



La News



Antinori "vignaiolo d'onore"

Piero Antinori è il "vignaiolo d'onore" del "Naples Winter Wine Festival" 2015, il più importante festival enoico di beneficenza degli Stati Uniti, di scena il 23-25 gennaio al "The Ritz-Carlton Golf Resort", una delle location più esclusive della Florida, che dal 2001 si occupa di raccogliere fondi da destinare a progetti in favore di bambini in difficoltà, e che fino ad oggi ha messo insieme, tra cene d'autore con i produttori e la ormai tradizionale asta di grandi bottiglie, ben 123 milioni di dollari. "È la prima volta che un italiano riceve questo onore, e io lo considero un grande tributo a tutti i vini e ai produttori del mio Paese, l'Italia", ha commentato Antinori (www.napleswinefestival.com).



Cin cin!

Di territorio o stranieri, da vitigni autoctoni o internazionali, di grandi produttori o di piccoli artigiani della vigna, da tutti i giorni o da occasione, bio o convenzionali, rossi bianchi o rosè, fermi o bollicine, il nostro augurio di Ferragosto è: brindate senza troppi pensieri, senza riflettere troppo sugli abbinamenti o sui dettagli, con allegria e spensieratezza, al pranzo più "free" dell'anno, e alla festa più agricola di tutte, per stare bene con amici e parenti, per godere di un momento di festa, il più bello dell'estate. Un brindisi liberatorio, che vogliamo condividere con tutti voi, prima di rituffarci nella lenta ripresa della quotidianità, con un occhio ai vigneti sperando che, ora come in passato, i calici agostani aiutino a rendere più propizia una vendemmia che, in questo 2014, è più complicata che mai.

Cronaca

Dalla Russia con timore

Nella corsa all'embargo, che rischia di precipitare il mondo in una seconda Guerra Fredda, il vino, per ora, non è finito nella lista nera dei beni bloccati da Mosca. Eppure, i segnali che arrivano dalla Russia non sono poi così confortanti, visto che lo staff presidenziale ha acquistato più di un milione di bottiglie di vino europeo, solo nei primi sei mesi dell'anno (il 26% in più dello stesso periodo del 2013), nel timore che anche il nettare di Bacco possa subire le stesse limitazioni di frutta, verdura, carne e formaggi.



Primo Piano

Ferragosto, la festa più "agricola" dell'anno

Tavole imbandite domani, in tutta Italia, a casa o al ristorante, in spiaggia o in un pic-nic sui prati, nel giorno di Ferragosto, tra le "feste comandate" senza dubbio quella più legata all'agricoltura. Altro non fosse perché "risultato di un "compromesso festivo" secolare che comincia dal mondo pagano, dalle Feriae Augusti, le festività estive per la chiusura dell'anno agrario, chiamate ancora prima Consualia perché dedicate a Conso, il re degli orti", come raccontato a WineNews da Marino Niola, professore di Antropologia e direttore del Centro di studi sociali sulla dieta mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. E così, se domani si mangeranno piatti tipici un po' ovunque, dalla caponata di melanzane tipicamente siciliana alle frittelle di maiale calabresi, dalla pastasciutta al sugo di papera che è cavallo di battaglia dell'Umbria, agli zitoni di Ferragosto, tipica pasta caratteristica della Costiera Amalfitana condita con pomodori freschi e secchi, dal coniglio all'ischitana tipico dell'Isola del Golfo di Napoli alle lumache di Belluno, fino al piccione arrosto in Toscana, solo per fare degli esempi, è merito di una festa antica, e che, sempre nell'Antica Roma, cadeva poco prima dei Vinalia rustica, celebrati il 19 agosto nel Lazio, quando si sacrificava un agnello a Giove per propiziare la vendemmia. E che, in tempi moderni, è diventato il giorno di ferie per eccellenza e, di conseguenza, il pasto più libero ed evasivo dell'anno. "Oggi il Ferragosto è diventato una sorta di "capodanno" della società del tempo libero, che ha abolito le stagioni, perché si è emancipata dalla natura, per vivere di sole due stagioni, quella del lavoro e quella, appunto, del tempo libero". Tradotto, così com'è oggi, Ferragosto ce la siamo inventato e, con esso, anche i suoi rituali alimentari. Tanto che "non c'è nulla di più libero del pranzo di Ferragosto - sottolinea il professor Niola - si mettono insieme "pezzi" di altre abitudini festive e si compongono dei pranzi di fantasia. L'importante è mangiare molto". Insomma, un vero e proprio inno alla libertà e all'abbondanza gastronomica, almeno a Ferragosto, che già Pellegrino Artusi indicava nelle "Note di pranzi" da imbandire nelle principali solennità, accanto a Pasqua e Natale.

Focus

"Wine list" d'autore per il 15 agosto

Ferragosto, giorno di mare e vacanze da passare a tavola. Ma quali sono le bottiglie da stappare? WineNews lo ha chiesto a 4 tra i migliori sommelier d'Italia (lista completa su winenews.it). Per Alessandro Scorsone "si potrebbe iniziare da un Prosecco Docg Superiore per poi spostarsi su un Frascati o su un Chianti Classico". "Per aperitivo - consiglia Luca Martini, sommelier campione del mondo - proporrei un Asolo Prosecco, ma inizierei poi il pasto con il "Litrozzo" de Le Coste e per il rosso, consiglieri il "Rosae" di Giuseppe Rinaldi. Un pinot nero Igt Tocana del Podere Civettaio per il secondo e per finire, un passito di Pantelleria". Luca Gardini, campione del mondo 2010, comincerebbe "con un Monterossa Coupé, ma come bianco consiglieri un Fiano Minutolo di Polvanera e tra i rossi un Refosco dal peduncolo rosso di Livio Felluga. Per il dolce, invece, un "Arrocco", un Albana di Romagna". Pranzo a tutte bollicine per Adua Villa, che consiglia "un Giulio Ferrari Riserva del Fondatore per proseguire poi con un Franciacorta Arcari & Danesi e per finire, un Altemasi Graal Trentodoc". Il Ferragosto è un giorno di festa ed è giusto festeggiare ... Buon appetito!

