



**Wine & Food
Made in Italy** S.r.l. ®



Le News di Wine & Food Made in Italy S.r.l.

Informazioni generali di Wine News: N°8

Mese di : Agosto 2014

Il Franciacorta vola alto

Il Franciacorta prende letteralmente il volo, sui mercati, dove chiude il primo semestre 2014 in crescita sia in Italia che all'estero, con un incremento delle vendite del 9,6% sul 2013, e sui cieli di tutto il mondo, con l'aereo Alitalia A330 griffato Franciacorta: il logo, sulla fusoliera, accoglierà i passeggeri all'ingresso dell'aereo, e ventisei cappelliere racconteranno, da una parte all'altra del mondo e per un anno intero, il terroir delle bollicine lombarde con fotografie di vigneti, cantine, bellezze paesaggistiche, artistiche e culturali.

Tornando a parlare di numeri, sono buoni i risultati in Italia nel primo semestre dell'anno, con una crescita dell'8,5%, mentre l'export fa ancora meglio, e cresce del 17,4% sul primo semestre 2013. Il Giappone si conferma il primo mercato estero, seguito da Usa, Svizzera, Germania e Belgio, e continua il trend molto positivo in Uk, con un balzo del 100,4%. E proprio oggi muove anche i primi passi la Fondazione Franciacorta, con lo scopo principale di promuovere e valorizzare l'ambiente, la storia, l'arte, la cultura e i prodotti tipici del territorio lombardo, grazie allo sforzo dei venti fondatori, mossi da un "amore profondo per questa terra ricca di fascino".

Il vino in conflitto

Nel conflitto russo ucraino, anche le aziende vinicole della Crimea finiscono nella "black list" stilata dall'Ue per sanzionare la politica estera di Putin. I viticoltori della regione, però, non ci stanno, e si appellano a Mosca, chiedendo di adottare "misure restrittive alle importazioni di vini provenienti da Paesi che hanno imposto sanzioni contro il nostro settore, così da consentire ai viticoltori di Crimea di ridurre l'impatto negativo delle politiche dell'Ue, ed incoraggiare la crescita del comparto".

Il vino, terapia per lo spirito dei malati terminali

Quello del fine vita è un argomento sensibile, che coinvolge ogni Paese occidentale. Compresa la Francia, dove esistono strutture attrezzate con reparti di cure palliative che accompagnano i malati terminali negli ultimi mesi di vita. Qui, nel Chu - Centro Ospedaliero Universitario di Clermont-Ferrand, a regalare uno spiraglio di luce ai malati, da settembre ci sarà un wine bar. Perché anche la degustazione di un buon vino può contribuire al "diritto di essere felici e divertirsi, anche alla fine della propria vita", spiega ai media d'Oltralpe, la dottoressa Virginie Guastella.

Sotto scacco dei truffatori

Fine wine ancora una volta sotto lo scacco dei truffatori: davanti al giudice, questa volta, finisce Joshua Krummenoehl, fondatore della casa d'aste californiana "WineGavel", che non si è neanche preso la briga di imbastire un piano geniale, ma si è "accontentato" di convincere collezionisti più o meno consapevoli, a lasciargli vendere le proprie bottiglie, intascando il ricavato. L'accusa riguarda 12 casi di appropriazione indebita, che gli avrebbero fruttato 500.000 dollari, e il processo inizierà il 28 agosto in Napa Valley.

“Soffiate” dalle cucine dei Palazzi del potere

La vera “soffiata” è quella su Putin: il Presidente russo, visti tempi ed eventi, ha un assaggiatore per sapere se il suo cibo è avvelenato, che fa tornare alla mente tanti famosi e storici “colleghi”, da Margot Woelk che assaggiava ogni giorno i piatti di Adolf Hitler ai molti assoldati da Saddam Hussein. Ma non è l’unico gossip uscito dalle cucine dei “Palazzi del potere”: della Regina Elisabetta si sa che non ama i crostacei, la cucina orientale e gli spaghetti, ma, accanto al tè, un gin prima di cena se lo concede sempre, mentre il Principe Filippo preferisce la birra al vino. Barack Obama? Che il Presidente Usa sia un grande amante della buona cucina, italiana in particolare, è cosa nota, ma anche lui ha un alimento che proprio non digerisce: le barbabietole rosse. Ecco vizi, preferenze e ossessioni dei più famosi leader mondiali trapelati, come succede ogni anno, dal summit a Londra del Club des Chefs des Chefs, l’associazione gastronomica più esclusiva al mondo, che ha regole rigidissime: per essere ammessi bisogna essere il cuoco personale in carica di un Capo di Stato. Riportati da “The Independent”, si vocifera che, finalmente, con François Hollande, dopo la spiacevole parentesi dell’ex Presidente francese Nicolas Sarkozy, i formaggi, orgoglio nazionale, sono tornati sulla tavola dell’Eliseo (ma l’attuale Président sembra che alla aguetta preferisca l’hamburger, e non ami caviale, aragoste e tartufi). Per la Cancelliera tedesca Angela Merkel, di metter al bando crauti, würstel e strudel, invece, non se ne parla proprio. Da Fabrizio Boca, da quasi 20 anni alla guida delle cucine del Quirinale - “la parte più gratificante è essere riuscito a soddisfare il palato di tutti i Presidenti per cui ho cucinato”, dice del suo lavoro - bocca cucita, e nulla di più di quello che si sa sui gusti del Presidente Giorgio Napolitano e sulla sua predilezione per il piatto principe della cucina italiana: gli spaghetti al pomodoro, preparati con ingredienti tutti rigorosamente made in Italy. Riuniti in summit, spiega la personal chef di Obama, Cristeta Comerford, filippina di origini e prima donna e prima asiatica a ricoprire il ruolo, “si può imparare gli uni dagli altri” come metter d’accordo, almeno a tavola, i leader mondiali.

Franciacorta, si vendemmia. E l’ottimismo ...

Le piogge, le malattie che premono in vigneto, la preoccupazione per un’annata che tutti dicono complessa. Ma il lavoro dei produttori del Belpaese va avanti, e se nei giorni scorsi i primi grappoli di Pinot Grigio sono stati già tagliati in Sicilia, come ha raccontato Cantine Settesoli (e con molto più ottimismo di quanto si potrebbe immaginare), in queste ore inizia la vendemmia 2014 anche al Nord, ed in particolare in Franciacorta, uno dei territori più importanti per la spumantistica italiana, come annunciato da Castello Bonomi, realtà tra le più affermate della denominazione (di proprietà del gruppo Paladin). E che, grazie alle viticoltura di precisione che da anni mette in pratica, affronterà la raccolta con un certo ottimismo. “L’annata 2014 - si legge in una nota - sarà da molto positiva ad esemplare per i nostri Franciacorta, grazie alle grandi risorse messe in campo da uomini appassionati, che conoscono il terroir e sanno come trattarlo per valorizzarne le caratteristiche in ogni situazione”. E siccome l’ottimismo è il profumo della vita, come diceva Tonino Guerra, c’è chi prova a regalarne un po’ a tutti: per Coldiretti sono in arrivo due settimane di caldo che possono ancora salvare l’annata ...

La cucina italiana, Artusi e la modernità

““La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene” è uno dei testi fondamentali del patrimonio enogastronomico italiano. Spesso per ogni ricetta proponeva più varianti, nelle diverse edizioni del suo testo (foto), e anticipando di un secolo blog e social network, aprì ai suggerimenti dei suoi lettori”. Così diceva, a WineNews, il professor Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti di storia dell’alimentazione d’Italia, parlando di Pellegrino Artusi. La cui idea di cucina, ora, andrà sotto processo, letteralmente, il 10 agosto a San Mauro Pascoli, con tanto di accusa e difesa, e il verdetto di piazza. “Artusi non è più moderno e attuale e, probabilmente, è del tutto superato - sosterrà l’accusatore Antonaros Taracchini - perché i tempi sono cambiati, in primis il rapporto col cibo”. Ed in effetti, è vero che in poco più di un secolo è cambiato tutto: dal fabbisogno alimentare al salutismo, passando per l’industrializzazione dei processi produttivi, per la nascita delle Dop, che con i disciplinari hanno cristallizzato la tradizione, e così via. Ma c’è chi sosterrà, come il “difensore” Piero Meldini, che “Artusi è attuale per la sua idea di cucina, non di campanile, ma eclettica, aperta all’Italia e al mondo” ...

Il cielo di “Calici di Stelle” è sempre più grande

Allunga i tempi, allarga gli eventi e va in diretta su web e social network: da stasera, parte la maratona di “Calici di Stelle”, con brindisi no stop con i grandi vini italiani fino alla notte di San Lorenzo, la più stellata dell’anno (10 agosto), nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino di tutta Italia Perché fenomeni come la “Superluna” e la cometa Oukaimede sono visibili più di una notte - da osservare con l’Unione Astrofili - e i vini, le cantine e i territori, sono tanti. Dal Trentino Alto Adige al Piemonte (al MiVu-Museo del Vino a Barolo), dal Collio in Friuli ai terroir del Lambrusco in Emilia Romagna, dalla Valtellina al Veneto: a Valdobbiadene (il Consorzio Valdobbiadene invita a postare scatti su Facebook), a Soave, fin sulle Dolomiti, con il Prosecco “in trasferta” nei rifugi di Cortina. In Toscana, si brinda nei “tesori” di Siena, da Palazzo Pubblico (osservando i vigneti negli affreschi di Ambrogio Lorenzetti e scoprendo Senarum Vineae, il vino della città) al Santa Maria della Scala. Ma nella terra di Galileo, sono molte le cantine di Mtv Toscana protagoniste (#divinestelle è l’hashtag per i selfie su Twitter), i castelli, da qVicchiomaggio nel Chianti Classico alle Rocche a Tintinnano e di Carmignano, fino al Nobile nella rinascimentale Piazza Grande a Montepulciano. In Umbria, si va dal pic nic alla Tenuta Castelbuono alle visite guidate in notturna al Museo del Vino della Fondazione Lungarotti. Il Sagrantino è “re” in piazza a Montefalco con il Consorzio, e nelle sue famose cantine, da Caprai a Antonelli San Marco. Al Castello di Semivicoli di Masciarelli in Abruzzo c’è un “déjeuner dans le vignoble”, e in Sicilia ci sono davvero tanti eventi in cantina, da Feudo Arancio a Don Saro, da Etna Wine alle Cantine Russo, da Alessandro di Camporeale all’Abbazia di Sant’Anastasia, da Donnafugata (con la vendemmia di notte) a Cantine Nicosia e, per la prima volta, Baglio di Pianetto. In Puglia, invece, Due Palme e Leone De Castris, Masseria Altemura e Tormaresca, sono in Piazza Duomo a Trani e al Castello Angioino a Copertino con Mtv Puglia. Cantine in piazza anche in Sardegna, come Argiolas nella sua Serdiana.

Feudi di San Gregorio “atterra” a Capodichino con il “Dubl Bar”

Ormai, ogni posto è quello giusto per bere un buon bicchiere di vino, anche l’aeroporto, perché in attesa del proprio volo meglio non farsi prendere dalla fretta, e rilassarsi con un buon bicchiere. Una strada già percorsa da grandi griffe enoiche del Belpaese negli scali più importanti, da Ferrari a Frescobaldi, a Zonin. Una prospettiva diventata realtà anche nello scalo napoletano di Capodichino, dove Feudi di San Gregorio, ha inaugurato, al gate B13, il “Dubl Bar ... Food&Bubbles”, un’area lounge dedicata al “Dubl”, il metodo classico prodotto dall’azienda irpina, e all’alta gastronomia del territorio.

Una notte nei territori del vino

Tra i vigneti toscani della terra di Galileo, nelle Langhe Patrimonio Unesco, a Cortina sullo sfondo delle Dolomiti, in Umbria, dove nasce uno dei vini di maggior successo, e poi in Puglia, e dove se non in Salento, e tra i filari dell’Etna, terroir sulla cresta dell’onda, in Sicilia.

Ovunque ci si trovi, nel Belpaese, in una di queste sere stellate, fino a San Lorenzo, l’importante è armarsi di calice e condividere i vini del territorio: c’è “Calici di Stelle”, l’evento del Movimento Turismo del Vino e delle Città del Vino (www.movimentoturismovino.it;

www.cittadelvino.it). Nei giardini di olivi della Rocca di Carmignano si brinda con l’antico vino toscano, ricordato in una pergamena dell’804 (8-10 agosto). Al WiMu-Museo del Vino a Barolo, aperto di notte, i desideri si appendono agli alberi secolari del Castello, nella cui Enoteca ci sono oltre 100 vini (10 agosto). Tanti quanti si assaggiano passeggiando tra i rifugi di Cortina con la famiglia, dal mattino alle “cene stellari” (9 agosto). Il Sagrantino, con il Consorzio, è in Piazza nella sua Montefalco, e le cantine salentine al Castello Angioino a Copertino (10 agosto). Da Cantine Nicosia sull’Etna tutto è “autoctono”, dai vini alla musica (8-10 agosto).

Addio Philippine de Rothschild

Lutto a Bordeaux. La Baronessa Philippine de Rothschild, proprietaria di Château Mouton Rothschild e figura monumentale del vino francese, è scomparsa il 23 agosto, all’età di 80 anni. La Baronessa Philippine aveva assunto la gestione delle proprietà di famiglia, che comprendono Château Clerc-Milon, Château d’Armailhac e Mouton Cadet, dopo la morte del padre nel 1988, come presidente della Baron Philippe de Rothschild Sa, guidando il gruppo in una forte crescita di qualità e di immagine.

Vernaccia & Vino Nobile, uniti dalla storia

Conquistare i cuori dei winelovers non solo con il fascino del bicchiere, ma anche con quello di un passato ricchissimo, per presentarsi al mondo raccontando, prima ancora della qualità, la storia antichissima e unica dei propri vini: è la strada che percorreranno insieme il Consorzio della Denominazione San Gimignano, nel nome della Vernaccia, ed il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. Che, a partire dagli Stati Uniti, punteranno ad affascinare gli appassionati con la storia, prima ancora che con il bicchiere, con i due vini uniti nel segno di un retaggio davvero importante. Entrambi amati da Papa Farnese III, per esempio, quello che convocò nel 1545 il Concilio di Trento: “il vino di Montepulciano è perfectissimo tanto il verno, quanto la state ... et volentieri Sua Santità ne beve”, annota nel manoscritto “Della qualità dei Vini” il bottigliere del Papa Sante Lancerio, a proposito del celebre rosso. Mentre sull’antico bianco riporta: “nella partita che fece di Roma Sua Santità che fu nell’anno 1536 la sera alloggiò a Poggibonzi, dove qui erano ottimi vini di S.Geminiano (...) anche di buonissime vernacciuole, e di questa bevanda gustava molto S.S. e faceva onore al luogo”. Solo un caso, tra i tantissimi possibili. Della Vernaccia, infatti, si hanno le prime testimonianze addirittura alla fine del 1200. Per non parlare del 1300, dove la Vernaccia è citata nella Divina Commedia di Dante, nelle opere di Boccaccio e di Cecco Angiolieri, ma anche in quelle di altri scrittori di Francia e di Inghilterra come Eustache Deschamps, considerato il padre della “ballata”, o Geoffrey Chaucer, autore di “The Canterbury Tales”. E come non citare il satiro che beve Vernaccia dipinto nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze dal Vasari, o i versi di Francesco Redi che, nel “Bacco in Toscana”, maledice coloro a cui non piacesse la Vernaccia. Lo stesso Redi che, del rosso toscano, invece, scrive: “Montepulciano d’ogni vino è re”. E che, in epoca più recenti, è stato citato addirittura da Voltaire, uno dei padri dell’Illuminismo. Con la menzione “Nobile” documentata, per la prima volta, in una nota spese del 1787. Testimonianze di due storie uniche, che si uniscono per raccontarsi.

Salumi, ortofrutta e formaggi: i primi colpi del blocco della Russia

Gli effetti dell’embargo imposto dalla Russia ai prodotti agroalimentari italiani iniziano a farsi sentire con il blocco di interi container di Grana Padano che sono stati rispediti indietro mentre gli importatori russi consigliano di non inviare salumi e sono stati rescissi già diversi contratti per la spedizione di ortofrutta. A dirlo la Coldiretti. Preoccupati i Consorzi dei due formaggi top del Belpaese: quello del Parmigiano Reggiano chiede l’intervento del Governo, quello del Grana Padano sottolinea come l’Italia sia stata trattata “ancora una volta, da cenerentola dell’Unione Europea”.

Belpaese top al bar: italiano uno dei migliori mixologist del mondo

Claudio Perinelli, il miglior mixologist d’Italia, è tra i 6 migliori bartender del mondo. Il vincitore assoluto del “Diageo Reserve World Class Bartender of the Year 2014”, la prestigiosa ed acclamata competizione internazionale istituita da Diageo che celebra l’arte della mixology, è invece Charles Joly del bar The Aviary di Chicago. Quello di Perinelli è stato un lungo percorso, che lo ha visto superare gli oltre 18.000 partecipanti da tutto il mondo, iniziato con la vittoria alla semifinale italiana di Torino e la conquista, a Milano, del titolo di “Miglior Bartender d’Italia Diageo Reserve World Class 2014”.

In Russia il vino va, per ora

Il blocco russo delle importazioni agroalimentari da Usa e Ue che tiene banco in questi giorni, nonostante le tensioni tra Russia e Occidente siano scoppiate ormai da mesi, è arrivato su molti settori quasi come un fulmine a ciel sereno. E se il vino e gli alcolici per ora sono salvi, l’attenzione su quello che potrebbe accadere, da un momento all’altro, è alta, e la diplomazia, per quello che può (visto che il quadro è assai più grande di una semplice ritorsione economia in risposta a sanzioni dello stesso tipo), al lavoro. E, secondo fonti sentite da WineNews, anche se è inutile lasciarsi la testa e il vino continua ad essere spedito in Russia, conviene farsi trovare preparati in ogni caso. Anche perché, si apprende, già nei mesi scorsi, era circolata una lista di prodotti a rischio embargo, tra cui i vini spumanti.

I primi grappoli dicono che ...

Vendemmia 2014, dove si è già raccolto qualche grappolo si fanno le prime valutazioni. “Uve un po’ immature ma sane, mosti equilibrati con acidità e pH interessanti, forse qualche grado alcolico in meno”, spiega dalla Franciacorta Leonardo Valenti, docente all’Università di Milano e consulente di Castello Bonomi. “Qualità promettente per i bianchi, bella la freschezza e profumi intensi per Pinot Grigio e Sauvignon”, dice da Menfi, in Sicilia, l’enologo Domenico De Gregorio, del gigante Settesoli.

Italia sempre top (e in crescita) in Usa

Un raggio di sole nella difficile estate del vino italiano, stretto tra una vendemmia assai complicata per l’andamento climatico decisamente troppo piovoso, e le preoccupazioni per gli sviluppi di due dei mercati del futuro su cui si è puntato di più, la Cina, verso cui le esportazioni sono in frenata, e la Russia, su cui pende la “spada di Damocle” di un possibile stop alle importazioni di alcolici. A regalarlo quello che, da anni, è il mercato straniero più importante per il Belpaese enoico, gli Usa, dove i dati sul primo semestre 2014, secondo l’Italian Wine & Food Institute guidato da Lucio Caputo, raccontano di un’Italia del vino che ha fatto registrare un +0,7% in quantità e un +8% in valore sullo stesso periodo del 2013. Molto meglio della media delle importazioni americane che, nel complesso, hanno segnato -0,1% in quantità (4,7 milioni di ettolitri) e +4,1% in valore (2,015 miliardi di dollari). L’Italia mantiene dunque la sua leadership tra i vini stranieri, con una quota di mercato del 26,5% in quantità (1,25 milioni di ettolitri) e 33,9% in valore (682,9 milioni di dollari). Capitolo a parte quello degli spumanti italiani, che hanno fatto +18,4% in quantità (175.210 ettolitri) e +23,9% in valore (101,7 milioni di dollari).

Champagne loves Prosecco

Lo Champagne non ha paura, anzi, accoglie la crescita del Prosecco in terra britannica con piacere, forte di una crescita lenta ma continua, e della consapevolezza che, proprio grazie al boom delle bollicine venete, e più in generale di tutti i vini spumanti, la platea dei consumatori è destinata ad ampliarsi. A dirlo un report di Lanson. Il limite dello Champagne, infatti, sta proprio nel prezzo, un ostacolo importante, specie per i più giovani che, nei locali e nei pub d’Inghilterra, si focalizzavano su bianchi e rosati.

Almeno fino al boom del Prosecco, cresciuto in un solo anno del 54%, e capace di conquistare gli scaffali dei supermercati e i banconi dei bar, rendendo le bollicine improvvisamente giovani e popolari. Un bene anche per lo Champagne, che in futuro potrà contare su una platea più ampia.

La strana dieta di Riccardo III, tra carni esotiche e vino

Re d’Inghilterra per poco più di due anni, tra il 1483 ed il 1485, Riccardo III è un personaggio chiave della storia britannica, perlopiù negativo, ma di certo, in vita, non si fece mancare nulla in quanto a sfizi e gioie del palato. Come rivelano gli studi del British Geological Survey e dell’Università di Leicester, il sovrano mangiava davvero di tutto. Una dieta particolarmente raffinata, fatta di carne esotica (gru, airone e cigno) innaffiata da tantissimo vino. Pare che, anche per via della pressione che comportava la guida del Regno, negli ultimi anni di vita, ne bevesse quasi tre litri al giorno.

Vino, monopolio in Russia?

Mentre i produttori di vino d’Europa e d’America guardano con preoccupazione alla possibile estensione dell’embargo delle importazioni in Russia anche al nettare di Bacco, a Mosca qualcosa si muove. Secondo “Decanter”, nel Paese si va verso il monopolio per la produzione interna. Per i sostenitori della proposta, la produzione di vino dovrebbe essere possibile solo in imprese di proprietà o comunque controllate dallo Stato.

Così, dicono, si darebbe un notevole impulso alla crescita qualitativa dei vini russi, soprattutto in Crimea e nella regione di Krasnodar, e in più ci sarebbe una crescita del business per lo Stato e per l’industria vinicola del Paese. E, soprattutto, per alcuni, sarebbe un modo per assicurare un sufficiente approvvigionamento di vino qualora dovesse scattare (speriamo di no) l’embargo ...

Italia del vino (già) regina d'autunno in Usa

Da Antinori ad Allegrini, da Biondi-Santi a Damilano, da Ferrari a Gaja, da Masseto a Masi, da Mastroberardino a Ornellaia, da Planeta a Sassicaia, da Tenuta di Biserno a Zenato, da Marchesi di Barolo a Il Poggione, da Pio Cesare a Ciacci Piccolomini d'Aragona, dalla Fattoria dei Barbi a Nino Negri: ecco solo alcune delle oltre 40 griffe del vino italiano protagoniste del "New York Wine Experience" 2014 by Wine Spectator, la rivista n. 1 degli enoappassionati degli States, di scena dal 16 al 18 ottobre. Un team di cantine che conferma, una volta di più, la passione degli americani per il vino italiano, e che vede le migliori etichette del Belpaese insieme a mostri sacri del vino francese come Château d'Yquem o Château Haut-Brion, e mondiale, come Chateau Musar, dal Libano, o Torres, dalla Spagna, solo per fare qualche esempio. Un evento che, come da tradizione, avrà come prestigiosa location il Marriott Marquis di New York City e che, in tre giorni, molto densi, con protagonisti 250 vini di prim'ordine, provenienti da tutto il mondo (prezzo del pacchetto completo 2.195 dollari), comprenderà il "Critics' Choice Grand Tastings", degustazione dei vini dei migliori enologi mondiali e vari seminari di approfondimento. Come quelli che vedranno protagonisti due nomi storici del vino italiano: Antinori, con il marchese Piero che condurrà la degustazione delle annate 2007, 2004 e 1997 di due dei vini top del Belpaese, Tignanello e Solaia, e Masi, con Raffaele Boscaini, guida della griffe della Valpolicella insieme al padre Sandro, che guiderà la verticale di Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2007, Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 1997, Amarone della Valpolicella Classico Serègo Alighieri Vaio Armaron 1988 e Amarone della Valpolicella Classico Costasera 1978. E poi, ovviamente, i tasting con tutte le altre griffe: Ambrogio & Giovanni Folonari, Aldo Conterno, Altesino, Avignonesi, Bibi Graetz, Brancaia, Bruno Giacosa, Ca' Marcanda, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello di Volpaia, Elio Grasso, Emidio Pepe, Eredi Fuligni, Fèlsina, Fontodi, Livio Felluga, Paolo Scavino, Renato Ratti, Siro Pacenti, Suavia, Terlano, Valdicava e Vietti.

La raccolta in Spagna, Germania e Portogallo

Si vendemmia anche in Spagna, Germania e Portogallo. Paesi in cui il meteo, seppur non perfetto, sembra essere stato un poco più clemente che in Italia e in Francia. E a vedere come stanno le cose ci ha pensato "Wine-Searcher.com". Nel Rheinhessen, in Germania, la raccolta delle varietà precoci come il Solaris è iniziata l'8 agosto, 20 giorni prima del 2013, e la precocità della maturazione di questa varietà in parte l'ha salvata da un andamento stagionale, praticamente senza estate. Anche nel Palatinato e nel Baden, sono cominciate le prime vendemmie, e si spera nel sole. In Spagna, le varietà precoci sono già state raccolte e le previsioni parlano di una vendemmia di buona qualità, e quantitativamente senza cali eccessivi. Tanto che dal Priorat, fanno sapere che la produzione 2014 sarebbe il 10% in più sul 2013, con una qualità promettente. Nel Penedès è già partita la raccolta Chardonnay e Pinot Nero, mentre le varietà autoctone come lo Xarel-lo inizieranno la prossima settimana. Buone previsioni in Castilla-La Mancha, Valdepeñas e Catalogna sono positive. Anche in Portogallo l'estate non è stata bella, e nel Douro (foto) umidità e muffe hanno imperversato. Decisivi i prossimi 15 giorni.

Wine kit da 28 milioni di euro

Mentre le cantine italiane guardano con attenzione a quello che succede in vigna, non si ferma chi dal vino vuole guadagnare in modo illecito: i Nac di Parma, in collaborazione con l'agenzia delle Dogane, hanno smascherato una truffa su wine kit di Barolo, Amarone e altri 22 vini Dop e Igp, da 28 milioni di euro. Coinvolte una società italiana e una straniera. In particolare, sulle etichette veniva indicato "vino italiano" e sulle confezioni venivano utilizzati anche il tricolore e l'immagine del Colosseo.

Se la peronospora mette a rischio anche il basilico in Liguria

La peronospora mette a rischio il basilico, ingrediente simbolo di una delle salse più amate al mondo, il pesto, simbolo della gastronomia della Liguria. E la Regione è pronta a sostenere la richiesta dei coltivatori, da inoltrare al Ministero della Salute, per poter utilizzare fitofarmaci in grado di salvare le piantagioni. Che, solo nella Regione, valgono 6 milioni di euro, che diventano 15 con l'indotto. E intanto, insieme al Centro Regionale di Sperimentazione Agraria di Albenga, si lavora anche allo studio di soluzioni preventive, e non solo curative, lavorando sulla concia del seme.

Il caso Toscana: per la Regione troppi vigneti

L'immagine della Toscana, una delle Regioni più importanti del vino in Italia e nel mondo, è indissolubilmente associata alla bellezza dei suoi paesaggi vitati. Basta pensare al celeberrimo "Chiantishire", ma anche ai vigneti che pettinano le colline di Montalcino e Montepulciano, la Maremma con il Morellino, Bolgheri e così via. Quasi ovunque, peraltro, vicino a boschi e oliveti. Ma da qualche parte, per il Piano di Indirizzo Territoriale della Regione (Pit), approvato dal Consiglio Regionale in luglio, i vigneti sono troppi e troppo intensivi, spesso una monocoltura, e rappresentano un rischio da un punto di vista idrogeologico, oltre che una deriva storica del paesaggio. Insomma, il Piano della Regione, piuttosto rigido rispetto ad altri strumenti analoghi a livello nazionale, vorrebbe meno vigneti e più pascoli e boschi, limitando la possibilità di nuovi impianti di vigna, e con la prospettiva di riconvertire, in parte, "per legge", vigneti già esistenti ad altro tipo di attività agricola.

Una valutazione clamorosa per una Regione che, da sola, esporta quasi il 20% del totale del vino italiano in valore (750 milioni di euro su 5 miliardi) e che, ovviamente, trova l'opposizione di pressoché tutti i Consorzi del vino, dal Chianti al Chianti Classico, dal Brunello di Montalcino al Nobile di Montepulciano, dal Morellino a Bolgheri, fino alla Vernaccia, che ne chiedono la revisione integrale: c'è tempo fino al 20 settembre per presentare osservazioni, prima del via libera definitivo. Nei giorni scorsi, è stato l'assessore all'Urbanistica, Pianificazione del Territorio e Paesaggio Anna Marson, a cercare di smorzare i toni: "le vigne fanno parte del paesaggio toscano. Altra cosa - ha dichiarato - sono però i nuovi impianti estensivi, che hanno cancellato luoghi da sempre trattati con mosaici colturali complessi. Vogliamo evitare l'abbandono delle aree marginali e le trasformazioni che non tengano in conto la natura dei luoghi". Parole che, evidentemente, non hanno convinto la filiera del vino. Anche perché il Piano di Indirizzo, peraltro, stabilisce dei principi generali e delle linee guida che poi ogni amministrazione locale si troverebbe a dovere, e potere, interpretare in modi diversi.

Bicchieri, degustazioni e altri primati

Il bicchiere più grande del mondo misura 3,87 metri in altezza e 2,04 in larghezza, ed è stato creato dal Kumitat Festi Esterni San Gorg Hal Qormi di Malta, e certificato il 21 aprile 2012. Il flute più grande del mondo, invece, contiene 100,5 litri di spumante: a realizzarlo, in Brasile, il Centro Empresarial e Cultural e la Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi. La degustazione più grande in un solo luogo, invece, è quella che il 15 settembre 2006, in Plaza de Toros di Aranda de Duero, in Spagna, ha coinvolto 5.095 partecipanti, mentre il wine tasting più grande in posti differenti, ma in contemporanea, firmato il 21 maggio 2008, ha visto 17.540 partecipanti in 409 pub del Regno Unito, ed è stato organizzato dalla catena Wetherspoon. Il record del maggior numero di persone a stappare bottiglie in contemporanea è di 474, firmato il 10 maggio 2013 al "Wine Fest" di Minneapolis, in Usa, mentre l'uomo più veloce del mondo in questa "specialità" è il francese Alain Dorotte, capace di aprire 13 bottiglie in un minuto il 18 aprile 2001. Il maggior numero di calici portati con una sola mano, invece, è di 39, stabilito dal cameriere filippino Reymond Adina al Ristorante Quatre-Gats di Barcellona nel 2007.

Ocm, regole & dimensioni

Stanno uscendo in questi giorni, alla spicciolata, le graduatorie dei progetti di promozione nei Paesi Terzi dell'Ocm Vino 2014-2015 a valere sui bandi regionali. E, come riporta il quotidiano "Italia Oggi", sono tanti i nomi importanti i cui progetti non verranno finanziati, o non sono stati accettati, soprattutto in Toscana e Veneto. Una notizia, per altro, in qualche modo attesa, visto che dai bandi regionali era evidente la scelta di molte Regioni, condivisibile o meno, di premiare piccole aziende capaci di mettersi insieme, piuttosto che grandi nomi e realtà strutturate (spesso, peraltro, con progetti già finanziati con le risorse della quota nazionale). Se la strategia è quella giusta, lo dirà il tempo. Ma l'indicazione è molto semplice: chi presenta i progetti, nessuno escluso, deve essere attento e capace di adeguarsi alle linee guida ...

Gli “ingredienti” del vino all’Età del Bronzo

Il vino nell’Età del Bronzo, lunghissimo periodo storico che va dal 3500 al 1200 a.C., era roba da erboristi, più che da enologi: per conservarlo, ma anche per migliorarne il sapore, si usavano con sapienza ingredienti come miele, ginepro, mirto, cannella, forse anche menta, e ancora olio di cedro, resine estratte da piante e alberi come lo storace o il terebinto, e il Cyperus, pianta della stessa famiglia di quella da cui, gli egizi, ottenevano il papiro. A svelare la ricetta sono le analisi del “vino” residuo conservato in 40 anfore dell’epoca recuperate nel sito archeologico israeliano di Tel Kabri (foto), in una camera nobiliare, da un team di archeologi della Brandeis University (Massachusetts), pubblicata su “Plos One”. “Questi ingredienti - spiega Andrew Koh - suggeriscono come ci fosse una sofisticata conoscenza del panorama botanico, e anche le competenze farmaceutiche necessarie per produrre una bevanda complessa capace di conservarsi, di essere gradevole al gusto e di avere anche effetti sulla psiche. Un ritrovamento che dice anche qualcosa di più sulla valenza del vino all’epoca. Il vino era nella stanza del patriarca, per il suo piacere, e simbolo della sua autorità”.

Top chef d’Italia in cerca di consacrazione all’estero

Una tendenza, non nuova, quella che vede il successo di un grande chef fuori dal suo Paese d’origine, ma se si pensa più a famosi chef internazionali, da Robuchon a Ducasse passando per Ramsey, ed ai loro ristoranti nel mondo. Una tendenza che, però, fa del 2014 un anno da ricordare anche per l’Italia, perché se è vero che di casi di ristoranti italiani nati all’estero e che qui hanno avuto successo ce ne sono, altrettanto non si può dire di cuochi italiani già molto famosi che si sono trasferiti oltreconfine ottenendo un successo importante. Quest’anno, contemporaneamente sono ben tre chef superstellati italiani a sbarcare all’estero, vuoi sull’onda di un successo crescente in casa come all’estero, vuoi perché fuori d’Italia la nostra cucina ha molta considerazione, e vuoi, infine, per reinventarsi, professionalmente, d’immagine, economicamente: il tristellato Massimo Bottura ha già aperto ad Eataly Istanbul il suo “Ristorante Italia”, e, in autunno, Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, aprirà un bistrot a Parigi, e Davide Scabin, due stelle, firmerà il menu del Mulino a Vino di New York, dopo il restyling del locale. “In passato la cucina italiana all’estero era rappresentata da posti tradizionalmente “corretti” ma non da cuochi importanti. Non c’è mai stato nessun cuoco italiano molto importante che si è affermato all’estero. La svolta è rappresentata dal fatto che in tre capitali assolute della gastronomia ci sono tre cuochi italiani che aprono”, spiega a WineNews Enzo Vizzari, curatore delle Guide de L’Espresso, che ha sottolineato la case history su La Repubblica. “E’ un’esperienza professionale, ma soprattutto di ritorno di immagine - dice Giancarlo Morelli, chef del Pomiroeu di Seregno, stella Michelin, e che in Marocco ha aperto da tempo “Pomiroeu Marrakech” – nonostante siamo degli stranieri che andiamo ad operare all’estero, troviamo una grande considerazione da parte di chi ci ospita. Credo che gli illustri colleghi che apriranno quest’anno otterranno un grande successo e avranno riconoscimenti, quasi di più di quelli che si ottengono in Italia, senza la quale, va detto, non ci sarebbe nemmeno l’estero. E’ un modo nuovo di ottenere soddisfazione”.