La Prima di
WineNews.it

Calici di Stelle

vinitaly
Salone Internazionale del vino e dei distillati
Verona
7-10 aprile 2013

n. 906 - ore 17:00 - Venerdì 13 Luglio 2012 - Tiratura: 29731 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Grande vino per tutti? In fiala

Concedersi il piacere di un grandissimo vino francese senza spendere una fortuna? Si può, con il vino in fiala, o meglio, con "Wine in Tube". Una provocazione di Laurent Castro, imprenditore di Bordeaux, secondo cui "è il modo ideale per scoprire un territorio, una denominazione o un'annata senza rovinarsi". Fialette di vetro serigrafato di vini che arrivano da Margaux, da Saint-Julien o da Sauternes, dai 6 ai 10 centilitri, che costano tra i 4 ed i 12 euro. Un'idea nata per abbattere i costi di spedizione dei campioni di vino da assaggiare, e trasformata in business rivolto ai consumatori. Che dovrebbe fruttare, secondo le previsioni, 2 milioni di euro nel 2012. Funzionerà?

SMS

Autoconsapevolezza

Nel vino la "grande industria" e gli "artigiani" hanno pari dignità, sono l'una funzionale agli altri, e viceversa, in un mercato globale, e non avversari. Ma ognuno abbia la consapevolezza del proprio status, e del proprio obiettivo. Come ricorda Angelo Gaja, "artigiano del vino", tra i "maître à penser" del settore. Per il quale "l'artigiano deve saper rinunciare a crescere", a non andare oltre un certo limite per non rischiare di perdere in qualità, e ha come obiettivo quello di proporre al pubblico "il vino che vuole lui", mentre l'industria ha come priorità (non meno degna) quella di soddisfare i consumatori. Il tutto senza dire che un modello è più "etico" dell'altro ma che, semplicemente, sono diversi. E insieme, probabilmente, vincenti, per i produttori, per i territori e per il Paese da cui vengono.

Cronaca

Dieta mediterranea bye bye?

La dieta mediterranea in Italia sotto la scure della crisi economica: lo stile alimentare Patrimonio dell'Umanità Unesco è sempre meno seguito in una delle sue "patrie nobili". A dirlo "La dieta mediterranea ai tempi della crisi", volume di Marialaura Bonaccio e Giovanni de Gaetano dell'Università di Campobasso. Sulla tavola delle famiglie a medio-basso reddito (fino a 25.000 euro all'anno), ci sarebbero sempre meno olio di oliva, verdure, carni bianche e cereali, e più carni precotte, margarina e grassi animali ...

Primo Piano

Frescobaldi & Co: quando il vino è un mecenate

Come un signore rinascimentale, oggi, il mondo del vino sembra sempre più indossare le vesti di un "moderno mecenate", commissionando opere ad artisti di ogni genere per raccontarsi o arricchire il patrimonio del proprio territorio. Un legame con il territorio che vuol dire "rispettarlo, interpretarlo e capirlo, un impegno con il quale facciamo cultura, portando avanti un'antica tradizione", spiega Tiziana Frescobaldi, anticipando a WineNews il nuovo progetto di "mecenatismo culturale" della storica griffe Marchesi de' Frescobaldi: ""Artisti per Frescobaldi", legato al vino e all'interpretazione del territorio, che realizzeremo entro l'anno, e per il quale tre artisti, giovani ma già affermati, stanno già lavorando ad opere ispirate alle nostre tenute, in particolare a Castelgiocondo (a Montalcino, ndr), che saranno poi valutate da una giuria di rappresentanti di importanti istituzioni museali italiane che decreterà il vincitore". Ma il binomio arte & vino è protagonista di tante case history da Nord a Sud. "Viaggio in Sicilia" è il progetto per l'Arte e il Territorio di Planeta, che affida il racconto della vendemmia e dei suoi volti agli artisti in Grand Tour nelle sue tenute. E vino e arte si incontrano nella cantina di Castello Romitorio a Montalcino dell'artista-vignerons Sandro Chia e nelle etichette dei suoi vini. O in quelle dei Chianti Classico della Fattoria Nittardi firmate da nomi come Mimmo Paladino, Yoko Ono ed Emilio Tadini, e del "Vino nella Pace" della Cantina Produttori di Cormòns, di Baj, Fiume, Manzù, Dario Fo e Arnaldo Pomodoro, che ora, con la cantina "Carapace" della famiglia Lunelli (Ferrari) a Montefalco, fa parte della prestigiosa cerchia degli artisti delle cantine d'autore (da Renzo Piano a Fuksas e Frank Gehry). E se nuove opere arricchiscono continuamente il museo all'aperto del Castello di Ama nel Chianti Classico, e il Dürer-weg è il sentiero del grande artista recuperato da La-Vis in Alto Adige, il Consorzio del Nobile di Montepulciano ha recuperato con il Comune monumenti e opere, e con il progetto "Ornellaia Vendemmia d'Artista", dal 2009, Tenuta dell'Ornellaia ha destinato 800.000 euro al restauro del patrimonio artistico internazionale.

Focus

Quando Bacco sale sul palco e suona il jazz

Il genere musicale più poliedrico incontra le eccellenze del vino italiano, per un'estate all'insegna del Jazz e di Bacco, abbinamento tra i più riusciti di sempre. Appuntamento clou è "Jazz&Wine in Montalcino": il più longevo festival dedicato al genere, precursore in Italia di un format di successo - è l'edizione n. 15 - di cui oggi è la più importante kermesse, voluto dalla cantina Castello Banfi, con Jazz & Image di Roma e Comune di Montalcino, e che, dal 17 al 22 luglio, trasforma la patria del Brunello in "capitale" del grande jazz (castellobanfi.it). Dove ci sarà anche una novità: il gemellaggio che vede coinvolti alcuni tra i più longevi festival Jazz&Wine d'Italia, come lo "Zola Jazz&Wine" (già andato in scena in giugno, zolajazzwine.it) ed il "Jazz&Wine of Peace" (Cormòns, 25-28 ottobre 2012, controtempo.org), con i vini, dal Brunello al Rosso di Montalcino, dalle etichette dei Colli Bolognesi a quelle del Collio friulano, che vanno in tour con gli artisti. Nelle Langhe invece, fino al 2 agosto musica e Barolo con "MonfortinJazz", a Monforte d'Alba (monfortinjazz.it). E fino al 3 agosto c'è il "Pescara Jazz Festival" con Cantina Tollo, in tour in Italia e non solo (wineandjazz.it).

Wine & Food

Vino & scienza: dal Canada un lievito contro l'allergia al vino

Grazie alla scienza, molti di coloro che fino ad oggi hanno dovuto rinunciare al piacere di un buon bicchiere di vino a causa di qualche allergia, potranno tornare a brindare: i ricercatori del Wine Center della British University of Columbia, avrebbero creato un ceppo di lievito che impedisce le reazioni allergiche, e prodotto un vino ipoallergenico. "La conoscenza scientifica è importante per i produttori", ha detto il professor Hennie Van Vuuren, direttore del centro. Una notizia che arriva pochi giorni dopo che è scattato l'obbligo, per i produttori dell'Unione Europea, di indicare gli allergeni in etichetta.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando il mito del "terroir" scricchiola: i vitigni francesi, dal Cabernet al Merlot, non sono più prerogativa di un singolo territorio d'elezione, ma riescono a dare grandi vini in tutto il mondo. Mentre i vitigni autoctoni italiani ... A WineNews, l'analisi-provocazione del professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti del settore.