



# La Prima di WineNews.it



n. 1689 - ore 17:00 - Lunedì 10 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Viti spontanee sul mare

Viti spontanee immerse nella sabbia a tre metri dal mare. Succede a Menfi, sulla spiaggia di Lido Fiori, dove i vignaioli Mandrarossa (Cantine Settesoli) hanno appena iniziato la vendemmia. "Potrebbe trattarsi di Inzolia o Catarratto, probabilmente superstiti di vigneti già coltivati in queste zone - dice Filippo Buttafuoco, agronomo di Settesoli - le radici affondano quasi nell'acqua salmastra: è da studiare la resistenza elevata, quasi unica, di queste piante". "È un patrimonio storico e unico - dice Franco Gagliano dell'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana - probabilmente sono viti senza portinesto, sopravvissute alla fillossera, e dalle quali sono stati ricostituiti i vigneti del territorio".



### Slow Food & Lingotto

Difficile pensare a "Salone del Gusto" e "Terra Madre" fuori dal LingottoFiere di Torino (della francese GI Events), dopo un percorso iniziato nel 1996, che ha consacrato Slow Food tra le voci internazionali più autorevoli nella valorizzazione della biodiversità e del cibo "buono pulito e giusto". Eppure, come riporta "La Stampa", per l'edizione 2016 c'è qualche problema: i vertici del Lingotto hanno "rimandato a settembre" l'incontro per la proposta economica da fare all'organizzazione fondata da Carlin Petrini. "Non è solo questione di soldi, ma vogliamo sapere - spiega a WineNews, da Slow Food, Roberto Burdese - vogliamo continuare con il Lingotto, ma nell'attesa ...". "Slow Food e Lingotto sono binomio inscindibile, troveremo una soluzione", aggiunge Giada Michetti, ad GI Events Italia.

## Cronaca

### W2W tra Usa, Svezia e social

Focus sul mercato Usa (con Daniel Brager di Nielsen e Levi Dalton, wine-editor per "Eater NY"), sulla Svezia, con la giornalista Erica Landin e Sara Norrell di Systembolaget (del monopolio svedese), e social media (con Robert Joseph, fondatore di "Wine International" e Torben Mottes, della celebre app "Vivino"): ecco "Wine2Wine" 2015, il forum sul business del vino di scena il 2-3 dicembre a VeronaFiere (www.wine2wine.net), firmato da Vinality, con Federvini e Unione Italiana Vini.



## Primo Piano

### Ecco i vini italiani più "pagati" nel mondo

Il Barolo Collina Rionda di Bruno Giacosa a 981 dollari a bottiglia, l'Ornellaia Vendemmia d'Artista Special Edition a 806, e il Barolo Riserva di Giacomo Conterno a 686 dollari a bottiglia: ecco il "podio" dei vini italiani più quotati nel mondo, secondo la classifica, con le prime 50 etichette, aggiornata ad agosto, dal portale "www.wine-searcher.com", uno dei punti di riferimento mondiali per la ricerca di prezzi di bottiglie, che ha incrociato oltre 54.881 listini di enoteche di tutto il pianeta. Con i valori che si riferiscono alla bottiglia da 0,75 litri, a prescindere dalla singola annata. Quotazioni ancora lontanissime dalla top mondiale, dove nei primi 50 posti assoluti domina la Francia, con qualche incursione tedesca e californiana, e che vede al top il Richebourg Grand Cru di Henri Jayer a 15.195 dollari. Ma le etichette più pregiate del Belpaese, quasi tutte da Piemonte (25), Toscana (17) e Veneto (6), spuntano prezzi di tutto rispetto. Ai piedi del podio tricolore c'è il Masseto, quotato a 680 dollari a bottiglia, seguito dal Barolo Falletto Riserva di Giacomo a 647 dollari, e dall'Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Quintarelli, a 633 dollari. A chiudere la "top 10" vengono, nell'ordine, il Brunello di Montalcino Biondi Santi Tenuta Greppo, sui 566 dollari a bottiglia, il Barolo Riserva di Giacomo Conterno a 531 dollari a bottiglia, il Brunello di Montalcino Case Basse di Gianfranco Soldera a 480 dollari, ed il Barbaresco Cricchet Paje di Roagna, a 448 dollari. Posizione n. 11 per il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice di Avignonesi da 447 dollari, seguito da due etichette di Quintarelli, l'"Alzero" Cabernet Veneto a 409 dollari, e l'"Amabile del Cere" Passito Bianco Veneto a 400 dollari. A seguire, nelle prime 20 posizioni, nell'ordine, il Barolo Monprivato Ca d'Morissio Riserva di Giuseppe Mascarello e Figlio a 392 dollari, il Recioto della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta di Dal Forno, il Recioto della Valpolicella Classico di Quintarelli a 372, l'Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Lodoletta di Dal Forno a 364 dollari, il Vin Santo di Montepulciano di Avignonesi a 364, il Sori San Lorenzo di Gaja a 359, e l'Amarone della Valpolicella Classico di Quintarelli, a 358.

## Focus

### La notte di "Calici di Stelle"

Sperando che il tempo sia clemente, e che risparmi da piogge e crollo delle temperature i grandi territori del vino, stasera arriva uno degli appuntamenti più attesi nelle cantine del Belpaese: l'ultimo giorno di "Calici di Stelle", nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino di tutta Italia, cade, come da tradizione, proprio per la notte di San Lorenzo, in cui i wine lover staranno con gli occhi al cielo, pronti a brindare con gli esperti dell'Unione Astrofili Italiana. E se la luna blu si sta ritraendo, creando le condizioni migliori per godersi lo spettacolo delle stelle cadenti, il Movimento Turismo del Vino premierà le 5 foto vincitrici del challenge fotografico su Instagram, annunciate oggi. Al n. 1 la laguna di Venezia catturata dentro un calice di bianco da "@chicca2886", seguita da un brindisi al cielo sullo sfondo della notte bianca di Modena firmato da "@jack0462", e dal vino che incontra mare e colline marchigiane immortalato da "@stefprop"; posizione n. 4 per uno scorcio sui vigneti di Ramandolo in Friuli Venezia Giulia di "@giariv", tra sfumature di verde e di azzurro e, al n. 5, la montagna riflessa in un fresco calice di bianco nella foto di "@miss\_ghi".



## Cronaca

## Wine & Food

### Vacanze, 11 miliardi spesi a tavola e 4.886 "bandiere del gusto"

Se i turisti italiani e stranieri in vacanza in Italia spenderanno 11 miliardi di euro a tavola, per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per acquistare prodotti enogastronomici, è merito anche delle tante specialità tradizionali, prodotte da almeno 25 anni, e tipiche di ogni territorio d'Italia, riconosciute anche dalle 4.886 "bandiere del gusto" assegnate nel 2015 (con 73 new entry). Sul podio delle Regioni con più specialità, al n. 1 c'è la Toscana, con 461, seguita dalla Campania con 457, e dal Lazio con 393. A dirlo, ad Expo, la Coldiretti.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I colori del vino rendono omaggio al Palio di Siena, la corsa di cavalli più famosa al mondo, grazie all'artista Elisabetta Rogai, che ha dipinto il celebre "cencio" usando tutta la

varietà di vini prodotti nel territorio senese. A WineNews, nel giorno della presentazione, le parole della eno-pittrice che spiega il legame fra Palio, vino, arte ...

