



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 978 - ore 17:00 - Mercoledì 24 Ottobre 2012 - Tiratura: 29775 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Salone del Gusto": su il sipario

"Cibi che cambiano il mondo": è lo slogan che sintetizza il "cuore" dell'edizione n. 9 del "Salone del Gusto", di scena a Torino da domani al 29 ottobre. Fari puntati sulla partnership con Terra Madre anche stasera, con la cerimonia d'apertura al Pala Isozaki all'insegna della festa, tra tradizione, cibo e musica. Tra i protagonisti, il direttore generale della Fao, José Graziano da Silva, il premio Nobel per la letteratura Dario Fo e i rappresentanti dei presidi Slow Food dei cinque continenti. Da domani, invece, largo alle idee di agricoltori e contadini di tutto il mondo che, per cinque giorni, si confronteranno per salvaguardare il pianeta e le comunità del cibo. Info: www.salonedelgusto.it

FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

Benvenuto, articolo 62

Se ne è parlato tanto, disegnando scenari ipotetici, e adesso l'articolo 62 della legge 27 del 24 marzo 2012, che regola una volta per tutte i tempi di pagamento a 30 giorni per le merci deperibili (come l'uva), e a 60 per tutte le altre merci (il vino), è entrata in vigore. Una legge accolta con entusiasmo, soprattutto dal mondo agricolo e dell'industria agroalimentare, vino compreso, perché ormai garantire il pagamento della merce in tempi certi sembrava un sogno irrealizzabile. Un modo per eliminare quelle distorsioni dei rapporti di forza, come succede a volte tra produttori e grande distribuzione, ma che forse sottovaluta le difficoltà di tanti ristoranti, che potrebbero limitare gli acquisti di vino, vista l'entità delle sanzioni e l'obbligo dei creditori di far rispettare i termini di pagamento.

Cronaca

Quattro terroir a Londra

Quando si parla del futuro del vino italiano, le voci più autorevoli del mondo enoico, da Denis Dubourdieu ad Antonio Galloni convergono: la vera forza del Belpaese sono i vitigni autoctoni. E adesso si aggiunge la coppia di critici più famosa di Francia, Bettane & Desseauve, che il 27 ottobre a Londra guideranno i wine lovers inglesi tra le note di un Trebbiano d'Abruzzo (Valentini), un Fiano di Avellino (Pietracupa), un Brunello di Montalcino (Poggio di Sotto) e un Primitivo di Manduria (Gianfranco Fino).



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

"Del vino, io, valuto la qualità": così parlò Galloni

"I vini biologici? Sono una moda, ed io sono un po' contrario alle mode, perché la cosa importante è che un vino sia ben fatto, mentre la coltivazione biologica o biodinamica corrisponde solo a tecniche usate in vigneto, quando in cantina non esistono regole in tal senso". Parola di Antonio Galloni, una delle firme più autorevoli del panorama mondiale della critica enologica, intervistato da WineNews che, per il magazine Usa "The Wine Advocate" recensisce i vini d'Italia, Champagne e Borgogna. "Il problema del biodinamico - continua Galloni - è che trattandosi di una moda, avrà un suo momento di successo, dopodiché la gente passerà a quella successiva. Per questo preferisco valutare solamente la qualità del vino nel bicchiere: un vino biodinamico, per definizione, non può essere meglio o peggio". E neanche la gradazione alcolica può essere una discriminante, nonostante "la tendenza a fare vini più leggeri: il Barolo raggiunge i 14-14,5 gradi dagli anni Settanta, supportando benissimo l'alcol", così come "non c'è nessun problema con i vini concentrati e supportati dal legno, a patto che siano ben fatti". Ma, per affermarsi nel mondo, l'Italia enoica ha un'arma in più, "i vitigni autoctoni: il Cabernet ed il Merlot sono buoni, ma si possono fare dappertutto, mentre il Primitivo, l'Aglianico, il Sangiovese, il Nebbiolo sono un patrimonio unico che dà vini unici". Un'arma che, per funzionare, ha bisogno di avere alle spalle territori coesi, perché i consumatori americani "sono sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo", ma per affermarsi è importante che la qualità media espressa sia di alto livello, un obiettivo che si raggiunge con maggiore facilità se nel territorio ci sono "aziende leader, storiche, con una costanza di qualità, come Gaja in Piemonte, Antinori e Frescobaldi in Toscana, Planeta e Tasca d'Almerita in Sicilia, in grado di imporsi e fare da traino al resto dei produttori". Proprio l'ostacolo che deve superare la Puglia (da cui ha parlato Antonio Galloni, intervenuto al "Puglia Wine & Land"), "una Regione emergente, ancora dietro a Sicilia e Campania, in cui manca un vero leader, anche se ci sono aziende con molti decenni di storia, come De Castris e Rivera, tanti buoni vini e vitigni unici".

Focus

Dopo 500 anni, Antinori cambia "casa"

"Dopo 26 generazioni e 500 anni di storia nel mondo del vino, questo non è un punto di arrivo ma una nuova partenza, sognata e pensata per le prossime 26 generazioni". Così il Marchese Piero Antinori, alla guida con le figlie Albiera, Allegra e Alessia di una delle realtà del vino più antiche e importanti d'Italia, racconta a WineNews lo spirito della nuova cantina al Bargino (San Casciano Val di Pesa), presto quartier generale dell'intero gruppo (per un investimento complessivo di 100 milioni di euro, 70 con risorse proprie e 30 tra dismissioni delle vecchie cantine in San Casciano e contributi pubblici, ndr). "È un'incisione sottile e profonda nella collina. Emozionante come i preziosissimi "tagli" di Lucio Fontana. E come nelle opere del grande artista, anche qui, sulle colline che corrono parallele alla superstrada verso Siena, si apre una dimensione nuova. Dentro la terra". E dentro la terra sono ricavati i 26.000 metri quadrati della struttura, tra cantina (che sfornerà 2,5 milioni di bottiglie l'anno, ma con una capacità di 5 milioni di stoccaggio), uffici e accoglienza ai turisti, dove lavoreranno 120 persone. Un progetto durato 15 anni, sospeso tra antico e moderno, dove il design incontra il territorio.



Wine & Food

"Autoctoni, che passione!": da Nord a Sud, ecco i migliori

Nebù Brut Metodo Classico Prématta di Les Crêtes, Colli Tortonesi Timorasso 2007, Montenetto di Brescia "M" Marzemino 2009, Taurasi 2007 di Contrade di Taurasi, Gioia del Colle Primitivo 2009 di Polvanera: ecco i vincitori di "Autoctoni, che passione!", il premio dedicato alle eccellenze della produzione locale del Belpaese, selezionate dalla giuria internazionale degli "Autoctona Award", di scena al "Forum nazionale dei vini autoctoni" di Bolzano che, dalla Valle d'Aosta alla Campania, dal Piemonte alla Puglia, passando per la Lombardia, raccontano l'Italia del vino (info: www.autoctona.it).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"È un'incisione sottile e profonda nella collina. Emozionante come i preziosissimi "tagli" di Lucio Fontana". E che diventerà il nuovo quartier generale delle storico

gruppo del vino italiano per gli anni a venire. Così Piero Antinori presenta a WineNews la nuova cantina nel Chianti Classico, "un punto di partenza e non d'arrivo".

