



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 959 - ore 17:00 - Giovedì 27 Settembre 2012 - Tiratura: 29757 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Messi, vino & tango

Non lontano da San Siro, "la Scala del Calcio", dove il fenomeno del pallone mondiale Leo Messi sarebbe indiscusso protagonista, sarà invece il "suo" vino sotto i riflettori. Il "Leo Malbec", prodotto dalla Bodega Valentin Bianchi, dedicato al 3 volte pallone d'oro, sarà tra i must de "I vini argentini incontrano il Tango", organizzato da Onav Lombardia (il 15 ottobre a Milano nello showroom JVstore di Jannelli&Volpi). Un viaggio sensoriale di Onav tra i sapori dell'America Latina, tra musiche, e vini, tra cui quello del campione argentino del Barcellona, che grazie ai vini che portano il suo nome raccoglie fondi per la sua Fondazione, impegnata nella cura delle malattie infantili.

Primo Piano

Rumors: i premi speciali di "Vini d'Italia" Gambero Rosso. La cantina? Sella & Mosca. Bollicine? Cesarini Sforza. Il miglior rosso? Sassicaia 2009 ...

Sono tra i riconoscimenti più attesi e ambiti nel mondo del vino italiano: i "premi speciali" della guida "Vini d'Italia 2013" del "Gambero Rosso". E proprio sui riconoscimenti di uno degli editori top del wine & food italiano, WineNews è in grado di anticipare rumors su tutti i più importanti vincitori della storica guida. La "Bollicina dell'anno" dovrebbe essere l'Aquila Reale Riserva 2005 Trentodoc di Cesarini Sforza, firma della spumantistica italiana e trentina (gruppo Cantina La-Vis). Il "Rosso dell'anno", invece, un mostro sacro dell'enologia italiana, il Sassicaia 2009 di Tenuta San Guido; il "bianco" top arriverebbe da uno dei territori d'elezione italiani per la tipologia: il Cof Sauvignon Zuc di Volpe 2011 di Volpe Pasini, dal Friuli Venezia Giulia. Il "miglior vino dolce", invece, nascerebbe in alta montagna, ovvero il Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2010 di La Vrille. La "Cantina dell'anno" sarebbe in Sardegna, con Tenute Sella & Mosca, una delle splendide realtà vinicole del gruppo Campari, mentre quella emergente sarebbe Terenzi, giovane realtà toscana del Morellino di Scansano. Il "premio per la Vitecoltura Sostenibile" dovrebbe andare in Umbria, alla cantina Castello di Monte Vibiano Vecchio, la prima al mondo (nel 2010) ad "emissioni zero", con tanto di certificazione ambientale Iso 14064 sull'abbattimento dei gas serra. Dalla Puglia, arriverebbe, invece, il vino con il miglior rapporto qualità/prezzo, il Salice Salentino Rosso Riserva 2009 di Cantele. Unico premio già ufficiale, quello di "viticoltore dell'anno", a Nicodemo Librandi, alla guida di Librandi, tra le realtà più importanti della Calabria, impegnata del recupero delle varietà autoctone. La conferma dei rumors, anticipati da WineNews, alla presentazione della guida "Vini d'Italia" del "Gambero Rosso", il 21 ottobre, a Roma.

Focus

Il wine & food entra al museo

Un "matrimonio" inedito, un modo diverso di raccontare la Toscana e le sue bellezze, che mette a disposizione di turisti e appassionati d'arte la possibilità di gustare i vini, i prodotti tipici e i piatti di un territorio cucinati dagli chef, all'interno di alcuni dei più importanti e prestigiosi musei del territorio. E' la ricetta di "Il gusto dell'arte (ovvero l'arte del gusto)", iniziativa di Confesercenti e della Regione Toscana, in collaborazione con la Rete dei Musei della Toscana, per "Vetrina Toscana a tavola", marchio che riunisce 750 tra ristoratori e botteghe del gusto. Il progetto, che vuole unire concretamente i sapori del territorio e le grandi ricchezze artistiche si svilupperà in maniera più ampia nel 2013, e già si registrano le prime "candidature" ad ospitare l'iniziativa da parte del Museo del Tessuto di Prato, di quello archeologico di Cortona, quello archeologico di Grosseto, e del Castello Malaspina di Massa, per citarne alcuni. Un primo passo concreto per quella sinergia tra gusto e cultura spesso invocata, ma raramente realizzata in concreto. Speriamo che abbia successo in Toscana, e che sia un progetto-pilota da replicare in tutta Italia, dove cibo di qualità e arte sono due delle risorse più preziose e diffuse.



I Sommelier a congresso

Capire se le strade più battute del vino di oggi, dall'ecosostenibilità al biologico, fino all'autoctono, ma anche quelle più stravaganti, come il vino affinato nelle anfore o sotto il mare, servono a fare innovazione e qualità, o siano solo "spot" commerciali. Ma anche il bene e il male che il proliferare di blog, riviste, guide, rubriche, concorsi e premi, può fare al vino. Ecco gli atout del Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, di scena l'1-2 ottobre a Roma, al Rome Cavalieri. Dove una delle organizzazioni che ha fatto di più per la crescita culturale del vino italiano, si interroga sul presente e sul futuro di Bacco, dalla produzione alla comunicazione. E dove si potranno ascoltare "gli appunti di viaggio" di Angelo Gaja, e degustare i vini top d'Italia e del mondo. Info: www.bibenda.it

Cronaca

Michelle "troppo light"?

Chissà se centra qualcosa la campagna elettorale e la sfida tra Barack Obama e Mitt Romney per la corsa alla Casa Bianca. Fatto sta che a finire sotto attacco è anche l'attuale First Lady, Michelle Obama. La sua campagna contro l'obesità, per alcuni, è andata oltre le buone intenzioni: per alcuni studenti degli States (con tanto di protesta formale), dal Wisconsin al South Dakota, al Massachusetts, i menu scolastici "Michelle style" sarebbero troppo light, addirittura "da fame". E alcuni genitori non vogliono più pagare "la retta".



Wine & Food

Il Franciacorta fa festa in cantina

Un intero weekend di degustazioni, menu speciali nei ristoranti, tour in bus, trekking, visite, arte e musica alla scoperta del Franciacorta e della Franciacorta: ecco il "Festival Franciacorta in Cantina" (29-30 settembre; festivalfranciacorta.it), promosso dal Consorzio Franciacorta, con tante cantine del territorio, da Bellavista a Guido Berlucchi, da Elisabetta Abrami ad Antica Fratta, da Montenisa a Castello Bonomi, da Contadi Castaldi a Ricci Curbastro fino a Villa Crespia-Muratori e Barone Pizzini, pronte ad accogliere gli amanti delle celebri bollicine.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Tanto buon vino, ma anche tanta confusione in una selva inestricabile di denominazioni, c'è bisogno di un ritorno alla semplicità". A WineNews, Oscar Farinetti, traccia

le linee guida per "conquistare il 99,13% del mondo, puntando sulla denominazione più importante, "Italia", e su un macro disciplinare uguale per tutti".

