



# La Prima di WineNews.it

100% ARBIZONATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly  
50<sup>a</sup> EDIZIONE VERONA  
10-13 APRILE 2016

n. 1719 - ore 17:00 - Lunedì 21 Settembre 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



### Ferrari, brindisi agli "Emmy"

Bollicine made in Italy sotto la luce dei riflettori: è il Trentodoc della griffe Ferrari il protagonista nei calici degli "Emmy Awards" n. 67, gli "Oscar" della televisione americana, il 20 settembre a Los Angeles. E così i vincitori, fra cui Peter Dinklage (Game of Thrones), Jon Hamm (Mad Men), Viola Davis (Le regole del delitto perfetto) e Bill Murray (Olive Kitteridge) hanno brindato italiano all'esclusivo "Emmy Awards Governors Ball", il più grande gala dinner d'America. Ennesimo riconoscimento "glamour" per uno degli alfieri della spumantistica italiana, già nei brindisi degli Oscar, del Tribeca Film Festival e della Mostra del Cinema di Venezia.

## Primo Piano

### Philippe Daverio: "i vitigni sono beni culturali"

La bellezza italiana si tutela "inventando il brand, il mito. Il vino è 50% vino, 50% mito sempre. Ma il mito va fabbricato, perché è solo parzialmente delineato". È il significato del termine che il celebre critico d'arte Philippe Daverio dà a WineNews, declinandolo al vino. E spiegando anche come si fa, a creare un mito: "i miti italici sono quello piemontese, friulano, centro-italiano e toscano - i toscani sono stati i primi perché sono "mitomani" - mentre invece un umbro "ridondante" non si è ancora visto. Il mito lo hanno inventato molto bene i siciliani, se si pensa ai nomi di luoghi mai esistiti tratti dalla letteratura, o alle famiglie con antichi cognomi che si sono messe a fare vino". Quando l'Italia ha scoperto il percorso verso il mito - dopo l'etanolo - il vino da alimento è diventato un bene culturale. Si perché, per Daverio "in Italia siamo abituati a pensare che i beni culturali siano solo i quadri. Ma non è così: anche i vitigni lo sono, per la loro storia legata a quella italiana". Anzi, alla storia di tutta Europa, "un consorzio di popoli basato sul vino" la chiama Daverio. Ma "il brand italiano viene copiato troppo facilmente. Denominazioni e origine controllata funzionano, ma sul "Doc" complessivo ci vuole più rigore. Non è una strada facile, ma necessaria. E il made in Italy vero, di territorio, ne ha ancora tanta da fare". E, ancora, "quello che sta avvenendo è l'acquisto di terreni da parte di grandi capitali internazionali, che portano con sé la loro esperienza, ma non hanno l'accento. Si può fare un vino senza accento, è la domanda ancora da porsi?". Oggi tutti sono capaci di essere eccellenti. "Come batterli? Con l'unicità. Vorrei incitare l'Italia a puntare sulla sua". Ma "è fondamentale una presa di coscienza del nostro patrimonio, legata più agli enti locali, che ad un progetto nazionale che non ha mai funzionato, una maturazione trasversale della sensibilità, per fare propaganda. L'abbiamo inventata noi, ma l'abbiamo dimenticato". O forse no, e l'Expo ne è un paradigma. "Com'è andata non so. Ma l'Italia è un Paese che ha fortuna, e l'Expo ha funzionato, per dire al mondo e a chi non c'è stato, ma ne ha sentito parlare, che l'Expo sull'alimentazione è una roba italiana. È già un risultato fantastico".

## Focus

### La Cité du Vin di Bordeaux prende forma

I lavori della Cité du Vin di Bordeaux, il museo della cultura del vino più grande d'Europa, procedono spediti, e nella città girondina il "decanter", cui è ispirato il progetto dello studio parigino X-Tu, già svetta sull'area fieristica, con i suoi 55 metri. Via via che ci si avvicina a marzo 2016, quando aprirà i battenti al grande pubblico, emergono nuovi particolari, che riguardano, principalmente, la punta di diamante della "Cité", ossia gli ultimi due piani: al settimo sorgerà il ristorante "7ème", che sarà gestito da Nicolas Lascombes, tra i massimi esponenti della gastronomia del territorio (con la brasserie più famosa della città, la "Brasserie Bordelaise", ed il ristorante "La Terrasse Rouge" a St. Émilion), che in carta avrà 500 vini, di cui il 25% di Bordeaux, il 25% dal resto della Francia ed il rimanente 50% dagli altri Paesi; all'ottavo piano, un belvedere da cui dominare con lo sguardo Bordeaux, degustando uno dei 20 vini proposti, da tutto il mondo, da una carta costantemente aggiornata. Nel frattempo, l'amministrazione cittadina fa i primi conti, su quello che in città viene già definito il "faro dell'enoturismo", pronto ad accogliere tra i 400.000 ed i 500.000 wine lovers all'anno.



## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

### Ad ogni vino il suo sorso

Ogni vino, per essere goduto appieno, ha bisogno di essere conservato nel modo giusto, servito alla temperatura adeguata e nel bicchiere più adatto. E potrebbe non bastare, perché, come racconta uno studio di Paola Piombino e Luigi Moio, dell'Università Federico II di Napoli, pubblicato dal magazine "Food Research International", la quantità di vino sorseggiato altera sensibilmente la percezione di aromi e sapori. Così, ad esempio, l'ideale è bere Chardonnay, Semillon e Sauvignon Blanc a piccoli sorsi, da cui emergono principalmente i sentori di mandorla e legno, mentre una sorsata più corposa, da cui spiccano gli aromi agrumati, è ottima per degustare Riesling e Gewürztraminer. Tutto sta nella diversa quantità di sostanze chimiche rilasciate in funzione al volume della sorsata.

## Cronaca

### Martelli non più dg Assoenologi

Giuseppe Martelli si dimette, dopo 37 anni, da direttore generale di Assoenologi. Lo comunica il Cda dell'Associazione, presieduta da Riccardo Cotarella. Le dimissioni, presentate per "comprensibili esigenze ed accettate all'unanimità", si legge in una nota, saranno effettive dal 1 marzo 2016. "Il Consiglio ringrazia Giuseppe Martelli per l'opera intelligente e proficua svolta in così tanti anni di lunga e meritoria conduzione. A lui vanno i sentimenti di infinita gratitudine di tutti gli associati".



## Wine & Food

### Una "termo-etichetta" per servire il vino alla giusta temperatura

Un'etichetta a stampa termocromatica che si colora quando la bottiglia scende sotto i 12 gradi, indicando la giusta temperatura di servizio del vino, mentre compare la scritta "Natural Wine" a ricordarne la filosofia produttiva: è l'invenzione di Francesco Bellini, uno dei pionieri della scienza "mixata" all'imprenditoria nel settore bio-farmaceutico (e patron dell'Ascoli F. C.). Che, partito ventenne per il Canada, dopo aver fatto fortuna all'estero, ha fatto ritorno in Italia, e si è messo a fare il vigneron, per passione, con Domodimonti, boutique winery a Montefiore dell'Asio (Ascoli Piceno).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La stessa uva, ma vini diversi perché prodotti in luoghi diversi, che diventano alleati nella promozione: riflessioni sul Sagrantino, da Montefalco al mondo, e su altre

varietà italiane sempre più "internazionali", di scena ad "Enologica". A WineNews le parole del produttore umbro Marco Caprai, e dell'australiana Kim Chalmers.

