



La News



Un "museo" di etichette

Pochi al mondo, e in particolare in quello del vino, possono vantare una collezione di opere d'arte nello spazio di un'etichetta così ampia e prestigiosa, firmate dai più grandi artisti al mondo, a formare, ad oggi, un vero e proprio "museo" in bottiglia: da Braque a Dali, da Mirò a Chagall, da Picasso a Warhol, sono quelle che compongono la storica "galleria" di Château Mouton Rothschild, la cui prima etichetta d'autore risale al lontano 1924. E che continua ad arricchirsi: per il millésime 2010 è firmata da Jeff Koons - l'artista statunitense le cui opere sarebbero in vendita ai prezzi più alti - ispirata ad un antico affresco di Pompei ("La nascita di Venere") in chiave kitsch.



Auguri "amari"

Un 2012 intenso per il vino italiano, quello che sta per chiudersi, e che purtroppo vede un'ultima brutta notizia alla ribalta. Il danneggiamento alla cantina Abraxas di Pantelleria, dell'ex Ministro dell'Agricoltura Calogero Mannino che, come successo a Case Base di Gianfranco Soldera, a Montalcino, si è visto svuotare le cisterne. Parte dell'annata 2012 e 250 ettolitri di passito del 2010 e 2011 non ci sono più; in tutto 700 ettolitri (il 3 gennaio, ci dicono dalla cantina, ne sapremo di più, ndr). Un atto gravissimo e brutto, che mette un pizzico di amarezza negli auguri per un 2013 che, speriamo, sia più sereno e positivo di quello appena trascorso. Con un augurio, in questo caso, su tutti: che non parta, come spesso accade in casi simili, l'effetto "emulazione", che non ci piacerebbe davvero dover raccontare.

Cronaca

80 milioni di tappi italiani

80 milioni di tappi, da altrettante bottiglie di spumante made in Italy: gli italiani saluteranno il 2012 che finisce e il 2013 che comincia all'insegna del patriottismo enoico, con il 95% di loro che sceglierà spumanti nazionali. Per una di 600 milioni di euro. E non solo nel Belpaese i brindisi saranno "italian style": dei 400 milioni di bottiglie di spumante prodotto (80% metodo Charmat e 20% metodo classico), 240 saranno bevute ai 4 angoli del mondo. Così Coldiretti e Cia-Confederazione Italiana Agricoltori.



Primo Piano

Il viaggio della vite dalla montagna alla montagna

Dalla montagna alla montagna, in un viaggio iniziato 10.000 anni fa, la cui meta non è ancora definita se non per ipotesi: nata nelle alture del Caucaso, dopo aver peregrinato nei millenni per pianure e colline, incontrando culture diverse, confrontandosi, comunicando, sopportando incontri non piacevoli con guerre, malattie come la peronospora, ideologie e politiche economiche a favore o contrarie, la vite vuol tornare in montagna. Lo sostiene Sergio Sgarbi, docente universitario, consulente dell'Ecosoc-Consiglio Economico e Sociale delle Nazioni Unite, giornalista economico, di enologia e storia del vino, citando come esempi i vigneti di alta quota della Svizzera, della Valle d'Aosta o di Cortina, i più alti d'Europa, denominati "Cortina 1350". Effetto anche di un fattore storicamente da sempre determinante per la produzione enologica come il clima, e della tendenza al surriscaldamento della terra i cui effetti si fanno sentire sui cicli della natura e sulle coltivazioni: restando in tema, dall'anticipo della vendemmia alla distribuzione sul territorio dei vigneti che tengono ad espandersi verso l'alto con la presenza della vite, appunto, sopra i 1.200 metri di altezza. E così, dall'Ararat alla Mesopotamia, dalla Grecia all'Egitto, dall'Italia all'Europa, e poi in America, Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda e Cina, nel futuro della vite, almeno dal punto di vista geografico, sembra esserci un ritorno alle origini, alle montagne, dovuto, al progressivo innalzamento della temperatura. Dal World Economic Forum all'Onu, solo per fare alcuni esempi, tutti sono d'accordo che il progressivo aumento dell'effetto serra provocherà una crescita, entro il 2050, della temperatura della terra da 1,5 a 2 gradi centigradi. Ed immaginarsi il mondo enoico a quest'epoca, vuol dire pensare a vini più corposi, alcolici, pieni e meno profumati, cui porteranno le alte temperature e le conseguenti piogge scarse, e a diverse latitudini ideali - con il loro progressivo innalzamento - ed esposizione dei vigneti, dove non si potranno più compiere le stesse pratiche tra i filari, con il risultato che le zone di produzione più importanti potrebbero uscire profondamente mutate.

Focus

La scienziata che amava l'agricoltura

Era un'amica del vino e dell'agricoltura, Rita Levi Montalcini, scomparsa alla veneranda età di 103 anni a Roma. Premio Nobel per la medicina nel 1986, senatrice a vita dal 2001, e tra i personaggi che in oltre un secolo di vita hanno dato più lustro all'Italia nel mondo, la scienziata, prima donna a essere ammessa alla Pontificia Accademia delle Scienze, ebrea di estrazione e nata a Torino nel 1909, legata, per l'origine del suo cognome, a Montalcino, terra del Brunello, di cui nel 1992 fu nominata cittadina onoraria. A lei, per i suoi 100 anni, il produttore umbro Caprai dedicò una limited edition di Sagrantino di Montefalco "25 anni" prodotto dal vigneto Cobra (un appezzamento sperimentale in cui sono coltivati, custoditi, catalogati tutti gli antichi genotipi di Sagrantino), il cui ricavato è stato donato alla Fondazione della neurobiologa, che si occupa di promuovere l'istruzione delle donne nel continente africano. E sebbene non fosse il suo campo di interesse principale, Rita Levi Montalcini dialogava spesso con il mondo dell'agricoltura, invitando il settore ad investire di più in ricerca e a non temere la sperimentazione e la ricerca tecnologica, "a non avere paura delle cose inesistenti". Ci mancherà.



Wine & Food

Dal cashmere al vino, la nuova avventura di Brunello Cucinelli

I rumors dicono che si punterà su un rosso, probabilmente da uvaggio internazionale, seguendo la sua passione per i Supertuscan, che ha "confessato" in passato a WineNews; la certezza è che l'enoologo sarà l'affermato Michele Baiocco. Fatto sta che il debutto nel vino dell'imprenditore del cashmere Brunello Cucinelli, nella "sua" Solomeo, in Umbria, è ormai prossimo. Come si chiameranno il vino (o i vini) e la cantina è ancora top secret, così come se la nuova avventura di Cucinelli sarà un semplice tributo alle sue origini contadine, o un'idea di impresa concreta. Nel 2013 lo sapremo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Si avvicina il brindisi dell'anno, e se le protagoniste saranno le bollicine italiane, dal Franciacorta al Trentodoc, dal Prosecco all'Asti, per chi "vede rosso" sempre e

comunque, il must è il Brachetto d'Acqui. Vino tradizionale, che cerca la sua seconda giovinezza, come spiega il presidente del Consorzio Paolo Ricagno.

