

Premio Qualità Italia 2016, ecco tutti i vini vincitori



Si sono concluse le degustazioni dei vini sottoposti al giudizio della commissione del Premio Qualità Italia 2016, il concorso enologico nazionale organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di

Città Sant'Angelo, in Abruzzo. Un lavoro accurato, quello dei giudici, che ha messo in evidenza anche quest'anno la migliore produzione enoica italiana. La cerimonia di premiazione si terrà sabato 9 luglio, alle 11, al Teatro Comunale di Atri (Teramo), situato in uno dei centri storicamente ed artisticamente più significativi dell'Italia centro-meridionale. La Direzione, nel complimentarsi con i vincitori e nel ringraziare tutti i partecipanti, ha sottolineato come "anche quest'anno il concorso ha registrato un'ottima risposta dal mondo dei produttori a conferma della fiducia riposta sia nel concorso sia nella sua organizzazione".

Le categorie contemplate dal Premio – che gode anche dell'approvazione del ministero delle Politiche Agricole – sono state così definite:

- Igt (Indicazione Geografica Tipica: rossi, bianchi e rosati)
- Doc (Denominazione di Origine Controllata: rossi annate 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 e precedenti, bianchi annate 2015, 2014 e precedenti, rosati)
- Docg (Denominazione di Origine Controllata Garantita: rossi, bianchi e rosati)
- Vini Frizzanti (Rossi Doc e Igt, Bianchi Doc e Igt, Rosati Doc e Igt)

Per maggiori info www.premioqualitaitalia.it

Dodici i birrifici bergamaschi nella Guida di Slow Food



Ben 12 birrifici segnalati e cinque eccellenze in evidenza, cinque “Grandi birre”, di assoluto valore organolettico, da non perdere: la Aeresis Black Ale di Elav, la Caliban di Endorama, la Dark Side di

Valcavallina e la Bulk e la Killer Queen di Hammer. Cresce, di numero e di valore, la presenza dei produttori bergamaschi sulla “Guida alle birre d’Italia 2017” edita da Slow Food. La quinta edizione ha riservato dignità di pubblicazione ai birrifici **Lemine** di Almenno San Salvatore, **La Ghironda** di

Brusaporto, **Dom Byron** di Clusone, **Elav** di Comun Nuovo, **Hop Skin** di Curno, **Valcavallina** di Endine Gaiano, **Endorama** di Grassobbio, **Sguaraunda** di Pagazzano, **Birrificio del Lago** di Sarnico, **Otus** di Seriate e **Hammer** di Villa d'Adda. Nell'elenco figura anche il birrificio **Via Priula** di San Pellegrino, ma inserito con quattro etichette (Loertis, Rosa, Camoz e Morosa) tra le beer firm, ovvero i birrifici produttori senza impianto di proprietà. Quest'ultima è un' importante novità di questa edizione. La Guida ha infatti deciso di inserire tutte le beer firm a patto di chiarire l'indicazione del birrificio che produce le birre, almeno sul sito internet e sui social di riferimento, in questa prima fase, e di adeguare, appena possibile, anche le etichette sulle bottiglie. "È stato un passaggio tutt'altro che semplice – sottolineano i curatori della Guida -, ma molti beer firmer hanno capito che questa richiesta nasce soltanto dalla voglia di fornire una corretta informazione ai consumatori e ci hanno seguito".

Le birre assaggiate per l'edizione 2017 sono state più di 2.700. "Abbiamo cercato profondità e carattere, purché accompagnati da equilibrio, da quel bilanciamento che rende una birra dinamica e divertente e che spesso risulta vincente nell'abbinamento con i piatti. Il tutto senza perdere mai di vista lo sguardo del consumatore non appassionato e per questo ci sentiamo di consigliare quelle birre che sono sì caratteriali e profonde, ma senza perdere in equilibrio e piacevolezza".

Tornando alle etichette bergamasche, nella sezione "Le Chiocciole" – ovvero, i birrifici che alla Guida sono piaciuti in modo speciale per la qualità e la costanza dei prodotti, per il ruolo svolto nel settore birrario nazionale e per l'attenzione al territorio e all'ambiente – troviamo solo Elav.

Nessuna etichetta bergamasca nelle "Bottiglie", il segmento riservato ai birrifici che esprimono un'elevata qualità media su tutta la produzione e che hanno convinto particolarmente

per le birre più complesse, articolate, di grande carattere e profondità.

Va meglio nella sezione “I Fusti”, le aziende che esprimono per la Guida un’elevata qualità media su tutta la produzione e convincenti particolarmente per le birre più semplici, facili da bere, ma che mantengono grande personalità: qui figurano Valcavallina, Endorama e Hammer.

Tra le birre “Slow” che, oltre ad essere eccellenti per valore organolettico, sono in grado di emozionare, perché raccontano la storia di un territorio, di un birrificio o di un birraio, la Guida inserisce solo la “Punks Do It Bitter” di Elav.

Un raggruppamento ben più corposo lo troviamo invece nella sezione “Birre quotidiane” (grande qualità organolettica che ha come caratteri principali equilibrio, semplicità e piacevolezza) dove spiccano la No War di Elav, la Tsunami di Hop Skin, la Albarossa, la Calypso e la Sunflower di Valcavallina, la Malombra, la Milkyman e la Vermillion di Endorama e la Wave Runner di Hammer.

Nocino, tre appuntamenti per imparare a prepararlo

La proposta del Bioparco della Val Cavallina nella notte di San Giovanni Battista, il 24 giugno, quando la tradizione vuole che si raccolgano le noci per un liquore perfetto

Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati. Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

L'Ais di Bergamo accende i riflettori sui vini austriaci



La delegazione dell'Ais di Bergamo organizza, per il 15 giugno, una serata dedicata ai vini austriaci. Relatore Nicola Bonera. L'appuntamento è fissato per le 20,45 all'hotel

Settecento di Presezzo. I Celti furono i primi a coltivare la vite in questa zona nel '500 a.C. Poi vi si dedicarono anche i Romani, precisamente, nell'impero di Noricum e Pannonia situati nella zona sud orientale, dell'attuale Austria. Nel Medioevo poi, la fama di questi vini raggiunse livelli inaspettati e questi divennero tra i prodotti più esportati nel mondo allora conosciuto ed organizzato a livello commerciale. Durante le guerre napoleoniche, però, questi vigneti subirono ingenti danni e la viticoltura riprese, a livello qualitativo, solo molti anni dopo. Nel 1860, a Klosterneubourg, venne fondata la prima scuola di viticoltura, enologia, sperimentazione e ricerca botanica. Attualmente in

Austria vige un disciplinare di produzione estremamente restrittivo. Anzi, è il disciplinare più restrittivo d'Europa. Le zone vitivinicole – paesaggi di estrema bellezza – sono la Bassa Austria, considerata anche la più importante con i suoi famosissimi distretti Donauland- Carnuntum, Kamptal-Donauland, Thermenregion, Wachau, Weinviertel, dove fra le ripide colline spesso assolate e cullati da brezze perenni, vengono elevati alcuni fra i più grandi vitigni autoctoni al mondo; Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, Weissburgunder. Uve che danno vini dai sentori terziari, franchi, unici ed infinitamente persistenti. Ancora la terra di Burgenland, famosissima soprattutto per i suoi passiti e per Traminer e Fourmint, oltre ai già citati Welschriesling e Weissburgunder ed altrettanto ancora per il suo lago, attorno alle cui sponde, si elaborano vini di estrema eleganza ed importantissima persistenza; la Stiria, nota per il Morillon, clone dello Chardonnay, il Trainer, ed ancor di più per il grandissimo Sauvignon Blanc qui coltivato. Infine la zona di Vienna, che non solo dell'Austria è la capitale, ma che è anche un importante terra di produzione vitivinicola. Scoprire quale sarà, o meglio, quali saranno le zone ed i vini di rara eleganza e reperibilità degustati, sarà l'obiettivo dei partecipanti, sia per riflettere che eventualmente per permettere future tappe conoscitive sull'Europa vitivinicola centrale. Sei i vini in degustazione e un piatto finale in abbinamento. Il costo è di 55 euro per i soci e di 68 per i non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli | roberta.agnelli@aislombardia.it – 3477321538; Luigi Mascheretti -| mascherettiluigi@libero.it – 3492676432.

Otus, il birrificio raddoppia e lancia nuove etichette

Cresce il potenziale del produttore di Seriate, che quest'anno aggiunge una lager chiara, una birra bianca e una Saison al proprio carnet

Una domenica tra le Cantine Aperte. Ecco chi partecipa in Lombardia

Della Valcalepio partecipano sette aziende

Birra artigianale, a San Pellegrino la vetrina dei produttori bergamaschi

Da venerdì 27 a domenica 29 maggio BeerGhèm, con ben 60 birre, tutte made in Bg. Ci sono anche ristorazione tipica e concerti

Gli champagne di Bottazzi tengono banco Al Carroponte



Lo champagne ha tenuto banco Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo. Mercoledì sera quattro proposte di due produttori, Le Brun Severnay e Caillez Lemaire, hanno infatti accompagnato un gustoso e bilanciato menù a base di pesce. Alla serata ha partecipato anche l'azienda importatrice Bottazzi, una storica realtà tutta italiana nata nel 1957 e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. È stato lo

stesso Bruno Bottazzi in persona a illustrare le peculiarità dei prodotti selezionati per il tasting da Oscar Mazzoleni, titolare di Al Carroponte da oltre un anno e con un'esperienza ventennale da maître e sommelier in realtà stellate nazionali ed estere.

Mazzoleni, profondo appassionato di bollicine, ha conosciuto Bruno Bottazzi e i suoi champagne poco più di un anno fa, ne ha apprezzato le interessanti qualità e ha deciso di proporre ai suoi ospiti ciò che maggiormente lo ha colpito: Caillez Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Caillez Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006. Quattro proposte che hanno accompagnato un menù ben abbinato alle bollicine: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

Italia in Rosa, sul Garda è tempo di chiaretto e rosé



Un appuntamento ormai fisso per gli appassionati del “bere rosa”. Italia in Rosa, la prima manifestazione italiana completamente dedicata al mondo del rosé, torna in scena dal 10 al 12 giugno con una nona edizione ricca di novità. Dopo

il boom di presenze del 2015, la rassegna organizzata dal Consorzio Valtènesi si terrà nel castello trecentesco di Moniga del Garda, conosciuta come la Città del Chiaretto, in una location vista lago di grande suggestione inaugurata lo scorso anno con grande successo. Anche quest'anno si prevede la presenza di circa 100 cantine con il meglio della produzione in rosa. In primo piano le zone storicamente vocate di tutta Italia come ovviamente il Garda, il Salento, l'Abruzzo, passando per le eccellenze di numerose altre zone nazionali oltre che per una rappresentanza di rosé francesi. L'area espositiva nel parco del castello verrà ulteriormente ampliata, aumenteranno le degustazioni guidate (gratuite su prenotazione) e nella serata di sabato si terrà una grande Cena in Rosa, dove tutti i partecipanti, vestiti ovviamente in rosa, potranno portare il proprio cibo (in rosa anche quello) e cenare in un'area riservata nel giardino del castello ovviamente con i vini di Italia in Rosa, ottenendo uno sconto sull'ingresso. Di particolare rilevanza il convegno "Il futuro del rosé: numeri e dimensioni di un mercato in forte espansione", in programma sabato 10 alle 10.30 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d'onore Michel Couderc, Responsabile del Centro Studi ed Economia del Conseil Interprofessionnel Vins de Provence, che presenterà i dati dell'Osservatorio 2016 sui Rosè con le ultime tendenze mondiali. Alla tavola rotonda parteciperà anche Tiziana Sarnari, analista di mercato Ismea specializzata nel comparto vino: una presenza estremamente significativa ed indicativa del ruolo emergente ricoperto dai vini rosa anche sul mercato nazionale.

Info ed aggiornamenti sul sito www.italiainrosa.it.