



La Prima di WineNews.it

enonauti
WINERIES PROJECTS

vitality

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 960 - ore 17:00 - Venerdì 28 Settembre 2012 - Tiratura: 29762 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tra McDonald's & Gambero

Può una stessa azienda mettere d'accordo uno dei "guardiani" del buon bere e del mangiare di qualità come il Gambero Rosso, e la multinazionale del fast food McDonald's? La risposta, ovviamente, è sì. Piccolo "miracolo" gastronomico, realizzato da "iGreco", prestigiosa realtà agricola della Calabria, che ha appena conquistato i "3 bicchieri", l'eccellenza enoica della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso con il suo Masino Nero di Calabria Igt, e che, allo stesso tempo, fornisce olio extravergine di oliva (e anche Aceto Balsamico di Modena Igp) monodose a McDonald's (foto). E così vino e olio misero insieme "il diavolo e l'acqua santa"...



"On Wine" is back

Sintonizzate le "frequenze": da lunedì su Webradio 8 - Radio Rai, torna "On Wine", la trasmissione firmata da WineNews con notizie, talk, curiosità e lifestyle sull'enogastronomia. Che cambia formato: non più settimanale, ma day by day, in onda dal lunedì al venerdì alle ore 16.10 (e poi in replica alle 5.10 e alle 11.10 della mattina del giorno dopo, e anche in Podcast). Come accade ogni giorno su tutti gli strumenti di WineNews, ci saranno tutte le news più importanti e curiose dal mondo del wine & food, interviste e approfondimenti sui tempi più caldi, intervallati da pezzi di musica e film, con un legame con il vino ed il cibo. Per raccontare con la giusta leggerezza una parte fondamentale nella vita sociale ed economica del Paese, anche sulle "web-frequenze" di Radio Rai. Buon ascolto!

Cronaca

Dal triclinium alla tavola

A tavola con il "Garum", un po' di "Libum" e per dessert i "Basyrias": come la lingua italiana è di ceppo latino, da dove poteva derivare la sua arte culinaria se non da quella dell'antica Roma? In questi 2.500 anni non molto è cambiato: almeno i piatti made in Italy su 4 deriva da ricette degli antichi romani a testimoniare il forte legame che unisce la gastronomia nazionale alla storia millenaria del Paese. Parola di Coldiretti che, a "Cibi d'Italia", a Roma, da oggi al 30 settembre, mette in tavola i piatti dell'Impero.



Primo Piano

Vendemmia 2012: la fiducia delle cantine top

Vendemmia complicata, quella 2012, ma le cantine top del Belpaese, sondate da WineNews che ha raccolto le loro voci dai territori del vino più importanti d'Italia, sono comunque fiduciose di ottenere buoni vini, addirittura ottimi in qualche caso. Da Michele Chiarlo, Damilano e Pio Cesare in Piemonte a Ferrari in Trentino, passando da Speri in Veneto a Venica in Friuli, da Bellavista e Castello Bonomi in Lombardia a Ceci in Emilia Romagna, da Castello Banfi, Ornellaia, Rocca delle Macie, Fattoria di Magliano, Rubbia al Colle e Fattoria del Cerro in Toscana a Velenosi e Umani Ronchi nelle Marche, da Caprai, Lungarotti e Decugnano dei Barbi in Umbria a Valle Reale e Villa Medoro in Abruzzo, da Feudi di San Gregorio in Campania a Cantine Due Palme in Puglia, dalle siciliane Planeta, Donnafugata, Cusumano e Cottanera alla sarda Argiolas. Una vendemmia che, un po' ovunque, mantiene il suo carattere anticipato anche per le uve rosse e ormai, tranne qualche caso, sta volgendo pressoché al termine. I problemi dovuti al calore costante e alla siccità, hanno interessato tutto lo Stivale, creando non pochi problemi, peraltro ben affrontati in vigna e in cantina. Dato pressoché generale quello del calo produttivo che, in generale, ridurrà i quantitativi di uva in media del 10% sul 2011, una vendemmia, anch'essa, estremamente povera. Le varietà più penalizzate sono le precoci, sia bianche che rosse, con il Merlot, "il vitigno dell'acqua", come lo chiamano in Francia, decisamente in difficoltà. Sarà un'annata che privilegerà i vitigni italiani di antica coltivazione, più abituati al caldo e al clima mediterraneo. Una vendemmia, insomma, che, con tante difficoltà, premierà i produttori che sono stati più bravi a gestirle, e farà emergere più che mai le differenze dei terroir e, soprattutto, le abilità agronomiche ed enologiche, mettendo sul tappeto problemi e criticità che l'enologia del Belpaese non può più ignorare: da un utilizzo più libero dell'irrigazione, non solo per mantenere in vita la vite, ma anche per preservare gli equilibri dei suoi frutti, all'uso di tecniche colturali della tradizione, fino ad una scelta varietale più consona ad un clima in effettiva mutazione.

Focus

"Estremi" del gusto si incontrano a Cortina

Estremi che si toccano, sapori eccellenti d'Occidente e palati d'Oriente che si incontrano. Ecco "Gusto Cortina", di scena nella perla delle Dolomiti il 29 e 30 settembre, by Golden Moon, società di promozione in Asia, e Bellini, storica famiglia fiorentina di antiquari da sempre cultrice dell'enogastronomia, che vedrà come ospite la "Tairongda", élite di imprenditori cinesi riconosciuti ad alto livello governativo, ma anche istituzioni e imprenditori da Russia e Albania. Per costruire un ponte di eccellenze con mercati già promettenti, ma anche con altri ancora da iniziare ad esplorare, conquistandoli con il meglio dei sapori italiani, dal cibo al vino, con nomi, tra gli altri, del calibro di Biondi Santi, Castello Romitorio, Umani Ronchi, Caprai, Marchesi di Barolo, Ceci, MonteRossa, Cave du Vin Blanc de Morgex et De La Salle, Cesarini Sforza, Venica, Allegrini, Bisol, Santa Margherita, Zonin, Lungarotti, De Castris e Marisa Cuomo. E tra le curiosità della kermesse (www.gustocortina.it), anche il "gemellaggio" tra la vigna più alta d'Europa (a 1.350 metri, proprio a Cortina, della quale si possono anche "adottare" alcuni filari) e quella di Venissa, che affonda le sue radici "nella laguna" della Venezia nativa (foto).



Wine & Food

Il Rotari punta forte sul Trentodoc

Addio Talento, adesso anche Cantina Rotari, punta di diamante del gruppo Mezzacorona, ha deciso di puntare forte sul Trentodoc. Il motivo, del resto, è comprensibile: la denominazione Talento, nata per raccogliere sotto uno stesso ombrello tutti i metodo classico d'Italia, non ha sfondato, un po' a causa di un'offerta eccessivamente frammentata, un po' per errori di comunicazione, ma soprattutto perché manca quel legame, fondamentale, tra vino e territorio, ben incarnato, invece, dal Trentodoc. Che da Rotari ha una casa tutta sua: un caveau che ospita 6.000 bottiglie di tutte le annate dal 1993.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

È una delle firme più importanti del panorama giornalistico italiano, i suoi libri hanno acceso dibattiti e discussioni: a WineNews Gian Antonio Stella, tra il suo rapporto

con il mondo del vino, la scarsa attenzione della politica per le dinamiche dell'agroalimentare ed un giornalismo di settore diviso tra vizi e virtù ...

