

Testata: Wine News - newsletter

25 maggio 2018 Data:



La News



Knauf, dalla Mosella a Bolgheri

Knauf, dalla Mosella a Bolgheri

Dalla Mosella a Bogheri: 800 chilometri azzerati dagli
imprenditori tedeschi Isabel Knauf, geologa, e Frederick
Knauf, nel vino già da mezzo secolo, con vigneti proprio
in Mosella. La geologia ha portato i Knauf a Bolgheri più
di vent'anni fa: ad attiraril, le cave di gesso,
fondamentali per mettere su un'azienda di pannelli in
cartongesso. È ancora la geologia ha svelato agli Knauf
la ricchezza di un suolo unico, simile a Bordeaux,
conquistandoli definitivamente. È così che nasce Campo
Sughera, boutique winery tra le grandi griffe di Bolgheri,
con un obiettivo preciso: fare dell'eleganza e
dell'avanguardia la propria cifra stilistica, con il lavoro
dell'enologo francese Stéphane Derenoncourt.



Assoenologi a Congresso

I mercati di Cina (con Sophie Liu), Svizzera (con Luigi Zanini), Stati Uniti (con Leonardo LoCascio), Germania (con Konstantin Pechtl) e Gran Bretagna (con David Gleave): il 6 luglio, nel primo giorno del Congresso n. 73 di Assoenologi (a Trieste dal 5 all'8 luglio) il focus sarà tutto sui nercati, compreso quello italiano, sviscerato da Stefano Leone, direttore vendite Gruppo Antinori. Il giorno successivo, il 7 luglio l'attenzione si sposta su tecnologia e cultura del vino e del cibo: sul palco Viviana Corich, docente di microbiologia all'Università degli Studi di Padova, Angelo Gaja, Carlo Petrini, il senatore Dario Stefano e Paolo Marchi. Non mancheranno Dario Stefano e Paolo Fiarcii. Ison maiche anno le grandi degustazioni, guidate dal presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, ed il talk show di Bruno Vespa, con Oliviero Toscani e Riccardo Illy.

Primo Piano

Gavi: La Buona Italia & Carta del Vino Responsabile

Il Premio Gavi "La Buona Italia" a Caprai, la cantina guidata da Marco Caprai artefice della rinascita del Sagrantino di Montefalco, per The New Green Revolution, primo Protocollo italiano di sostenibilità ambientale ed economica, applicato alla produzione vitivinicola e certificato a livello territoriale, e, in parallelo, per il progetto #Caprai4love per la valorizzazione del patrimonio culturale della città e del territorio, nel segno di una sostenibilità che è anche etica e sociale. Menzioni Speciali al Consorzio del Franciacorta per l'adesione ai progetti di sostenibilità ambientale Sata ed Itaca e la creazione di un regolamento per l'uso sostenibile di agrofarmaci, ma anche per il progetto Terre di Franciacorta per la valorizzazione del territorio, e alla Castello Banfi, cantina leader del Brunello di Montalcino, per aver valorizzazione del territorio, e alia Castello Bann, cantina leader del Brunello di Montacino, per aver coronato il cammino iniziato nel 2003, prima azienda agricola italiana a ricevere la certificazione etica SA8000, con la pubblicazione nel 2017 del primo "Bilancio di Sostenibilità". Ecco "La Buona Italia", best practices del rapporto tra vino e responsabilità sociale, premiate dal Consorzio del Gavi, giudato dal neo presidente Roberto Ghio, e dalla giuria del Laboratorio Gavi (28 protagonisti del wine & food, istituzioni, comunicazione, marketing, cultura e turismo, tra cui il direttore WineNews Alessandro Regoli, ndr), alla Tenuta La Centuriona a Gavi, dove il Marchese Cambiaso, nel 1859, pose i primi impianti specializzati a Cortese, alla base di uno dei vigi blanchi oggi tra i niù apprezzati al mondo (e. impianti specializzati a Cortese, alla base di uno dei vini bianchi oggi tra i più apprezzati al mondo (e Docg che festeggia i 20 anni). E soprattutto, dove gli stessi esperti, hanno individuato le linee guida della prima "Carta del Vino Responsabile 2018", un "manifesto" che supera il concetto di sostenibilità solo ambientale, definendola come una questione economica, sociale, di etica, in base a 10 parametri da seguire: I) Sposare e promuovere i giusti valori; 2) Tutelare la terra; 3) Salvaguardare l'acqua; 4) Contrastare i cambiamenti climatici; 5) Impegnarsi per la sostenibilità; 6) Proteggere e valorizzare la biodiversità; 7) Credere nelle persone; 8) Risparmiare le risorse naturali; 9) Promuovere la cultura e le arti; 10) Creare valore sociale ed economico per il territorio (https://goo.gl/mmfkXj).

Focus

'Cantine Aperte", calice alla mano

Calice alla mano e voglia di conoscere e scoprire l'Italia del vino, i suoi tanti ed affascinanti territori, i produttori che ne traducono l'essenza in bottiglia e le loro etichette, in testa, è tempo di "Cantine Aperte", il più importante evento di promozione dell'enoturismo in Italia con la regia del Movimento Turismo del Vino, il 26 e 27 maggio in mille cantine, dal Nord al Sud del Belpaese. In Toscana, grandi nomi come Antinori nel Chianti Classico, Fattoria dei Barbi, Castello Banfi e Col d'Orcia nel territorio del Brunello e il Borro mostrano al pubblico i loro tesori nascosti. In Umbria, da Caprai il viaggio è alla scoperta del Sagrantino, con il Flying Tasting di tutti i vini della cantina. Ricco il programma in Trentino Alto Adige: da Cavit i vini dell'azienda sono abbinati al Trentinsushi, mentre da Cantina La Vis le degustazioni sono accompagnate da momenti eno-letterari e musica vivo: le Cantine Ferrari aprono ai wine lovers i labirinti sotterranei della cantina, con poi un brindisi con il Ferrari Ma Brut, accompagnato dai finger food dello chef bistellato Alfio Ghezzi. Infine, in Sardegna Argiolas invita gli enoappassionati a fare un giro in vigna a cavallo o in Segway (gli eventi top: https://goo.gl/MpKzb2).









