

La News



Vino, arte & mecenatismo

Come da antica tradizione, la storica famiglia del vino italiano Marchesi Antinori è "mecenate" di un nuovo restauro che riporterà all'antico splendore una lunetta di terracotta invetriata di Giovanni Della Robbia, una "Resurrezione di Cristo" commissionata nel Cinquecento dagli stessi Antinori, che vi sono ritratti, per Villa Le Rose a Firenze e oggi di proprietà del Brooklyn Museum of Art. Dall'arte antica a quella contemporanea, in Toscana, il 13 giugno, a Tenuta del Buonamico, nella terra della Doc Montecarlo, si apre "Heroes", mostra di Laovejaba sugli "eroi dei fumetti" per i 50 anni di "Lucca Comics and Games", dei giovani artisti della Rioja Enrique Martin e Raul San Cristobal.

Primo Piano

Il "borsino" degli sfusi, in vista dell'estate

L'estate si avvicina, e le cantine d'Italia, oltre che a guardare cosa succede in vigna, iniziano a fare spazio tra botti e vasche di vinificazione per accogliere le uve 2016. E allora può essere utile andare a guardare quali sono le quotazioni degli "sfusi" delle più importanti produzioni italiane (dati Ismea aggiornati ad aprile 2016, analizzati da WineNews). Tra i rossi Doc e Docg, al top per quotazione ci sono Brunello di Montalcino, a 885 euro ad ettolitro, e Barolo, a 820 euro ad ettolitro. A seguire il Barbaresco, a 460 euro, e il Chianti Classico, con 272,5 euro. A completare una "top five" tutta "tosco-piemontese" c'è il Nebbiolo d'Alba a 265 euro ad ettolitro. Nei dati ufficiali Ismea, però, mancano i grandi rossi della Valpolicella, territorio tra i più importanti del Belpaese: l'Amarone, secondo il Consorzio dei Vini della Valpolicella, sentito da WineNews, viaggia tra gli 800 ed i 900 euro ad ettolitro, il Ripasso tra i 350 ed i 370 euro ad ettolitro, mentre il Valpolicella e il Valpolicella Classico vanno sui 250 e i 270 euro ad ettolitro. Tornando ai dati Ismea, buone quotazioni anche per l'Alto Adige Lago di Caldaro Classico (187 euro ad ettolitro), per il Teroldego Rotaliano (180), per il Lago di Caldaro (162,5), per la Barbera d'Alba (150 euro ad ettolitro, che diventano 105 per quella del Monferrato e 90 per la Piemonte Barbera, ndr) e per il Trentino Merlot, a 145. Da segnalare anche il Chianti, tra le denominazioni più grandi d'Italia, che spunta 107,5 euro ad ettolitro. Tra i bianchi Doc e Docg (mancano le rilevazioni sull'Alto Adige, che, di solito, domina le quotazioni) al top c'è il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, a 260 euro ad ettolitro, seguito dal Trento Pinot Nero (235 euro), dal Gavi e dal Cortese di Gavi (entrambi a 230 euro ad ettolitro) e dal Prosecco, a 225 euro. A completare la "top 10" bianchista l'Asti Moscato e il Roero Arneis con 160 euro ad ettolitro, il Cirò a 138,3, il Marsala a 127,5 e lo Chardonnay dell'Oltrepò Pavese a 120. Tra le grandi denominazioni bianchiste, da segnalare anche il Friuli Grave Friulano a 105 euro ad ettolitro, ed il Soave Classico (102,5 euro ad ettolitro, mentre per il Soave si viaggia sui 77,5 euro).



Latte, "guerra" su due fronti

È una guerra su due fronti, quella che il latte italiano sta combattendo: a Bruxelles, dove gli allevatori, Coldiretti in testa, hanno spinto il Governo a presentare uno schema di decreto (che prevede l'indicazione del Paese di mungitura, confezionamento e trasformazione) per tentare di introdurre l'origine obbligatoria in etichetta, e quello francese, contro le grandi multinazionali, come Lactalis che, sostengono gli allevatori, ha cambiato unilateralmente le condizioni contrattuali, arrivando a pagare i produttori italiani al di sotto dei costi di produzione (anche 30 centesimi al litro). Con l'Italia che vede a rischio chiusura tanti allevamenti. Temi al centro della "Giornata nazionale del Latte" con Coldiretti, Renzi e il Ministro Martina, oggi a Milano (<http://goo.gl/wRXFWd>).

Focus

La Cité du Vin di Bordeaux è aperta

La Cité du Vin di Bordeaux ha aperto i battenti: il nuovo "tempio" della cultura del vino mondiale, investimento da 81 milioni di euro, tra pubblico e privato, che tra sale degustazioni, percorsi multimediali, auditorium, ristoranti e tanto altro, che promette di raccontare ad oltre 450.000 wine lovers all'anno la storia, la cultura e la varietà del vino mondiale (dove anche il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, unico terroir italiano tra gli sponsor, avrà un suo spazio dedicato), è stato battezzato oggi, dal presidente Francese Francois Hollande, e dal sindaco di Bordeaux (ed ex premier) Alain Juppé (a margine anche una manifestazione di gruppi ambientalisti contro l'utilizzo di pesticidi in vigna, ndr). Un investimento importante nell'enoturismo, visto che, ha ricordato Hollande, "un terzo dei turisti che vengono da noi lo fanno per il vino e per il cibo. Questo luogo è unico, un emblema dell'eccellenza ed un successo della Francia". Un'impresa possibile "grazie al lavoro di tutta una filiera, dalla vigna al vino. Qui ci sono la nostra storia e la nostra cultura", ha aggiunto Juppé. Chissà se avrà davvero successo, e se qualcosa di simile sorgerà, prima o poi, anche in Italia ...



Cronaca

Brindisi Olimpico

In un Brasile decisamente diverso da quello che, nel 2014, ha ospitato i Mondiali, le Olimpiadi di Rio de Janeiro (5-21 agosto) assumono un significato più grande dell'evento sportivo in sé. Anche grazie a "Faces", la linea della griffe enoica brasiliana Lidio Carraro, pensata dall'enoologa italo-brasiliana Monica Rossetti per i Mondiali, che torna come brindisi ufficiale di "Rio2016" con un podio di bollicine fatto da Brut (medaglia d'oro), Moscatel (medaglia d'argento) e Brut Rosé (medaglia di bronzo).



Wine & Food

Quando Bacco brinda al sociale e alla ricerca scientifica

Parlare di Bacco a sostegno di iniziative sociali sta diventando, per fortuna, una bella abitudine. Ultimo caso, in ordine di tempo, è quello del "Qu.Ale", vino della pugliese Claudio Quarta Vignaiolo, che, tra le sue particolarità, ha un codice su ogni bottiglia che permette di decidere a quale Onlus, tra quelle proposte (Amka, Made in Carcere, Charity Water e Salina dei Monaci) destinare parte del ricavato dalla vendita. E c'è chi pensa alla scienza, come Enoitalia, con "Appassimento", etichetta dedicata alla scoperta delle onde gravitazionali: parte dei proventi andranno a sostegno della ricerca made in Italy.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalla produzione all'export, l'Italia enoica vanta tanti primati, ma quando si parla di ricerca c'è ancora tanto da fare, come racconta a WineNews il professor Mario

Pezzotti dell'Università di Verona. "C'è bisogno di investimenti per vincere le sfide dei cambiamenti climatici e della sostenibilità ambientale ed economica".

