

Brunello: sul web la traccia di ogni bottiglia

Immaginate di avere in cantina una bottiglia di ottimo Brunello, e di voler scoprire, oltre ai dati scritti sull'etichetta, tutta una serie di informazioni aggiuntive su quel singolo vino. Niente di più semplice: basta collegarsi al sito del Consorzio del Brunello di Montalcino, (www.consorziobrunellodimontalcino.it) e inserire il codice della fascetta presente su ogni bottiglia nell'apposito form. Ed ecco apparire tutta una serie di dati preziosi per il consumatore più attento: quante bottiglie sono state prodotte nella stessa partita, l'indirizzo ed il numero di telefono del produttore, con il link diretto al suo sito web, i dati analitici specifici di quel vino, il titolo alcolometrico e l'acidità.

Il Consorzio di Tutela dei vini di Montalcino è tra i primi in Italia a dotarsi di un sistema che consente la tracciabilità totale: la "carta d'identità" elettronica è disponibile dall'annata 1999 per il Brunello di Montalcino, dall'annata 2003 per il Rosso di Montalcino e dal 1° gennaio 2005 per il Moscadello di Montalcino e il Sant'Antimo. Spiega Stefano Campatelli, direttore del Consorzio del Brunello di Montalcino: "Si tratta di un importante passo avanti nel concetto di trasparenza e tracciabilità totale: con questo sistema i consumatori hanno innanzitutto la garanzia che la fascetta corrisponda effettivamente alla bottiglia in cui è applicata, rendendo impossibili o comunque smascherando eventuali tentativi di "falsificazioni".

Marchiopo: debutta una nuova realtà

La foto raggruppa lo staff di "Marchiopo", con all'estrema destra il suo presidente, l'imprenditore veneto Giuseppe Marchiorello.

Marchiopo è una nuova collezione di vini e distillati che è scesa in campo sul mercato italiano

nel settembre di quest'anno. Un progetto innovativo, d'estrema attenzione alla qualità ed alla specificità dei vini proposti al largo pubblico.

Dieci sono i vini proposti con etichetta Marchiopo - dalla Valtellina alla Sicilia - cercando di evidenziare le migliori espressioni degli autoctoni nazionali. Marchiopo, soprattutto, non vuole essere, o sembrare, la sola "coperta commerciale", un'iniziativa di marketing per mettere assieme prodotti diversi, ma si propone come un catalizzatore, un promotore dei vini di eccellenza garantendo al consumatore finale il percorso di filiera attraverso una "regola", un vero e proprio disciplinare cui i produttori debbono aderire per poter venir promossi da Marchiopo. La selezione dei vini è destinata a crescere nel breve periodo. Coi vini anche una serie di distillati elaborati da Vittorio Capovilla: vinacce della Valpolicella; uve di Moscato



dei Colli Euganei; distillati da pere provenienti da alberi secolari e non trattati del Trentino e dell'Alto Adige e una acquavite ottenuta da una birra appositamente prodotta.

Champagne biodinamico (Fleury, R. Boulard, Bedel) a Verona

La biodinamica trova la massima espressione nel mondo del vino. Quello dello Champagne, in particolare, che da alcuni anni ha trovato una nuova dimensione recuperando 30 ceppi di lieviti naturali e facendo rinascere sapori e aromi che si credevano perduti. Una serata degustazione dedicata alle cantine Maison Raymond Boulard, Champagne Fleury, Françoise Bedel, guidata da Delphine Veissiere, amministratore di La Flûte, importatore per l'Italia di champagne di elite è fissata il 11 ottobre alle 20,00 presso l'Enoteca Segreta, Vicolo Samaritana 10, Verona. Lo scopo della degustazione (costo di 30 euro) è presentare agli appassionati un modo diverso di "fare vino" in cui il produttore lavora per riscoprire sapori e aromi perduti. «In questo comparto, che vede i francesi in prima linea con risultati davvero eccellenti - spiega Nilla Turri, presidente dell'associazione Terre Nascoste, organizzatrice della serata - sono quasi 200 le aziende italiane che negli ultimi anni hanno abbandonato l'agricoltura tradizionale per abbracciare questa forma, la più pura, del biologico». Per informazioni sulla serata, riservata a soli trenta partecipanti, www.terrenascoste.ne.

