territorio, ha visto un aumento del fatturato del 10% sul 2010, con un giro d'affari passato da 140 a 155 milioni di euro (dati del Consorzio del Brunello, elaborate dall'ufficio stampa Mailander).

Focus

Se Google si "innamora" della cucina italiana: le "Cesarine" protagoniste a Mountain View

Se il colosso dei colossi di Internet Google si "innamora" della cucina italiana più tipica: succede in California, con le "Cesarine", ovvero le donne emiliane custodi delle preparazioni tradizionali di tagliatelle, lasagne, tortellini e ragù che saranno protagoniste nel "tempio dell'innovazione" di Mountain View, sede californiana di Google, che metterà on line le lezioni di cucina di scena nel tour di "Home Food" (www.homefood.it), dal 10 marzo al 5 aprile, e che vedrà le "Cesarine" preparare le loro specialità anche a New York. Un evento che testimonia una volta di più l'amore degli americani per la cucina italiana, "la cucina etica più diffusa e amata degli States", come ha ricordato a WineNews Lidia Bastianich, la chef italo-americana più celebre in Usa. E chissà che il logo che campeggia sull'home page di Google, la pagina internet più cliccata al mondo, personalizzato per anniversari, ricorrenze ed eventi speciali, per un giorno, non sia realizzato con i vari formati della pasta fatta in casa. Sarebbe davvero un bello spot mondiale per tutto il made in Italy.



ITALIAN WINE EXPERIENCE
LA PRIMA FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA
PER INFO: EMANUELE VESCOVO 348.7703264

Wine & Food

Château Margaux e l'innovazione, tra biologico e tappi a vite

"Mi auguro che in due o tre anni la produzione di Château Margaux sarà al 100% biologica": così Paul Pontallier, direttore dell'azienda simbolo di Bordeaux, racconta a "The drinks business" quello che dovrebbe essere il corso futuro dello Château, che punterà sul biologico principalmente come scelta di qualità. E non sarà l'unica rivoluzione in casa Margaux: dalla degustazione di diversi vini, diverse annate e diverse tappature, Pontallier è rimasto particolarmente colpito dalla chiusura a vite, sulla quale si dice "intellettualmente pronto, altrimenti perché l'avrei sperimentato?".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

9 milioni e 300.000 bottiglie vendute nel 2011, in crescita del 12% sul 2010: sono i numeri, decisamente positivi ed incoraggianti per tutto il settore, del Brunello di Montalcino.

A WineNews, l'opinione e le considerazioni sulle statistiche di vendita del più celebre rosso toscano, nelle parole del direttore del Consorzio, Stefano Campatelli.

