



UOMINI & VIGNE

FORMAZIONE

Lezioni online sullo Champagne



Nasce il primo strumento di formazione online sullo Champagne. Si chiama Champagne Mooc è disponibile anche in italiano. L'iscrizione è gratuita su www.champagne-mooc.com. Lanciato dal Comité Champagne in otto lingue, Champagne Mooc (Massive open online course) è un corso online per conoscere lo Champagne, guidato da Jérémy Cukierman, Master of Wine 2017, e dai protagonisti della filiera dello Champagne. Il corso, della durata di circa cinque ore, accessibile 24 ore su 24 e sette giorni su sette, è articolato in 54 video divisi in quattro aree tematiche: "Diversità e degustazione"; "L'elaborazione dello Champagne"; "Il Terroir champenois"; "Storia ed economia dello Champagne". Al termine di ogni sezione è previsto un test per misurare il grado di apprendimento. L'iscrizione alla Classic version è gratuita, mentre la versione Premium prevede un costo di 49 euro e contenuti unici della durata di ulteriori cinque ore. Una volta completato il corso Premium e superato il test conclusivo il Comité Champagne rilascerà lo Champagne Mooc Certificate.

AZIENDE

Visconti43 distribuisce Castello del Terriccio

Visconti43, l'ultima realtà distributiva creata da Gruppo Meregalli, ha acquisito nel proprio portfolio Castello del Terriccio. Società con una storia millenaria, rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana con 1.500 ettari lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Oggi la proprietà è nelle mani di Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana (nella foto) che ha raccolto il testimone da Gian Annibale Rossi di Medelana, storico e carismatico patron mancato improvvisamente lo scorso novembre. Oltre ai circa 65 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta da boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento. Il 2020 si è dunque aperto con una nuova guida dell'azienda e con un nuovo partner commerciali; Visconti 43 ha inserito a catalogo l'intera gamma di vini prodotta da Castello del Terriccio: Con Vento, Tassinai, Lupicala e Castello del Terriccio; di queste ultime due referenze è disponibile una selezione di vecchie annate.



DISTRIBUZIONE

Masi negli Stati Uniti con Santa Margherita

È partito a inizio aprile l'accordo di distribuzione tra Masi Agricola e Santa Margherita Usa, la filiale americana di Santa Margherita Gruppo Vinicolo. La società americana importerà e distribuirà in esclusiva negli Stati Uniti i vini a marchio Masi, Cantina Privata Boscaini e Masi Tupungato (vini argentini biologici). "Negli Usa il marchio Masi è molto conosciuto e ben posizionato, ma certamente riteniamo di disporre di un rilevante potenziale inesperto e siamo determinati a svilupparlo - spiega Federico Giroto, Amministratore delegato di Masi- Siamo soddisfatti di questo accordo, perché abbiamo affidato i nostri brand alla subsidiary americana di un'azienda italiana, e non a un importatore americano classico. È proprio questa partnership che ci ha fatto individuare l'opportunità di realizzare questa relazione commerciale negli Stati Uniti". Nella foto, Federico Giroto.



ANALISI

Non c'è un Soave ma tanti Soave

Non esiste un solo Soave, ma tante diverse espressioni. Per questo il Consorzio del Soave ha proposto l'inserimento nel disciplinare di 33 Unità geografiche aggiuntive per poter valorizzare produzioni limitate e ben definite. Questo lavoro di "personalizzazione" ha stimolato un innovativo percorso di ricerca indirizzato al vino che ha visto l'Università di Piacenza (con Luigi Bavaresco e il suo team) svolgere un'indagine per una caratterizzazione metabolomica di alcuni cru del Soave. Questo dettagliato lavoro è stato poi completato dall'analisi sensoriale curata dal Centro studi assaggiatori di Luigi Odello che ha confermato la forte differenziazione dei cru anche da un punto di vista organolettico. Spiega Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio del Soave: "Con l'analisi metabolomica è iniziato un lavoro volto a dare ancora più strumenti alle nostre aziende per la differenziazione dei vini prodotti nelle Unità geografiche aggiuntive, che queste analisi hanno confermato profondamente diversi tra loro pur ritrovandosi nel profilo sensoriale identitario del Soave".

