



La News



Il Bravio delle Botti

Gli eleganti Palazzi che ne fanno la "perla" del Rinascimento, e le antiche cantine, uniche in centro storico, e tra gli uni e le altre, botti rotolanti per le vie alla conquista del Bravio, con i vigneti del Vino Nobile sullo sfondo. Come da tradizione, a Montepulciano, la città del Poliziano celebrata dai poeti e dai maestri del cinema, è tempo di "Bravio delle Botti", la disfida tra le Contrade di scena il 27 agosto, ma anticipata, da stasera e nel weekend, dalle "Cantine in Piazza" con Nobile, Rosso e Vin Santo in degustazione in Piazza Grande, e "A Tavola con il Nobile", il concorso lanciato dal Consorzio alla ricerca dell'abbinamento perfetto nelle cucine delle Contrade.



Wine Summit

Alto Adige
BOLZANO
22. - 23.09.2017

SMS En primeur, eppur si muove

Negli ultimi anni il mercato degli en primeur ha mostrato una variabilità notevole: con l'arrivo degli investitori asiatici tra 2009 e 2010, i prezzi sono decollati, portando il mercato a frenare in quelli successivi. Ma in verità, investire (a ragion veduta) nei future di questi vini può garantire ritorni sull'investimento di quasi il 50% nel giro di due anni, in un contesto di tassi di interesse a zero, e con la crescita sia degli indici azionari che dell'oro che non è arrivata sopra al 17%. A dirlo un'analisi del ricercatore di mercato Philip Staveley, che, pur sottolineando la necessità di conoscere molto bene i fattori in gioco, ha sottolineato come le annate 2012-2014 hanno comunque generato ritorni tra il 20% e il 61% per Lafite, tra il 40% e il 55% per Margaux e tra il 22% e il 56% per Haut-Brion.

Cronaca

Arancini dallo spazio

Non c'è niente da fare, per quanto ci si allontani da casa, la prima cosa a cui pensiamo una volta oltre frontiera, noi italiani, è il cibo. E non importa se a separarci dai luoghi natii ci siano migliaia e migliaia di chilometri ... in verticale, perché anche dalla stazione orbitante dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa) c'è chi, fotografando dall'alto la Sicilia, ha un pensiero fisso: gli arancini. Il protagonista è Paolo Nespoli, il più esperto astronauta italiano, che ha affidato a Twitter i suoi sogni gastronomici.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

La diversità che rende unica ogni annata

La qualità di una vendemmia resta argomento di discussione molto vivace, specialmente in questo periodo. A maggior ragione quest'anno, con una raccolta imprevedibile e non proprio semplice. Per avere qualche punto di riferimento, il 2017 è un millesimo caldo come il 2007, 2009, 2011, 2012 e 2015, anticipato come il 2007 e il 2011, con analogie addirittura con il 2003 e con il 2012, specialmente in quanto a siccità, ma anche con il 2011 o il 2015 per i picchi di calore. Certo non basta per fare previsioni, nonostante da più parti l'annata 2017 venga già incensata come grande. Per adesso, di grande ci sono la sanità delle uve e l'accumulo zuccherino negli acini, favoriti dalla grande calura, il che non necessariamente sono una premessa sufficiente perché un'annata diventi grande. E se l'obiettivo di un grande vino è quello dell'equilibrio, è vero che molto dipende dall'umano saper fare, ma il ruolo più importante è giocato dall'interazione vitigno-suolo-clima. Per dare un parere sensato su un millesimo, allora, bisogna aspettare che le uve siano in cantina. Di più, si deve per forza attendere la fermentazione per capire se tutte le premesse verranno poi mantenute nel vino, ed inoltre, una grande bottiglia ha bisogno di tempo, per capire la sua evoluzione (<https://goo.gl/YxrDrX>). Per questo è sempre precipitoso dare giudizi, specie se tendono a rendere omogenee tutte le annate, rischiando di perdere quell'elemento di unicità che rende magico il vino: la diversità, un valore che non va né perso né sottovalutato, capace di farci distinguere, nello stesso territorio o nella stessa cantina, una bottiglia dall'altra. Guardando al panorama delle ultime 10 vendemmie (2007-2017), si potrebbe dire che di annate molto buone ce ne sono soltanto 2: 2010 e 2015. Il resto è rubricabile tra le annate discrete, con la 2013 su un gradino più alto, e con la 2014 che, probabilmente, è quella meno buona tra tutte (ma, magia dell'imprevedibilità, grande in Sicilia). Assente un'annata grandissima. Le annate calde sono in vantaggio su quelle fresche: 6 a 4 (2007, 2009, 2011, 2012, 2015, 2017 le prime; 2010, 2013, 2014, 2016 le seconde, con la 2008 che non rientra pienamente in nessuna delle due categorie).

Focus

Lavorare col vino e stare in salute

Lavorare col vino e stare in salute: gira tutto, strano ma vero, attorno al prendersi veramente cura di sé stessi. La denuncia di Rebecca Hopkins lanciata su Meininger's Wine Business International, ha insperabilmente scatenato un "effetto farfalla". Stavolta è Cathy Huyghe che contribuisce al dibattito su Forbes, con una serie di interviste a persone di spicco dell'industria vinicola, che sono riuscite a far quadrare il cerchio fra la tutela del proprio benessere fisico e la quantità di alcool che ingeriscono per motivi di lavoro. Da Victoria MacRae-Samuels, vice presidente operativo di Maker's Mark Bourbon, che, consapevole di quanto sia "difficile raggiungere sempre il perfetto equilibrio vita-lavoro", mette al primo posto la moderazione, condita dal bere acqua e lunghe dormite; a Isabel Guilisasti, direttore marketing della Viña cilena Concha y Toro, che sottolinea l'importanza della disciplina "perché bere vino è molto più di bere per ubriacarsi. È bellezza"; per finire con Tim Hanni, Master of Wine di stanza in Napa Valley, esempio unico di come si possa essere esperti di vino ed insegnare da ex alcolista semplicemente sputando, e lavorando tanto su se stessi e il proprio ambiente.



Wine & Food

In Italia oltre 21.000 ristoranti "parlano" straniero

Cresce in Italia il numero di ristoranti gestiti da stranieri: nel 2016 erano 21.000, un aumento del 7,2% rispetto al 2015, del 44,7% dal 2011. Sono concentrati soprattutto in Lombardia, capitanata da Milano con ben 2.886 locali (13,7% del dato nazionale), seguita da Roma (2.218, 10,6%) e Torino (1.184, 5,6%). È quindi in Lombardia che ci sono la maggior parte di ristoratori stranieri: nel 2016 ristoranti e asporto sono cresciuti del 7,4% sul 2015, e del 50,7% sul 2011. Le imprese nazionali con titolari italiani invece sono cresciute solo del +2,1% in un anno, e del +8% in cinque.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nasce tra i filari del Soave l'idea di una comunicazione che scavalchi i confini e racconti le peculiarità dei vini vulcanici. Aldo Lorenzoni, direttore Consorzio Soave: "12

terroir diversi che lavorano nella stessa direzione". Attilio Scienza: "sui suoli vulcanici l'Italia vanta la più grande variabilità varietale al mondo".

