



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 965 - ore 17:00 - Venerdì 5 Ottobre 2012 - Tiratura: 29763 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La dieta etrusca? Mediterranea

Se la dieta degli antichi Romani sembra non aver più alcun segreto, delle abitudini degli Etruschi a tavola ne sappiamo ancora molto poco. A fare luce sulla civiltà che ha popolato l'Italia centrale per secoli, ci hanno pensato l'archeologia e l'Istituto di studi sulle civiltà italiche e del Mediterraneo antico del Cnr, scoprendo che 2.500 anni fa le cose non erano così diverse da oggi: cereali e legumi, olio, vino e verdure erano la base del regime alimentare etrusco, che non disdegnava il consumo di carni, pesci e formaggi, come testimonia il ritrovamento, all'interno di diverse sepolture di nobili dell'epoca, di strumenti da banchetto, vasellame, spiedi per arrostitire le carni e calderoni per bollirle.



Ci piace!

Ci piace l'iniziativa del Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux che, con le scuole della Gironda, ha organizzato corsi sulla cultura del vino per i bambini da 6 a 10 anni, con lezioni sui principi della viticoltura. Un modo concreto di fare educazione alla natura, ma anche al gusto, perché così nei piccoli cresce la consapevolezza di come nasce ciò che beviamo e mangiamo. E, magari, si accende in loro la passione per quello che, domani, potrebbe essere un lavoro. Lontano da ciò che avviene, oggi, in Italia, dove casi ce ne sono (lo fa WineNews, con il suo "Laboratorio per l'educazione al gusto" dei più piccoli, ci sono protocolli tra Federalimentare e il Ministero dell'Istruzione, tra gli altri). Ma sono esperienze considerate ancora "accessorie". Ma, pensiamo, fondamentali per il futuro.

Cronaca

7 e 9 "sulla ruota" Veronelli

Il 7 e il 9: ecco i numeri vincenti del top del vino italiano per la "Guida Oro - I Vini di Veronelli 2013". 7, infatti, sono le etichette premiate della piemontese La Spinetta, unica cantina "singola" in Italia a collezionare tanti "Super-Trestelle", il massimo riconoscimento assegnato ai vini che superano i 93/100 di valutazione. Ma tra i produttori, la storica griffe toscana Antinori, con le sue tenute da Nord a Sud, ne ha conquistate ben 9, seguita dalla veneta Allegrini (con cantine anche in Toscana) a 7.



Primo Piano

La guida de "L'Espresso" 2013. O dei grandi assenti

Potrebbe essere descritta come la guida "dei grandi assenti": è "I Vini d'Italia" 2013 de "L'Espresso", da oggi in edicola (presentazione ufficiale l'11 ottobre a Firenze, con l'asta di Pandolfini, ndr). Tra le "Eccellenze" (le 5 bottiglie), mancano nomi importanti dell'Italia enoica, del calibro di Gaja, Ornellaia (l'unico vino italiano oggi nel Liv-Ex 100, insieme al Sassicaia, premiato in guida con il 2009), Masseto e altri, che, al di là di ogni (legittimo) giudizio critico, sono tra i pochissimi che, nelle aste internazionali, ad esempio, tengono alta la bandiera italiana. Discrepanza tra critica di questa edizione e leader italiani "storici" nel mondo a parte, ecco i migliori assaggi. "Sul podio più alto - spiega il comunicato - alla quota massima di 20/20, è lo strepitoso Brunello di Montalcino Riserva 2006 di Poggio di Sotto. Lo tallonano da vicino, a 19,5/20, altri due vini eccezionali come il Barbaresco Montefico Vecchie Vigne 2007 di Roagna e il d'Alceo 2008 del Castello di Rampolla. Appena un gradino sotto, a quota 19/20, si è distinto un nutrito gruppo di vini dolci di antica tradizione, come il Vino Santo trentino 2001 di Francesco Poli, i Vin Santo toscani di Castell'in Villa (1995) e Poliziano (2004), le Malvasie di Bosa di Columbu e dei Fratelli Porcu, rispettivamente delle annate 2005 e 2009. Pari valutazione hanno ottenuto diversi grandi classici dell'enoologia nostrana: il Barolo Cascina Francia 2008 di Giacomo Conterno, il Barolo Ca' Mia 2008 dei Fratelli Brovia, il Barbaresco Asili 2009 di Bruno Giacosa, il Brunello Riserva 2006 di Fuligni, l'Amarone della Valpolicella Classico 2005 di Bertani, il Montevertine 2009 dell'azienda omonima e, infine, il Fiano di Avellino 2011 di Pietracupa, miglior bianco italiano e capofila di una straordinaria performance dei vini bianchi della Campania". Le "3 stelle", ovvero le migliori cantine? Valentini (Abruzzo), Produttori Terlano (Alto Adige), Ca' del Bosco (Lombardia), Cisa Asinari, Giacomo Conterno, Bruno Giacosa, I Paglieri - Roagna, Giuseppe Mascarello e Figlio, Giuseppe Rinaldi (Piemonte), Castello di Ama, Isole e Olena, Montenidoli, Montevertine, Poggio di Sotto, Tenuta San Guido (Toscana), Ferrari (Trentino), Giuseppe Quintarelli (Veneto).

Focus

A Pompei la vigna più antica

Se l'Impero Romano economicamente ruotava esclusivamente intorno al settore primario, pensate l'importanza che la vite poteva avere all'epoca, quando il vino era uno dei prodotti più preziosi, destinato quasi unicamente ai patrizi. Ecco, proprio nel periodo di maggior splendore dell'Impero, nel I secolo dopo Cristo, intorno alla ricca Pompei si distendevano ettari coltivati a vite a perdita d'occhio, e qui, vicino alla tomba del ricco liberto Trimalcione (tra i protagonisti del "Satyricon" di Petronio) è stato ritrovato quello che si può probabilmente definire come il vigneto meglio conservato di età romana. A portarlo alla luce una campagna di scavo condotta dall'Istituto archeologico di Berlino, e finanziata dal "Deutsche Forschungsgemeinschaft" (il Cnr tedesco), su un terreno demaniale che si trova a soli 350 metri dalla villa romana di Numerius Popidius Narcissus Maior ed a 50 metri dalla cosiddetta villa della "cartucciera": tutto lascerebbe pensare che quel terreno coltivato a vite, di 12 metri per 4, appartenesse a una di queste due "fattorie" dell'antichità, offrendo ancora la suggestione dei solchi prodotti dalla zappa di chissà quale schiavo ed i fori in cui erano piantati i pali.



Cronaca

Wine & Food

Prescrizione "enoica" a favore di Christie's in Usa

Un caso di "prescrizione" enoica: il tribunale di Manhattan ha chiuso la causa intentata dal miliardario William Koch contro Christie's per l'acquisto, nel 1988, di 4 bottiglie di vino appartenute, sembrava, al presidente Usa Thomas Jefferson. Però, per le analisi richieste poi da Koch, nel 2000, c'è solo il 4,6% di probabilità che le bottiglie siano realmente dell'epoca (1740-1800). Ma la causa, iniziata nel 2005, è arrivata troppo tardi, visto che erano passati 5 anni (1 in più dei 4 previsti dalla legge) da quando Koch aveva ricevuto i risultati delle analisi sul vino. Una causa troppo "d'annata" per essere buona ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nei giorni in cui escono le guide, e in cui la critica enoica riflette sul suo ruolo, è il caso di sdrammatizzare un po'. Ecco perché vi riproponiamo lo sketch tra il "sommelier" Antonio

Albanese, che "ride" del vino, e Luca Gardini. Per scherzare un po' in un momento dell'anno in cui, tra critica e vendemmia, si decide il futuro del vino ...

