

TerredelVino

VIAGGIARE ► BERE ► MANGIARE ► VIVERE MEGLIO

Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724

Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale

L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino
Anno VIII • N° 11 • Novembre 2009 • € 3,00

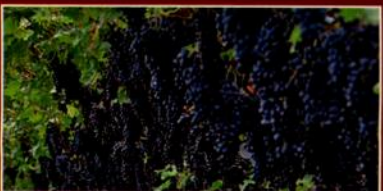
Città del Vino



Progetto Odyssea
Enogastronomia
tra terra e mare



Così San Martino
sulla Marrucina
protegge
il suo paesaggio



Il miglior vigneto
di Marzemino



Alberello dell'Etna
Anche l'estetica
aiuta la qualità



Gianpaolo Pioli,
sindaco di Suvereto,
nuovo presidente
dell'Associazione
Nazionale Città del Vino

LE GUIDE CHE ORIENTANO GLI AMANTI DEL BUON BERE

300 Vini. L'Italia del Nord Est a cura di Daniel Thomas e Paolo Blasi

500 Vini. Centro Italia a cura di Gigi Brozzoni

500 Vini. Nord Ovest a cura di Gigi Brozzoni

Richiedetele a Ci.Vin tel. 0577 271579 - redazione@cittadelvino.com





CARO SINDACO, OSPITA IL GIRO D'ITALIA DEI VINI AUTOCTONI.



Come funziona VIP

VIP Vino In Piazza nasce dalla collaborazione tra l'Associazione Città del Vino e AutoctonO, con l'intenzione di offrire agli appassionati occasioni per conoscere e degustare vini autoctoni, rappresentativi di tutta Italia.

La degustazione si svolge nelle piazze delle Città del Vino e in località turistiche, nei luoghi dove comunque vi sia una cultura del vino. La selezione dei vini proposti è effettuata grazie alla elezione del "Vitigno della reciprocità" da parte dei Comuni che aderiscono; i vini derivanti da tali vitigni entrano a far parte del banco d'assaggio riferito all'area geografica di provenienza e vengono presentati in tutti i Comuni dove si svolge la manifestazione. Caratteristica unica della degustazione è la mescita commentata dei vini.



Città del Vino
Associazione Nazionale

Ass. Nazionale Città del Vino
c/o Villa Chigi - Via Berardenga, 29
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
tel. 0577 353144 - fax 0577 352584
www.cittadelvino.it - info@cittadelvino.it

AutoctonO S.r.l.
Viale Milano 165
20021 Baranzate
MILANO



AIS, miglior sommelier 2009 è il toscano Luca Martini

Luca Martini è il vincitore dell'edizione 2009 del Trofeo Guido Berlucchi, concorso per il miglior sommelier italiano indetto dall'Ais, l'Associazione italiana sommelier. La finale si è svolta il 3 ottobre a Matera. Luca Martini ha 29 anni ed è di Arezzo. Il titolo torna così in Toscana dopo 25 anni. "È stato davvero emozionante per me - ha dichiarato Martini -. Questo titolo mi riempie di orgoglio e mi ripaga dei grandi sforzi fatti per la preparazione, ma è soprattutto dedicato a tutti coloro che mi sono stati vicino e hanno permesso che la mia passione si trasformasse in qualcosa di molto importante: Rachele, la mia famiglia, l'Ais di Arezzo con il delegato Massimo Rossi. Adesso spero che questa vittoria diventi veicolo di promozione del mio territorio, quello della Provincia di Arezzo, senza il quale adesso non sarei stato sul primo gradino del podio".

Italiani più in forma con la dieta mediterranea

Pane, pasta, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari secondo i principi della dieta mediterranea hanno consentito agli italiani di conquistare un record della longevità che tende ad incrementarsi. Secondo dati Istat e Eurostat, in Italia gli over 65 rappresentano ben il 20,1% della popolazione per effetto di una speranza di vita che è pari a 78,8 anni per gli uomini e a 84,1 anni per le donne. Negli ultimi cinque anni le nonne italiane hanno "guadagnato" 1,3 anni mentre i nonni 1,6 anni e per il 2050 ben 35 cittadini italiani su cento saranno "anziani" (30% nella media europea), secondo le proiezioni comunitarie. Sull'attenzione all'alimentazione influisce la necessità di prendersi cura della salute, ma anche i ricordi familiari che rimandano alla tradizione della campagna.

Franciacorta, dopo i vini di successo ora si pensa anche al paesaggio



di Luciano Scarzello

Quella del Franciacorta è una delle realtà vitivinicole più note d'Italia, con una storia tutto sommato recente, iniziata circa cinquant'anni fa quando gli industriali bresciani del ferro decisero di investire in viticoltura. La Franciacorta, situata nelle vicinanze del lago d'Iseo, produceva, all'epoca, vini consumati sul mercato locale, poco noti, quasi tutti della tipologia "internazionale" come merlot e cabernet. Fu la famiglia Berlucchi a investire sui vitigni pinot bianco e chardonnay, oltre al pinot nero, puntando quasi esclusivamente alla produzione delle "bollicine" che hanno preso nome dal territorio e che sono diventate quelle italiane tra le più famose.

Oggi la superficie vitata in Franciacorta è arrivata a 2.500 ettari dai quali hanno origine circa 10 milioni di bottiglie. Una crescita progressiva se si pensa che solo nel 2005 erano 6 milioni, e destinata ad aumentare perché - secondo il Consorzio di tutela - la potenzialità è di 25 milioni. E - come spiega il presidente Maurizio Zanella - la fortuna della Franciacorta, intesa come territorio è, tra l'altro, la notevole escursione termica che influisce positivamente sulla qualità delle uve.

La vendemmia 2009 è stata lievemente inferiore a quella dello scorso anno, ma nel corso del recente Festival di metà settembre a tenere banco è stato il discorso del costante miglioramento qualitativo. Che si basa su alcune modifiche al disciplinare di produzione il quale sembra, tuttavia, tenere d'occhio quello delle bollicine d'Oltralpe.

In sintesi: sono stati allungati i tempi di affinamento dei lieviti nel vino con conseguente miglioramento qualitativo nella successiva rifermentazione in bottiglia. Il tempo massimo della stessa rifermentazione è stato allungato a 60 mesi per la tipologia Riserva (quello dello Champagne è di 36). Inoltre si sta puntando di più sul pinot nero perché risulta l'uva più adatta a fare un vino migliore. Certo, ci sono anche altri temi da affrontare, e tra questi la tutela del paesaggio e l'incremento dell'enoturismo. Ha spiegato il presidente Maurizio Zanella: "Lo sviluppo viticolo in Franciacorta è stato un vero boom in questi anni. Certo, qui c'è anche molta industria, piccola e media, con la quale si convive e la collaborazione delle amministrazioni locali è importante; non solo per il nostro lavoro ma anche per fermare il sorgere di nuovi capannoni e altre strutture di dubbio stile".

"L'enoturismo qui non è ancora così diffuso come in altre zone d'Italia, come le Langhe, il Monferrato o la Toscana - aggiunge Renato Rovetta, giornalista e titolare di Bed & Breakfast - e solo recentemente alcuni turisti svizzeri han fatto sapere di essere "transitati" in Franciacorta per recarsi poi in Langa, e questo fatto è molto eloquente. Però nel nostro territorio le strutture ricettive sono cresciute e c'è l'impegno a salvaguardare il paesaggio".

IGT toscano per la pace in Medio Oriente



È dedicato al Medio Oriente il vino Igt toscano che, per il secondo anno consecutivo, prende il nome 'Vigna della Pace'. L'iniziativa, nata grazie alla collaborazione tra il Consorzio Agrario di Siena e l'associazione Rondine Cittadella della Pace di Arezzo, ha visto la vendemmia realizzata a San Piero in Barca in provincia di Siena, da 24 studenti e studentesse provenienti da territori e paesi afflitti dalla guerra.

"Questa iniziativa - ha affermato il direttore del Consorzio Pietro Pagliuca - punta a diffondere un nuovo valore dell'agricoltura non solo come semplice attività economica, quanto invece come forte impegno sociale di pace e di cooperazione tra i popoli". L'intero ricavato dalla vendita del vino prodotto sarà devoluto alla Cittadella della Pace, dove abitano studenti che provengono da paesi in conflitto e dove il Medio Oriente è rappresentato da israeliani, palestinesi e libanesi. Come per la vendemmia, la speranza è che anche per questi popoli sia l'anno buono per realizzare la pace.



Novembre:
il ballo e il vino

Ecco alcuni esempi di etichette che hanno come comune denominatore la rappresentazione della danza, nelle sue forme più varie

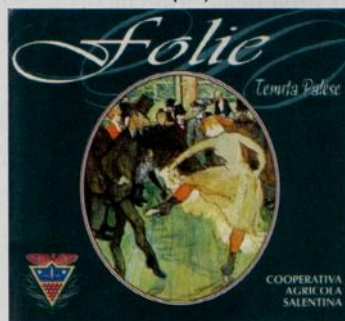
Ballo fra giovani fanciulle sul Galiò vino da tavola imbottigliato dalla Casa Vinicola Linardi a Crucoli Torretta (KR).



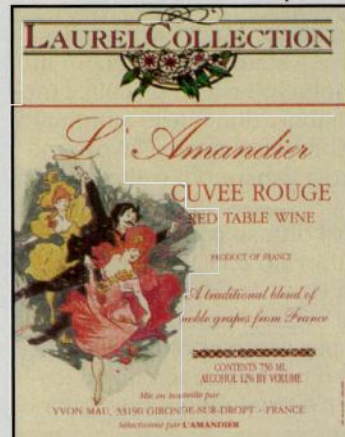
Ballo medievale sull'Armonia mosto parzialmente fermentato da Cantina di Tortona (AL).



La Belle Époque su questo vino bianco Folie Tenuta Palese della Cooperativa Agricola Salentina di Traviano (LE).



IL Can Can sul L'Amandier Cuvée Rouge prodotto in Francia per Laurel Collections nella cittadina di Gironde sur Dropt.



Un particolare di un famoso quadro impressionista sull'etichetta di un vino da tavola francese, il Musette prodotto dal Cellier des Dauphins a Tulette Drome vicino ad Orange.



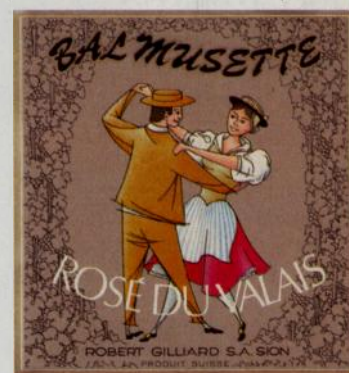
Passiamo ad una serie di etichette dedicate ai balli paesani legati al mondo agricolo e di in particolare alle feste dedicate al vino: il primo ci porta proprio ai balli legati alla vendemmia con questa etichetta di Trebbiano Rubicone Igt dell'Azienda Nanni di Rimini.



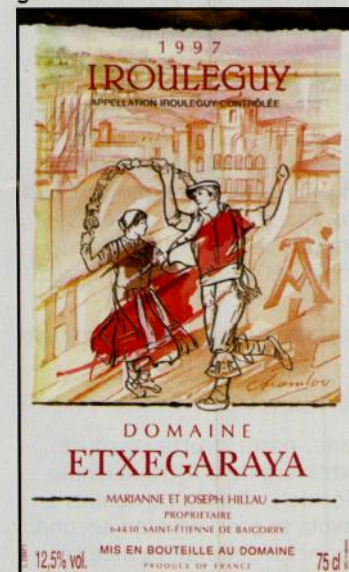
Altra rappresentazione di ballo paesano sul Filò Vino frizzante imbottigliato da Paladin & Paladin ad Annone Veneto (Ve).



Dalla Svizzera arriva il Bal Musette Rosé du Valis prodotto da Robert Gilliard a Sion.



Le prossime etichette sono dedicate ai balli folcloristici che hanno tradizioni antichissime in ogni paese del mondo: etichetta di Irouleguy Aoc della Domaine Etxegaraya che raffigura ballerini baschi.



Dall'antica tradizione di Ischia ecco la rappresentazione di un altro ballo folcloristico, "la 'ndrezzata ischitana" sull'etichetta di Le Danze Vino da Tavola Rosso imbottigliato da Perazzo Vini d'Ischia a Ischia Porto (Na).

