

La News



Per un pranzo da chef

“Composta di pomodori, melanzane, basilico e olio extravergine d’oliva”: ci sono tutta la maestria e la grazia nel piatto che Nadia Santini, tristellata chef del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull’Oglio, con il figlio Giovanni, consiglia a WineNews per un pranzo di Ferragosto di tradizione, ma rivisitata in chiave contemporanea. “Linguine cotte in acqua di peperone arrostito, alici di Cetara e coriandolo fresco” è, invece, il piatto della stellata Cristina Bowerman, creativa alla massima potenza, a Glass Hostaria a Roma. Infine, sembra di aver camminato nel suo orto, al sentir la “Cipolla rossa e albicocca” della cucina stagionale della stellata Antonia Klugmann de L’Argine a Vencò.



Dall’Iran alla Georgia

I giorni di Ferragosto, festa sia cristiana che laica, sono quelli giusti per raccontare storie legate al vino che travalicano i confini delle religioni. E così succede che una società della Repubblica Islamica dell’Iran, la ARIC LLC, che si occupa anche di agricoltura, cibo ed eco-turismo, abbia investito oltre 85 milioni di dollari nella regione Kakheti, uno di territori del vino più antichi del mondo, nella cristianissima Georgia, per costruire un “Green Village” per il turismo enoico: l’attrazione principale, infatti, sarà un’azienda enoica, che nascerà a Sagarejo, a 58 chilometri dalla capitale Tbilisi, e che a regime arriverà a produrre 4 milioni di bottiglie, destinate principalmente al mercato europeo. Nel segno del vino, del business ma, ci piace pensare, anche del superamento degli steccati religiosi ...

Cronaca

Franciaorta in vendemmia

“2016 con rese ridotte sul 2015, con una previsione di calo del 10-15% dei volumi, ma sicuramente di grande qualità. Il clima nel complesso è stato favorevole, poiché l’escursione termica ha permesso una buona maturazione delle uve e un buon bilanciamento tra zuccheri ed acidità”: così il Consorzio del Franciaorta. Con uno dei territori top della spumantistica italiana che, dopo i primi grappoli tagliati ieri da Castello Bonomi (Paladin), da oggi è ufficialmente in vendemmia (www.franciaorta.net).



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Ferragosto, “capodanno” della società dei consumi

“Come in tutte le feste dedicate al riposo, nel Ferragosto la tavola ha da sempre un ruolo centrale. E se lo è conquistato sempre di più: una volta significava fare un pranzo fuori porta al mare o in campagna, ed era soprattutto una tantum, perché prima del miracolo economico gli italiani non andavano certo in vacanza, e il Ferragosto era un giorno di stacco in cui si celebrava questa libertà anche mangiando insieme agli altri. Poi con il boom economico è diventato sempre più “grasso”, con il cinema che ci ha consegnato la celebre immagine di pranzi luculliani degli italiani in riva al mare con teglie di pasta al forno e fettuccine, nonostante il caldo, di un’Italia povera ma bella nonostante qualche kg di troppo”. Da allora, nella “cronistoria” del pranzo di Ferragosto, ripercorsa con WineNews da Marino Niola, professore di Antropologia e Miti e Riti della Gastronomia all’Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, “si arriva fino all’Italia di oggi, sicuramente più bella e senza più kg di troppo, ma che, nonostante tutto, non riesce a vedersi bella” e questo ha conseguenze anche sulla tavola. Il pranzo di Ferragosto però, a differenza del Natale e della Pasqua, ricorda il professor Niola, non ha riti: “è libero, senza un menu prestabilito, e ognuno se lo costruisce in maniera sincretica. Tanto è vero che con l’insalata di riso e la pasta fredda il pranzo del 15 di agosto, nella mutazione antropologia dell’Italia degli anni Settanta e Ottanta, è diventato anche il simbolo della liberazione delle donne dai compiti troppo gravosi della cucina. Oggi è sempre più “fusion”, con frammenti del passato e in cui si prende un po’ del pranzo delle feste comandate e della domenica, ma per costruire un nuovo modello di banchetto”. Il Ferragosto, festività pagana e cristiana allo stesso tempo, tutti lo celebrano. “Perché è il “Capodanno laico della società dei consumi”: questo è oggi il Ferragosto, il vero momento in cui tutte le attività sociali si fermano. Una volta il Capodanno era una festa contadina che celebrava la fine del periodo della semina e l’inizio del nuovo anno dopo il solstizio d’inverno. Nella nostra società emancipata dai ritmi della natura, il Ferragosto è diventato la vera festa del tempo libero”.

Focus

Prima regola a Ferragosto: stappare

Per il pranzo di Ferragosto non si discute: a casa o fuori casa, nelle allegre e scanzonate tavolate si stappano i vini che più ci piacciono. E il “resident staff” di WineNews ha deciso di farvi gli auguri con le bottiglie che stapperemo. Giovanni Elia suggerisce un Villa Bucci Riserva 2010 di Villa Bucci e Piermichele Capulli punta, invece, sul Langhe Nebbiolo 2014 di Ca’ del Baio. Loretta Ferretti consiglia il Cinque Terre Sciacchetrà 2011 della Cantina Cinque Terre; e se il Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2011 del Castello di Ama è il vino di Emma Lucherini, nella “carta” di Silvia Marzucchi c’è il Marlborough Sauvignon Blanc 2011 di Cloudy Bay. Franco Pallini seleziona l’Alsace Riesling Reserve 2005 di Trimbach, e Federico Pizzinelli Le Cupole 2013 della Tenuta di Trinoro. Irene Chiari, fondatrice e responsabile comunicazione WineNews, con un Roma Malvasia Puntinata Doc dei Principe Pallavicini augura a tutti un Ferragosto “da principesse”. La bottiglia del fondatore e direttore WineNews Alessandro Regoli è il Ben Ryé 2008 di Donnafugata (edizione speciale vendemmia n. 20), in ricordo delle indimenticabili tavolate a Pantelleria con un vecchio carissimo amico ...



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Vendemmia da 1982 a oggi
Vendemmia di 1982 a oggi
Vendemmia di 1982 a oggi

Cronaca

Franciaorta in vendemmia

“2016 con rese ridotte sul 2015, con una previsione di calo del 10-15% dei volumi, ma sicuramente di grande qualità. Il clima nel complesso è stato favorevole, poiché l’escursione termica ha permesso una buona maturazione delle uve e un buon bilanciamento tra zuccheri ed acidità”: così il Consorzio del Franciaorta. Con uno dei territori top della spumantistica italiana che, dopo i primi grappoli tagliati ieri da Castello Bonomi (Paladin), da oggi è ufficialmente in vendemmia (www.franciaorta.net).



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

E in Uk tengono banco le “Olimpiadi” di Bacco tra i filari

Ispirati, evidentemente, dalle Olimpiadi di Rio, nel Regno Unito sette produttori della contea britannica dello Hampshire hanno sfidato quattro dei loro colleghi del vicino Sussex a competere nella prima edizione di una sorta di “mini-Olimpiadi” di Bacco. Una variante enoica, per certi versi, della disfida fra i team di canottaggio di Oxford e Cambridge, con discipline come la “corsa del cameriere” (con vassoio colmo di flute), il tiro a segno del tappo in botte e la staffetta fra i vigneti. Hampshire si è portata a casa il trofeo Jeroboam, i proventi sono andati tutti in beneficenza.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lungi dall’entrare nel vivo, la vendemmia 2016 è iniziata, da Nord a Sud. E in Sicilia Donnafugata ha cominciato con la sua tradizionale vendemmia notturna. José Rallo:

“premesse ottime, ma sarà ancora lunga”. Antonio Rallo, presidente di Unione Italiana Vini: “a livello nazionale ci aspettiamo un po’ meno quantità del 2015”.

