



La Prima di WineNews.it



n. 1184 - ore 17:00 - Venerdì 16 Agosto 2013 - Tiratura: 30374 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Amarone, Valpolicella & "ciak"

Tra i terroir italiani citati al cinema, ce n'è uno che ricorre spesso, la Valpolicella. Il professor Gianni Moriani (Venice International University) indica tre film: il primo è "Hustle", del 1975, con Burt Reynolds e Catherine Deneuve. Lui, un poliziotto un po' sopra le righe, le racconta del suo viaggio in Italia, e di un vino che chiama "Valpicello", prontamente corretto dalla Deneuve. Ne "Il Silenzio degli Innocenti" di Jonathan Demme del 1991, poi, Hannibal Lecter (foto) cita spesso il Chianti, ma nel libro si parla esplicitamente di Amarone. Infine, in "Away from her" di Sarah Polley del 2006, l'anziana Julie Christie, devastata dall'Alzheimer, ha in mano una bottiglia di Masi Campofiorin.

Primo Piano

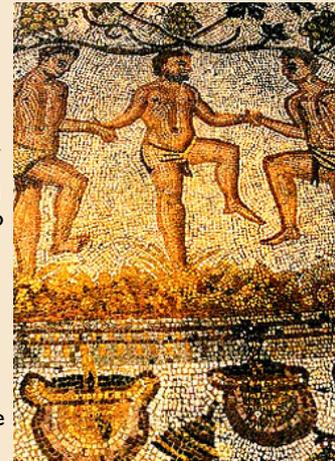
Il vino "protagonista" del grande schermo

Nella storia del cinema ricorre spesso la presenza del vino, vero e proprio attore, a volte protagonista, altre meno, in decine di film, senza dimenticare i casi in cui attori e registi spingono talmente in là la propria passione per Bacco, da non accontentarsi più di omaggiarli sul grande schermo, riscoprendosi vigneron. Come lo scomparso Sidney Pollack, wine lover dallo straordinario sguardo indagatore, e Francis Ford Coppola, che vanta una cantina in Napa Valley scenografica come un set, tra barrique e bottiglie illuminate dagli occhi di bue neanche fossero le star di un suo film. Proprio Coppola, disse in un'intervista: "ho salvato la mia vita con la mia etichetta di vino, per fortuna la gente che continua a bere ogni anno si mantiene costante, mentre il pubblico di un film è sempre un'incognita, il vino, oltre che un amore, mi dà i soldi necessari per produrre i miei film da solo, ed avviare così una produzione indipendente". Un universo parallelo e "disordinato", messo insieme da uno dei massimi esperti italiani della materia, Carlo Montanaro, docente di Storia del Cinema all'Università di Venezia (e moderno mecenate, con il progetto che regalerà alla città un archivio di 15.000 titoli) che, con "Cin Cin Cin ... Cinema", andata in scena a Villa della Torre, la splendida tenuta a Fumane di Valpolicella della griffe dell'Amarone Allegrini, set di tante riprese, ha selezionato, in una sorta di "lectio magistralis", 34 spezzoni di altrettanti film, attraversando un secolo di storia del cinema, da "Giorno di paga" di Charlie Chaplin del 1922 a "Il grande silenzio" di Grönung del 2006, "anche se chissà quanti altri verranno in mente ai cinefili, e avrei potuto scegliere, andando fino alle radici della storia del cinema, quando i primi spot animati - racconta Montanaro - mettevano in guardia, ai primi del Novecento, dall'abuso e dall'eccesso, specie di assenzio". In mezzo, tante storie, tanti sketch e, soprattutto, tanta storia: dal magistrale "Ulisse" di Camerini del 1954 a "Novecento - Atto II" di Bernardo Bertolucci del 1976, da "Salomè" di Carmelo Bene a "Il Casanova" di Federico Fellini dello stesso anno, passando per classici del Neorealismo come "Ladri di biciclette" diretto da Vittorio De Sica del 1948.

Focus

Bacco, "costante" della storia dell'uomo

Il rapporto tra vitigno e territorio: un must del mondo del vino di oggi. Che, in verità, esiste già da migliaia di anni. "Le indicazioni degli antichi - spiega, a WineNews, Simone Beta dell'Università di Siena - dicono che la vite era una parte fondamentale nel paesaggio perché la quantità di termini e aggettivi che si riferiscono alla vitivinicoltura nell'antica Roma e Grecia, sono talmente tanti che sembra che non ci fosse un metro quadro del paesaggio senza qualche vite. Ce lo dicono gli scritti, letterari o tecnici di Catone, Varrone, Columella, Plinio il Vecchio, ma anche Virgilio, dove già si parlava di quali vitigni fossero più adatti ai diversi territori". E, risalendo la storia, se oggi "il faro" è ancora la Francia, si scopre che "nel Medioevo e nel primo Rinascimento - racconta Piero Bevilacqua de "La Sapienza" di Roma - si consumavano molti vini meridionali perché erano molto alcolici e liquorosi, molto apprezzati dal gusto del tempo. I vini calabresi, in special modo, andavano anche nella mensa del Papa e in alcune mense di sovrani europei. Poi, nel secolo XVII, il gusto cambia, e arrivano 2 formati di bottiglia: la borgognona e la bordolese, grazie alle quali si individualizza il consumo di vino diventando più fruibile a tutti".



La "bevuta magistrale"

Bere alcol in eccesso fa male. Una regola indiscutibile. E che, in quanto tale, ha la sua eccezione a confermarla. Anno Domini 1631, nel pieno della Guerra dei Trent'Anni, Baviera, in Germania. Le truppe del generale svedese Tilly assediavano ed espugnano Rothenburg ob der Tauber. Ma Tilly, avvezzo alla guerra ma anche a sfide di altro tipo, propone al borgomastro Nusch una scommessa: se riuscirà a bere tutto di un fiato un boccale di vino da oltre 3 litri, il villaggio sarà salvo. Detto fatto: Nusch prende un bel respiro, trangugia il boccale, e, al prezzo di una colossale ubriacatura, riesce a salvare la popolazione. E, ancora oggi la "Meistertrunk" viene rievocata nella Pentecoste, e in varie altre occasioni dell'anno, a discrezione di amministrazione e popolazione ...

SMS



Cronaca

Un rosso "alla salute"

Il vino rosso è sempre più amico della salute. A dichiararlo i risultati di alcuni ricercatori di chimica dell'Università di Okanagan in Canada e dell'Università australiana di Adelaide che hanno scoperto 23 nuove molecole nel nettare di Bacco, chiamate stilbenoidi, capaci di combattere alcune malattie legate all'invecchiamento, e legate al già celebre resveratrolo. "La strada è lunga - dichiara il professore Cédric Saucier, a capo della ricerca - ma questa scoperta pone le basi per una nuova medicina legata al buon vino".



Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Wine & Food

Wine & food al Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia

"La ritualità del banchetto", "Dioniso e il vino", "I cereali e i culti demetriaci", "La cucina di Etruschi e Romani", "Il Mito": ecco i percorsi che vedranno camminare assieme cibo e cultura, vino e storia, nelle sale del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia di Roma, uno dei più importanti dell'etruscologia italiana, fondato nel 1889, che custodisce alcuni dei reperti più importanti della civiltà etrusca, come il "Sarcofago degli Sposi" o la "Cista Ficoroni". L'apertura straordinaria notturna, della 20 alle 24, del 31 agosto, nel ciclo "I Cinque Sensi + 1", infatti, sarà proprio dedicata al gusto (insieme all'Ais).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Carlo Montanaro, docente di Storia del Cinema all'Università di Venezia, ha messo in fila 34 film dal sapore enoico. Eccone alcuni: Blood and Wine, Le nozze di Cana, Il profumo

del mosto selvatico, Novecento Atto II, Policarpo de Tappeti ufficiale di scrittura, Racconto d'autunno, Salomè, The Blues Brothers, Ulisse, Un'ottima annata, Fantasia ...

