



La News



Fuochi contro le gelate

Il gelo che da tre giorni ha precipitato al vigneto del Centro Nord nel panico, non accenna ad abbandonare l'Italia. Il rischio è quello che le gelate notturne compromettano il ciclo vegetativo della vite, e intanto tra i filari la resistenza passa per soluzioni a cui ci aveva abituato la Francia, come i fuochi accesi in vigna durante la notte per salvare le piante dal congelamento. È la soluzione che ha adottato, ad esempio, la griffe friulana Venica & Venica, che la scorsa notte, con la colonnina di mercurio scesa sotto lo zero, ha radunato familiari e staff per correre ai ripari, dando vita, nonostante tutto, ad uno spettacolo straordinario, con centinaia di fuochi tra le vigne di Vencò.



C'era una volta il Brunello

C'era una volta il Consorzio. Ma ancora prima c'era il Brunello, grande invenzione nell'Ottocento dei Biondi Santi, nel solco di un humus culturale comune anche ad altre famiglie borghesi di Montalcino. Un vino dal cuore antico ma anche moderno, il cui distretto è nato negli anni Ottanta e si è consolidato con l'investimento "monstre", dietro al sogno che lo ha fatto conoscere nel mondo, dei Mariani e dell'enologo-manager Rivella (Banfi). Ma che ha anche innescato uno sviluppo virtuoso, e gli investimenti delle più importanti aziende del territorio, in sinergia con l'operato dei sindaci Raffaelli e Bindi. Un contesto in cui anche il Consorzio, in 50 anni di vita (celebrati il 28-29 aprile, a Montalcino), ha avuto un ruolo, in questa storia di uno territori del vino top nel mondo, che WineNews racconta così: <http://bit.ly/2oZaimi>.

Cronaca

Monrubio & Cevico

Due storiche cooperative, due grandi territori vitivinicoli, un grande progetto insieme. Con queste premesse nasce la linea "Progetto Salceto", risultato dell'incontro tra la umbra Cantina Monrubio (400 soci) e il Gruppo Cevico, in Romagna, che, con i suoi 5.000 soci, rappresenta il 2,7% di tutto il vino prodotto in Italia, e che si occuperà dell'imbottigliamento e della commercializzazione delle prime 18.000 bottiglie, nate grazie alla collaborazione tra gli enologi Riccardo Cotarella e Pierluigi Zama.



Primo Piano

Bordeaux 2016, un'annata che passerà alla storia

Il millesimo 2016 dei vini di Bordeaux, preceduto da una "campagna" mediatica, portata avanti dagli stessi vigneron, e che ha trovato grande eco sui magazine di settore britannici, da "Decanter" a "The Drinks Business", è stato definito come la "migliore annata di sempre". Una definizione non priva di fondamento, che trova le conferme più attese nei calici della grande critica internazionale: gli assaggi en primeur confermano, sostanzialmente, le aspettative. Il 2016 si rivela come un'annata che sembra proprio aver colto nel segno, riportando anche la cifra stilistica dei principali Bordeaux agli antichi fasti, negli ultimi tempi a dire il vero un po' dimenticati, con vini ricchi di eleganza, purezza ed energia. In alcuni casi, i vini sembrano una combinazione moderna tra 1982, 1985 e 1989. Insomma un millesimo di veri vins de garde, che mostrano il classicismo e la fruibilità che caratterizzano storicamente la Regione. Un'annata in cui il terroir si è distinto, ed i migliori hanno prodotto eccellenze assolute. Se a disegnare questo quadro sono stati soprattutto i grandi acquirenti dei vini bordellesi, da Berry Bros & Rudd's a Justerini & Brooks, da Corney & Barrow a Bl and Goedhuis, i wine writer e la critica internazionale più accreditata non si è certo nascosta: Jane Anson (Decanter) ha, per esempio, assegnato 99/100 a Château Lafite Rothschild 2016, Tim Atkin si è addirittura spinto su 100/100 per Château Latour, Jean-Marc Quarin sta sui 99/100 per Château Margaux e su 100/100 per Ausone e Haut Brion, Jancis Robinson assegna 19/20 a Latour, Figeac, Petrus, Pin e Leoville Las Cases, James Suckling assegna 99/100 a Pin, Palmer, Angelus e Pavie, James Molesworth (Wine Spectator) dà tra i 97 e 100/100 a Ducru Beaucaillon e Leoville Las Cases (i voti sono pubblicati su www.liv-ex.com). Resta aperta una questione, tuttavia: i prezzi dell'annata 2016. Ma con Donald Trump che minaccia un aumento dei dazi sul vino importato negli Stati Uniti, una sterlina debole e un mercato cinese riluttante ad acquistare il vino en primeur, i produttori di Bordeaux dovrebbero proporre un aumento, anche se sarebbe meglio di no, almeno inferiore al 10%.

Focus

L'importanza del blasone in etichetta

Una bottiglia di vino rappresenta in tutte le sue parti l'azienda che lo produce, e secondo una ricerca del portale Spot & Web, i criteri più importanti nella scelta dei consumatori, dopo il vino stesso, sono lo stemma (26%), il nome (22%), l'immagine del luogo di provenienza (17%), l'etichetta (14%) e la bottiglia (11%). La ricerca ha compilato una classifica delle etichette preferite dagli intervistati, e il castello del Barolo Francia di Giacomo Conterno e la "O" coronata dell'Ornellaia di Tenuta dell'Ornellaia si contendono i primi due posti (con il 21 e il 19% dei voti). Bronzo per l'Amarone Classico Calcarole di Guerrieri Rizzardi, col suo scudo araldico al 17%, seguito dal Barolo Monprivato di Mascarello Giuseppe e Figlio (15%) e dall'altra etichetta mito di Bolgheri, quel Sassicaia di Tenuta San Guido la cui stella a otto punte è ormai sinonimo di eccellenza nel mondo (12%). Seguono il Barolo Riserva Collina Rionda di Bruno Giacosa (9%), l'Amarone Classico Serego Alighieri Vaio Armaron di Masi (7%), il Brunello di Montalcino di Poggio di Sotto (5%), il Franciacorta Pas Operè di Bellavista (3%) e il Rosso del Conte Contea di Sclafani di Tasca d'Almerita (<https://goo.gl/EFyqfj>).



Wine & Food

Una task force contro l'etichetta a semaforo della Gran Bretagna

L'etichetta a semaforo, introdotta dalla Gran Bretagna ma ben vista nella Ue, "stoppa" il meglio della produzione alimentare italiana, etichettata, è proprio il caso di dirlo, come troppo grassa. Dalla mozzarella di bufala al Parmigiano Reggiano, lo scotto rischia di essere eccessivo, e per far sentire la propria voce, specie a Bruxelles, il Governo vara una vera e propria task force, con i Ministeri degli Esteri, della Salute e delle Politiche Agricole, per fermare quella che il titolare della Farnesina, Angelino Alfano, ha definito come "un elemento di scorrettezza che può fare dei danni alla nostra economia".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Vernaccia, anima bianchista di Toscana, è il simbolo del legame tra vino e territorio, al centro della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience. La Rocca", che da

museo diventa luogo di esperienza e divulgazione: il progetto, nato dall'intesa tra amministrazione pubblica e Consorzio, nelle parole della presidente Letizia Cesani.

