



La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 850 - ore 17:00 - Martedì 24 Aprile 2012 - Tiratura: 29593 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Pratico ed economico: il vino si tappa con un palloncino

L'idea è semplice, anche se non ci aveva pensato nessuno finora: un palloncino in caucciù alimentare collegato ad una pompetta per conservare il vino rimasto da una bottiglia aperta. È semplicissimo da usare: si inserisce il palloncino nella bottiglia aperta e si gonfia finché non sarà totalmente a contatto con il vino, che verrà così isolato dall'aria. E per soli 22 dollari l'"Air Cork", prodotto dall'americana Metroplex Services, conserverà perfettamente il nostro vino per i 3 giorni successivi all'apertura, dopodiché, forse, è preferibile stapparne un'altra ... Info: www.aircork.com

Primo Piano

L'Etna non è una scommessa, è un terroir ...

C'è una novità nel mondo del vino italiano che si candida a vero e proprio punto di riferimento non solo per una regione, la Sicilia, ma per tutta l'Italia del buon bere. È l'Etna, nuovo terroir dell'Italia in bottiglia, inteso come interazione armonica fra vitigni, condizioni geo-morfologiche, clima, e opera dell'uomo. Caratteristiche proprie dell'Etna, confermate adesso dalla scienza. "Il primo fattore che fa dell'Etna un vero e proprio territorio - spiega Attilio Scienza, uno dei massimi studiosi di viticoltura al mondo - è il fattore pedoclimatico. Le caratteristiche dell'ambiente etneo sono molto più vicine a quelle alpine che a quelle mediterranee, il suolo è il risultato di diverse eruzioni vulcaniche, che nel tempo hanno prodotto matrici geologiche molto diverse, un suolo che non ha nessun riscontro in Italia e che è foriero di una grande originalità. Il secondo - prosegue il professore - è la cultura viticola dell'Etna: quando la Francia era colpita dalla fillossera, la Sicilia era la regione viticola più produttiva al mondo e molti di quei vigneti erano allevati sulle pendici del vulcano. Una tradizione antica, con una peculiarità: la conservazione di molte varietà di antica coltivazione, oggi recuperate, e che, proprio in questo ambiente, erano state preservate dalla fillossera, di cui rimane testimonianza nei molti vigneti franchi di piede che ancora oggi producono uva. Il terzo fattore è il fascino stesso che emana il vulcano e che è stato perfettamente colto da molte delle migliori aziende, siciliane e non, che qui hanno investito, individuando un "unicum" non solo qualitativo ma anche d'immagine". Ma c'è dell'altro: l'Etna è una delle poche zone di produzione viticola del Belpaese ad aver completato la propria zonazione che, come spiega Scienza che, con la Regione siciliana e l'Università di Milano ha condotto il progetto, "è ormai completata a livello di studio del territorio. Ora bisogna passare alla fase applicativa che significa, attraverso i dati acquisiti, costruire dei modelli da offrire ai viticoltori, cosicché possano conoscere quali portinnesti e cloni piantare, che tipo di concimazione effettuare, quali sesti d'impianto adottare, perché quel particolare vitigno si esprima al meglio".

Focus

... che ha già conquistato i produttori

L'Etna non è una scommessa, è un terroir. Così la pensano anche i produttori. Alberto Aiello (Graci) spiega: "l'Etna è un luogo incredibile, mediterraneo e di montagna allo stesso tempo, che dà ai vini solarità ed eleganza", mentre secondo Giuseppe Benanti è "una sorta di "arcipelago nell'isola", dove la variabilità dei terreni, del clima e delle esposizioni danno prodotti altrettanto diversi, tanto che nessuno di noi ha un concorrente, ma solo colleghi". "C'è un contrasto incredibile - spiega Federico Curtaz (Tenuta di Fessina) - perché in un clima quasi africano c'è una montagna, il vulcano, che ci porta mille chilometri più a nord: un contrasto che dà una unicità straordinaria, insieme al suolo vulcanico e ad una delle piovosità più alte d'Italia". Marco Nicolosi Asmundo (Barone Villagrande) ricorda, invece, l'importanza "delle 150 varietà minori che contribuiscono a dare vini originali", mentre per Mariangela Cambria (Cottanera) "l'Etna è un mondo a parte, una terra speciale che dà vini di una mineralità incredibile", tanto da aver conquistato anche Alberto Tasca d'Almerita e la sua griffe: "siamo arrivati sull'Etna otto anni fa, è un terroir che ci ha letteralmente folgorati".



Arriva la Cina

Nessuno ha mai nutrito dei dubbi sul fatto che la Cina, piano piano (ma non troppo), sarebbe entrata nel novero dei "big spender" del vino mondiale. Con una crescita prodigiosa, pari al 72% in valore nell'arco di un solo anno, il 2011, il Dragone è adesso il quinto investitore mondiale, a quota 1 miliardo di euro, dietro Usa, Regno Unito, Germania e Canada. A beneficiarne, manco a dirlo, la "solita" Francia, che vanta una quota di mercato superiore al 50% in valore, mentre l'Italia, al 6,5%, deve fare i conti (nonostante abbia raddoppiato la propria quota nel 2011) con Australia (15%), Cile (7,2%) e Spagna (6,9%). A questi ritmi, come ricorda l'Ismea, il sorpasso su Usa e Regno Unito sembra dietro l'angolo, speriamo che l'Italia enoica si faccia trovare pronta ...

Cronaca

Quando il cibo è un'ossessione

In Italia tre milioni di persone soffrono di anoressia, bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata: "un'epidemia sociale", come l'ha definita la dottoressa Laura Dalla Ragione, referente del Ministero della Salute, che colpisce soprattutto le donne (80%), ma l'ossessione per il cibo è sempre più precoce, già a partire dagli 8 anni. E, come se non bastasse, 500.000 di loro fanno contemporaneamente uso di alcol, e rientrano nel fenomeno, nuovo in Italia, chiamato "drunkoressia".

Wine & Food

Da McDonald's a Redzepi: a Londra Olimpiadi per tutti i palati

Con le Olimpiadi (dal 27 luglio al 12 agosto) Londra si prepara ad ospitare milioni di visitatori ... affamati e dai gusti diversi, che certo non rimarranno delusi dall'organizzazione britannica. A Stratford sorgerà il "temporary restaurant" più grande al mondo, un McDonald's da 1.500 posti a sedere capace di servire 50.000 Big Mac in sei settimane, per poi sparire come una nuvola. Il Claridges Hotel, invece, ospiterà dal 28 luglio al 6 agosto il miglior chef del mondo e la sua cucina, il danese René Redzepi con "A Taste of Noma at Claridges". Da 5 a 195 sterline nessuno rimarrà deluso.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'unicità dell'Etna, del suo territorio e della sua identità ha portato sul vulcano gli investimenti dei marchi più prestigiosi della Sicilia e d'Italia: cosa farà l'Istituto Vite Vino per

supportare le aziende e mettere in campo un sistema che le valorizzi sotto l'ombrello di un "progetto Etna"? Lo abbiamo chiesto al suo direttore Dario Cartabellotta.

