



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 943 - ore 17:00 - Mercoledì 5 Settembre 2012 - Tiratura: 29737 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un vino da record

Difficilmente un vino riesce a rimanere fedele a se stesso nell'arco dei decenni: a volte sconta gli effetti di un clima, per sua natura, incontrollabile, altre "decide" di cambiare, vuoi per seguire le mode, vuoi perché ogni enologo lavora a modo suo. Eppure, in Italia, ce n'è uno che, dalla prima vendemmia (1982), all'ultima in commercio (2006) ha uno stile inconfondibile, almeno secondo la più celebrata delle giornaliste del vino d'Inghilterra, Jancis Robinson: "non c'è al mondo un altro vino che sia cambiato così poco negli anni come il San Leonardo dei Marchesi Guerrieri Gonzaga: con il suo bouquet complesso e l'armonia che uno desidererebbe avessero tutti i grandi cru bordolesi".



L'allarme del Ministro

"In alcune zone è stata pesantemente intaccata la potenzialità dei vigneti, e per questo ci aspettiamo una vendemmia che sarà forse tra le peggiori mai avute in Italia". Il Ministro dell'agricoltura, Mario Catania, dopo l'incontro con gli assessori regionali all'agricoltura, sveste i panni del tecnico equilibrato e, senza tanti giri di parole, fa il punto sui danni che l'ondata di caldo, che ha imperversato per tutta l'estate lungo la penisola, porterà, a suo dire, al Belpaese enoico. Un'analisi "cinica", tranchant, di quelle che non lasciano scampo, e che in qualche modo sconfessa quanto detto dagli esperti (e anche da noi), su una vendemmia che si prospetta indiscutibilmente difficile, ma con tante punte di buona qualità (ma non memorabile).

Cronaca

Bentornata ... vendemmia!

Dalla Valpolicella alla Falanghina campana, dalla Puglia alla Lombardia passando per il Lazio: dal 9 settembre c'è "Benvenuta Vendemmia", l'appuntamento del Movimento Turismo Vino per vivere il fascino della raccolta delle uve secondo tradizione nelle cantine dello Stivale. Un'occasione, per i wine lovers di tutta Italia, per scoprire i segreti della vendemmia, dal grappolo alle botti, tra degustazioni, spettacoli folkloristici e percorsi didattici per ragazzi e famiglie, e, per i più audaci, la pigiatura dell'uva con i piedi.



Primo Piano

Bella e funzionale: la sfida per l'architetto in cantina

A vederle da fuori sembrano "cattedrali", monumenti innalzati al dio Bacco, opere sontuose, gioielli dell'architettura moderna: sono le cantine firmate dalle più grandi "archistar" del mondo, da Renzo Piano a Massimiliano Fuksas, da Mario Botta a Frank Gehry, da Christian de Portzamparc a Massimo Pagliari, da Jean Nouvel fino alla risposta artistica dello scultore Arnaldo Pomodoro, autore del "Carapace" di Tenuta Castelbuono, l'azienda umbra della famiglia Lunelli. Ma da dentro, sono "macchine" perfette al servizio della produzione enoica, perché nella progettazione di una cantina, certi equilibri non devono mai mancare. "È fondamentale che ci sia un connubio, una sorta di biezione - come spiega a WineNews Andrea Clementi di Enoconsult, società di consulenza tecnologica e di engineering specializzata nelle soluzioni tecniche in enologia - tra architettura ed organizzazione degli spazi e delle procedure di lavoro. Impostate inizialmente le varie fasi lavorative è necessario che l'apparato architettonico coniughi l'aspetto estetico a quello funzionale". Un esempio, illustre, di come coniugare estetica e funzionalità è quello della cantina di Rocca di Frassinello, un progetto firmato da Renzo Piano, cui ha collaborato proprio la Enoconsult: "un lavoro non semplice, perché alcune peculiarità molto impattanti a livello estetico volute da Renzo Piano, hanno comportato qualche piccolo problema nelle attività lavorative, che siamo riusciti a compensare con dei piccoli accorgimenti tecnici, specie nel reparto della barriera". Ma se l'approccio estetico ha segnato un'epoca, oggi gli imprenditori del vino chiedono altro, "vogliono pragmatismo, sia che si tratti di un lavoro di ristrutturazione che di una cantina da costruire ex novo, e questo non vuol dire tralasciare l'aspetto estetico progettando brutte cantine, ma concentrarsi maggiormente sulla funzionalità. I tempi delle "cattedrali" del vino, ormai, sembrano finiti, anche in virtù di costi eccessivi, ben al di sopra della reale capacità produttiva di certe aziende. Una tendenza che - conclude Clementi - non ha nulla a che fare con la crisi, perché in cantina la funzionalità l'ha sempre fatta da padrona".

Focus

La risposta al caldo? Una buona potatura

La siccità di quest'anno ha messo in luce come una corretta o una scorretta gestione del vigneto possa avere effetti determinanti sulla produzione di vini di qualità. Ne sono convinti il professor Attilio Scienza, cattedra di Viticoltura dell'Università di Milano, e il "Preparatore d'Uva" Marco Simonit che, da anni, con Pierpaolo Sirch si batte perché il sapere della corretta potatura della vite non venga perso e sostituito meramente dalle macchine. "Le viti mal potate - spiega il professor Attilio Scienza - hanno avuto più danni a causa della siccità". I danni provocati dalla potatura "riducono la capacità vascolare delle piante, cioè i canali che trasportano nutrimento e acqua dalle radici: la potatura diventa quindi strategica per ottenere una stretta correlazione qualitativa tra uva e vino anche in condizioni limite". Tutti i vigneti "dovrebbero essere trattati - come racconta il potatore d'una Marco Simonit - con attenzione durante le potature invernali, tutelando l'efficienza idraulica della pianta". Come? "Cercando di ferire il meno possibile la pianta in fase di potatura e così non diminuendone la sua "portata", danneggiando il suo sistema vascolare".



Wine & Food

La viticoltura di 2.000 anni fa in una manciata di semi

Semi d'uva, perfettamente conservati, vecchi di 2.000 anni fa: è la scoperta fatta in un pozzo risalente all'epoca romana (I secolo d. C.) a Cetamura, nei terreni di Badia a Coltibuono, storica azienda del Chianti Classico, che potrebbe portare a nuove scoperte sulla viticoltura e sulla storia del paesaggio della Toscana. Come? "Grazie alle reali possibilità che gli scienziati possano identificare il Dna, e raccontarci molto circa la viticoltura e le varietà dell'epoca, ed il consumo di uva nel periodo romano", come spiega Nancy de Grummond, archeologa della Florida State University e direttrice degli scavi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un'estate particolarmente torrida ha messo in crisi l'agricoltura in tutta Italia, ma, come ricorda a WineNews il professor Massimo Montanari, docente di Storia dell'Alimentazione

all'Università di Bologna e tra i massimi esperti del settore, "l'agricoltura è sempre dipesa dal clima, la storia è piena di annate segnate dagli eccessi climatici".

