

La News



Mouton Rothschild secondo Peter Doig

Da un lato, una delle più prestigiose griffe francesi, icona di Bordeaux, e, dall'altro, una lunga serie di artisti di fama internazionale - da Miró a Chagall, da Braque a Picasso, da Kandinsky a Andy Warhol, da Francis Bacon a Dalí, da Keith Haring a Jeff Koons, da Hockney a Kapoor, da Lucian Freud al Principe Carlo - che firmano con opere esclusive l'etichetta di ogni annata: prosegue la liaison tra vino & arte portata avanti da Château Mouton Rothschild, che, per la sua vendemmia 2020, ha scelto l'artista britannico di origini scozzesi Peter Doig. E, fino a domani, sarà possibile aggiudicarsi un lotto da sogno di Château Mouton Rothschild 2020, grazie all'asta on line di Sotheby's.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Una critica nazionale forte per creare valore intorno all'annata

Se in vigna e in cantina, è compito di agronomi ed enologi declinare al meglio l'annata, capirne le peculiarità, accettarne i limiti ed esaltarne i pregi, il compito della critica è quello di giudicare il risultato di tali sforzi, senza limitarsi al momento dell'assaggio, che spesso concentra in poche ore il giudizio su anni di lavoro. C'è bisogno di approfondire, conoscere, analizzare e cogliere quelle unicità che rendono ogni annata diversa dall'altra, per poi raccontarla e per creare valore. Ci vuole, in sostanza, una piccola rivoluzione nel mondo della critica. Che parte da Montalcino, la terra del Brunello, denominazione che, per prima, ha puntato sul concetto di annata. A tracciare il sentiero, insieme a WineNews, è Andrea Lonardi, direttore operativo di Angelini Wines & Estates (e, stando ai rumors, prossimo Master of Wine italiano, ndr), con un contributo costruttivo ad un dibattito che da tempo cova sotto la cenere, sulla necessità, per il sistema vino italiano, di una critica italiana forte. "La mia riflessione nasce a Montalcino perché è l'unico territorio italiano ad aver deciso di sposare l'annata. Un aspetto distintivo ed interessantissimo, ma dobbiamo imparare a gestirla, per farne uno strumento che crei valore, non che lo distrugga. In questo senso, l'annata va giudicata rispetto al suo modello, non alle annate precedenti". Una riflessione che nasce dalla "presa di posizione di gran parte della critica italiana sull'annata 2018 del Brunello di Montalcino, raccontata come una vendemmia sotto le aspettative e con vini diluiti. La 2018 - continua Lonardi - non è una delle migliori annate della decade, ma non è neanche la peggiore come corre il rischio di essere considerata. Dobbiamo coinvolgere un nucleo di giornalisti italiani per costruire insieme il giudizio dell'annata, creando valore. La stampa internazionale è parte di questo sistema, attraverso un approccio a diversi livelli. Il primo attribuisce il livello dell'annata (rating della vendemmia); il secondo prevede non la ricerca e l'elenco dei difetti, ma l'esaltazione del miglior pregio che quella vendemmia porta con sé; il terzo livello, infine, premia i produttori che meglio interpretano quell'elemento caratterizzante di quell'annata, e/o determinate zone" (continua in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

La nuova cantina di Pian delle Vigne, ideata da Piero Antinori

Una cantina semplice, pratica, che sia sostenibile e rispetti il territorio, senza dover per forza ricorrere ad architetti famosi: per dare visibilità al vino e non alla struttura o ad una persona. Questa l'idea di partenza per la nuova cantina di Pian delle Vigne, la tenuta di Montalcino della Marchesi Antinori, realtà che è storia e riferimento del vino italiano, nata dal pensiero e da uno schizzo del Marchese Piero Antinori, ispirato a strutture che gli erano piaciute, e da cui è partito il progetto di due edifici: uno dedicato alla fermentazione e uno all'affinamento del vino. Fin dall'inizio si è deciso di costruire partendo dal concetto di sostenibilità ambientale: innanzitutto fuori terra (per non impattare in modo visibile sull'equilibrio del paesaggio e invisibile sull'equilibrio del terreno), ed evitando di usare grande quantità di materiali e cemento armato, che poi restano nella terra per secoli. Serviva, quindi, una costruzione dalle grandi prestazioni energetiche - come se fosse sotterranea - input per uno studio importante, con diversi tecnici su come coibentare una cantina. I lavori sono iniziati a gennaio 2020, per concludersi a settembre 2022, con un investimento oltre i 6 milioni di euro, e sono stati seguiti dall'architetto Silvia Nucci dello Studio Tecnico Luigi Rocchi (continua in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it



BERTANI

SMS

Usa, ingredienti del vino in etichetta

Tra poco più di un anno, esattamente dall'8 dicembre 2023, le bottiglie di vino vendute nei Paesi dell'Unione Europea dovranno riportare in etichetta le informazioni nutrizionali e gli ingredienti, direttamente o attraverso un QR code. Una scelta molto dibattuta, sia dentro che fuori dal mondo del vino, cui dovranno sottostare anche i produttori dei Paesi Terzi che esportano sul mercato comunitario. Ma anche un'innovazione che sta trovando terreno fertile negli Stati Uniti, dove potrebbe arrivare il via libera all'introduzione di un'etichetta standardizzata per tutte le bevande alcoliche (vino, birra e spirits), che riporti il contenuto di alcol, le calorie e gli allergeni, come chiesto da 69 organizzazioni di cittadini e consumatori al Treasury Department's Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau nel lontano 2003.

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Gli "Oscar del Vino" di Bibenda

Stefano Milioni, firma storica del vino, ed autore, tra le altre cose, di più edizioni del Catalogo Generale dei Vini d'Italia dalla metà degli anni Ottanta del Novecento; Vincenzo Mercurio, enologo consulente con 25 anni di esperienza, e consulenze per tante aziende di tutta Italia, l'Enoteca Belsito di Roma di Maria Stella Pileggi, celebre per il suo grande assortimento di etichette italiane e di Champagne: ecco gli "Oscar del Vino" 2022 by Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier (Fis) di Franco Maria Ricci, dedicati alle professionalità del vino italiano.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

"Pizza Napoletana" Stg, via libera alla protezione in Ue. E ora quella "falsa" va fuori menu

Via dai menù la pizza napoletana se non rispetta le regole previste dal disciplinare di produzione che riguarda ingredienti, metodi di preparazione e cottura: la Coldiretti commenta così la pubblicazione in Gazzetta ufficiale del Regolamento di Esecuzione (Ue) 2022/2313, che ha approvato la richiesta dell'Italia alla Ue di garantire la protezione con riserva del nome per la "Pizza Napoletana" Stg. Che stabilisce caratteristiche, dimensioni, ma anche gli ingredienti, che dovranno essere solo italiani (come l'olio extravergine d'oliva, il basilico fresco, nonché la "Mozzarella di Bufala Campana Dop" e la "Mozzarella tradizionale Stg", i pomodori pelati e/o pomodorini freschi) della "Pizza Napoletana". Un nuovo tassello a tutela di "una fetta" importante e storica del grande mondo della pizza che, solo in Italia, secondo Coldiretti, muove un giro d'affari di 15 miliardi di euro.

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

Il vino, medium del patrimonio culturale italiano. Come il Valpolicella "Camera dei Giganti"

Un progetto firmato Mastella Allegrini, che unisce la bellezza di Palazzo Te a Mantova, e quella di Villa della Torre a Fumane, in Valpolicella. Due capolavori accomunati proprio dal maestro Giulio Romano. E che ora, assecondando evidenti risonanze storico-artistiche che ruotano anche attorno alla Villa come dimora signorile di campagna, sintesi di bellezza, arte ed amore per l'agricoltura, stringono un'alleanza felice e fertile, salutata dalla produzione di un vino nuovo nato nel cuore della Valpolicella Classica.

Approfondimento su WineNews.tv

