

La News



Chef Klugmann tra tv e cucina

La notizia è che Antonia Klugmann, dopo una sola stagione, non sarà tra i giudici della prossima edizione di MasterChef. Non un addio, ma un arrivederci, quello della chef triestina dello stellato "L'Argine" a Vencò, che a WineNews racconta il suo punto di vista sul ruolo mediatico della figura del cuoco, tra televisione, comunicazione e filosofia culinaria. "La televisione è un mezzo, e in quanto tale non va demonizzata, va usata con consapevolezza. Oggi la comunicazione per noi chef è diventata importante, ma non dobbiamo mai perdere la coerenza, consapevoli di fare un mestiere pieno di difficoltà, come ogni lavoro di qualità" (qui l'intervista: <https://goo.gl/cMbE6t>).



Royal Wedding "tricolore"

Il made in Italy è una questione reale: all'attesissimo Royal Wedding di domani tra il Principe Harry e l'attrice statunitense Meghan Markle, l'Italia avrà un posto d'onore. Sì perché la torta nuziale sarà a base di ben 200 limoni di Amalfi, e i confetti saranno quelli della Pelino, storica produttrice di Sulmona e da molto legata alla Corona. E non finisce qui: pare che la sposina Meghan abbia dato al suo blog (ormai chiuso per volere della Regina, ndr) il nome "The Tig" in onore del Tignanello, etichetta cult della famiglia Antinori, di cui è appassionatissima, come ha confessato in un video (<https://goo.gl/KnzJ1s>). E chissà che anche il vino del banchetto non sia italiano, magari lo stesso Tignanello, o uno dei grandi vini della famiglia Frescobaldi, legata da una storica amicizia alla Royal Family ...

Cronaca

DRC a Corton-Charlemagne

Ci sono fazzoletti di terra, nei di grandi territori del vino, dal valore inestimabile. Uno di questi è quello che accoglie la Denominazione bianchista di Corton-Charlemagne, in Borgogna, poco più di 300.000 bottiglie prodotte ogni anno, esclusivamente da uve Chardonnay. Una nicchia di altissima qualità, pronta a guadagnare ulteriore prestigio dall'arrivo di una griffe mondiale come Domaine de la Romanée-Conti, che affitterà, da novembre, 2,8 ettari (condotti in biodinamica) da Bonneau du Martray (<https://goo.gl/Q3jKpZ>).



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Tra Fao e Cru, la "retro-innovation" del Soave

È una "retro-innovation", che guarda al futuro partendo dalle lezioni del passato, quella che sta mettendo in piedi il territorio del Soave, una delle Denominazioni bianchiste più importanti d'Italia, che celebra anche i 50 anni dalla Doc. 7.000 ettari vitati, per 50 milioni di bottiglie prodotte, di cui l'80% esportate nel mondo, che nascono dal primo "Paesaggio rurale di interesse storico" riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, e che ora punta deciso verso il riconoscimento come Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS-Fao) delle "Colline vitate di Soave". Patrimonio sociale, culturale, storico e ampelografico da tutelare, ma anche da valorizzare, come sta avvenendo con il progetto sui cru, con le Menzioni Geografiche Aggiuntive da mettere in etichetta (con modifica al disciplinare, in attesa di approvazione al Ministero, ndr). Tutto questo mentre nel calice, a Soave Preview (18-20 maggio, è protagonista una vendemmia 2017 che, come nel resto d'Italia, è stata complicata, ma che ha mostrato la vocazione della zona collinare, che si è salvata dalle gelate di aprile (qui i nostri migliori assaggi, <https://goo.gl/6g6GVz>). E che proprio le Mga ed il riconoscimento Fao vogliono valorizzare. "Il riconoscimento non "congela" il sistema agricolo dei territori - ha sottolineato Endo Yoshihide, coordinatore delle candidature GIAHS - ma lo stimola dinamicamente, bilanciando conservazione e sviluppo agricolo, sociale ed economico. Le esperienze dei GIAHS già riconosciuti, hanno dimostrato come si ingeneri un processo virtuoso, grazie alla conservazione dei luoghi e delle pratiche che incrementano l'attrattività dei territori e dei prezzi dei prodotti che vengono valorizzati dal marchio GIAHS e venduti in loco". "Dobbiamo coinvolgere tutte le componenti della filiera e alzare ancora l'asticella della qualità - ha detto il neo presidente del Consorzio, Sandro Gini - va ricordato che determinazione ed efficienza organizzativa hanno consentito a una produzione molto frazionata, fatta di 3.000 aziende agricole con una superficie media di poco più di 2 ettari, di costruire il sistema virtuoso che ha saputo restituire negli anni reddito e soddisfazione per i produttori".

Focus

Asta Bolaffi-Slow Food, i top lot

Il Masseto ed il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno: nel mondo ed in Italia, sono sempre loro i vini del Belpaese più quotati delle aste enoiche. La conferma arriva anche dall'incanto di Bolaffi e Slow Food ieri a Torino, che ha realizzato un incasso totale di 1,1 milioni di euro, il doppio della base d'asta, e con il 95% dei lotti venduti. Sul fronte italiano, quelli più quotati, con un prezzo di aggiudicazione di 8.750 euro, sono state le 6 bottiglie di Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno del 1961, e le 12 bottiglie di Masseto, dal 1999 al 2001. Tra i top lot da segnalare anche quello di 12 bottiglie di Barolo 1964 della Cantina Bartolo Mascarello a 7.500 euro. Sul versante francese, il top lot è stato quello della Duclot Collection, composto da 9 bottiglie, tutte annata 2004 dei più grandi Châteaux di Bordeaux (Cheval Blanc, Yquem, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild e Petrus), seguito da quello di 3 bottiglie di Domaine de la Romanée-Conti La Tâche Grand Cru 1974, aggiudicate a 5.250 euro, e da quello formato da una singola bottiglia Montrachet Grand Cru 2001, battuta a 4.875 euro (<https://goo.gl/WthMaA>).



Cronaca

Wine & Food

Grandi vini & arte nel barocco Casino dell'Aurora Pallavicini

C'è un gioiello del Barocco che ogni anno, per un giorno, apre le porte ai grandi vini: il Casino dell'Aurora Pallavicini a Palazzo Pallavicini Rospigliosi al Quirinale a Roma, che, tra le sue collezioni, il 20 maggio, fa da sfondo a "Vino e arte che passione" (www.vinoeartechepassione.it). Le cantine? Da Antinori a Argiolas, da Siddura a Baglio di Pianetto, da Masi a San Leonardo, da Letrari al Trentodoc, dalla Tenuta San Guido a Frescobaldi, da Col d'Orcia a Ruffino, da Pio Cesare a Villa Sandi e Falesco-Famiglia Cotarella insieme a Nonino, per citarne alcune, accanto ai Principe Pallavicini ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il boom del cibo etnico in Italia, tema al centro del Porto Cervo Wine Festival (18-20 maggio, con il meglio della produzione sarda, da Siddura ad Argiolas, da Santadi a Sella &

Mosca, a Jerzu, tra le altre, in abbinamento ai cibi del mondo). Le riflessioni del maggior esperto in materia nel Belpaese, "Chef Kumalè" Vittorio Castellani.

