

La News



Chiacchierando con Guccini

Prima di rispondere, Francesco Guccini prende una sigaretta. Poi dice a WineNews: come compagno e fonte di ispirazione "il vino è una leggenda che mi porto dietro, perché ne ho parlato nelle canzoni. Ma non è una presenza così costante nella mia vita, lo bevo volentieri, qualche volta ho preso una balla da ragazzo, e ogni tanto ne parlo, perché allora le atmosfere delle osterie erano quelle, ma così". Del resto oggi "la gente che ci andava a bere fuori o dentro è tutta morta". Però, sono molti quelli a cui "piace far canzoni e bere vino", canzoni "fatte di vino", ma ci sono anche molti "cocktail", tanta vanità, meno contenuti. "Mi piacciono i cocktail", scherza Guccini (<http://bit.ly/2caNckA>).

Primo Piano

Wine Searcher e i vini più cari d'Italia

I vini più cari d'Italia su "Wine Searcher"? Non sono i "soliti" Super Tuscan, tutti fuori dalle prime dieci posizioni eccetto il Masseto, e dalla top ten spariscono anche, rispetto all'edizione 2013, altri nomi illustri dell'enologia del Belpaese. Tra i nuovi criteri c'è la disponibilità sul mercato, e a rimetterci, così, sono le grandi annate delle etichette top, ormai quasi introvabili, ma anche l'ex numero uno, il Vendemmia d'Artista di Ornellaia, che non è più in classifica, con il prezzo medio più che dimezzato (dai 978 dollari del 2013 ai 401 del 2015) a fronte di un sensibile aumento della produzione. In cima, così, troviamo il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno, con un prezzo medio online di 755 dollari, che nel database di "Wine Searcher" è presente addirittura dall'annata 1927. Al secondo posto, il Masseto, "re" dei Super Tuscan con un prezzo medio, tra le ultime 24 annate, di 685 dollari, anche grazie ad una produzione inferiore a quella di Ornellaia e Sassicaia, sul mercato online, rispettivamente, ad una media di 187 e 204 dollari. Gradino più basso del podio per l'Amarone della Valpolicella Riserva di Giuseppe Quintarelli, invecchiato per sette lunghi anni in botti grandi di Slavonia, solo nelle migliori annate, ad un prezzo medio di 637 dollari. Alla posizione n. 4, un altro toscano, il Brunello di Montalcino Riserva di Tenuta Greppo-Biondi Santi, la cui memoria storica risale al lontano 1888: oggi, una bottiglia costa mediamente 553 dollari. Ancora Toscana alla n. 5, con un blend dei tre vitigni autoctoni più rappresentativi, Sangiovese, Canaiolo e Colorino, il Testamatta Colore di Bibi Graetz (533 dollari). Alla posizione n. 6 una chicca dell'enologia del Piemonte, il Barbaresco Crichet Pajé di Roagna, ad un prezzo medio di 500 euro. Parità assoluta alla posizione n. 7, con due etichette a 483 dollari: il Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse (Gianfranco Soldera), ed il produttore friulano Enzo Pontoni, con il suo Refosco Colli Orientali del Friuli Miani Calvari. Alla n. 9 l'unico vino dolce in classifica, il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice di Avignonesi (460 dollari), seguito in coda alla top ten dall'Alzero Cabernet di Giuseppe Quintarelli, unico a due etichette, a 431 dollari.

Focus

Valpolicella, taglio ad Amarone e Recioto

Via libera della Regione Veneto al provvedimento del Consorzio Tutela Vini della Valpolicella, che il 5 agosto aveva deciso di ridurre la percentuale di cernita delle uve atte a produrre i vini Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella per la campagna 2016 al 40%: rispetto ai disciplinari di produzione delle due Docg, che individuano nel 65% il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo, pari a 7,8 tonnellate per ettaro, i quantitativi per l'attuale vendemmia non dovranno superare le 4,8 tonnellate per ettaro, pari a 19,20 ettolitri di vino finito per ettaro. Una decisione attesa, ma che non smette di dividere il mondo produttivo. Da una parte le "Famiglie dell'Amarone d'Arte" (e la Fivi) che, come spiega a WineNews la presidente Sabrina Tedeschi, restano su posizioni critiche: "il taglio netto della produzione, fatto per tenere alta la redditività di tutti, secondo noi non funziona, ha un senso nelle cattive annate, ma nelle altre no, è un approccio quantitativo a cui noi ne preferiremmo uno qualitativo". Per il Consorzio, però, resta "una scelta condivisa - come ha commentato il presidente Christian Marchesini - anche se dolorosa, ma necessaria per evitare l'inflazione dell'offerta di Amarone".



SMS Etichetta: bellezza e qualità

"L'uomo potrebbe fare a meno della scienza, forse persino del pane ma non può rinunciare alla bellezza perché lì c'è il senso del mondo". Cita Dostoevskij, Stefano Zecchi, scrittore, giornalista e accademico, per introdurre la sua lectio magistralis "Etichetta, Estetica e Bellezza", all'Università di Asti. Al centro, "il biglietto da visita di un vino": l'etichetta, in grado di trasmettere anche il suo valore aggiunto, come, per esempio, il nascere in un territorio Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. "Questi principi generali devono ispirare anche la comunicazione - ha continuato il professor Zecchi - e la qualità della comunicazione deve corrispondere alla qualità del prodotto. Noi stessi associamo naturalmente il bello al buono. È una relazione rassicurante, istintiva, immediata".

Cronaca

Tartufo, buone nuove

"Le piogge di giugno e, in parte, agosto fanno sperare in una raccolta positiva per il tartufo in varie regioni italiane (che inizierà ufficialmente il 25 settembre, ndr)". È la previsione di Laura Giannetti, presidente Federazione Associazioni Tartufai Italiani, che saluta i primi interventi fiscali a favore del settore: dal 2017 in vigore una legge che allevia la pesante tassazione che grava anche sui cercatori occasionali senza partita Iva, per cui ci sarà un prelievo alla fonte del 23% emettendo ricevuta alla vendita.



Wine & Food

"Franciacorta in Cantina": a tavola con le bollicine

Dopo l'incontro estivo con l'arte di Christo e "The Floating Piers", le bollicine della Franciacorta rimettono al centro l'abbinamento più congeniale, quello con il cibo, fil rouge del Festival "Franciacorta in Cantina", di scena il 17 e 18 settembre nelle cantine del territorio. Tra i "pairing" da segnare in agenda, quelli gourmet delle griffe del Metodo Classico lombardo, da Barone Pizzini a Bellavista, da Berlucchi a Ca' del Bosco, da Castello Bonomi a Contadi Castaldi, da Ricci Curbastro a Villa Crespia, tra finger food stellati, ostriche e menu ad hoc (info: www.festivalfranciacorta.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal Medioevo a oggi, la vendemmia è una "data" importante, di coesione del mondo contadino e di vero rispetto del paesaggio. Lo racconta Massimo Montanari, tra i massimi

studiosi di Storia dell'Alimentazione. "Il rapporto che abbiamo con l'agricoltura è collettivo: l'interesse della comunità è più importante di quello del singolo".

