

La News



Villa Sandi investe in vigneti

Oltre a risultati economici che parlano da soli - con il fatturato 2016 cresciuto del 20%, a 88,7 milioni di euro - Villa Sandi, la griffe del Prosecco guidata da Giancarlo Moretti Polegato, ha ampliato di quasi un terzo gli ettari di proprietà, aggiungendo ai 110 precedenti i 50 ettari delle ex Tenute Plotzner a Spilimbergo, nella Doc Prosecco, vitati principalmente a Glera e Pinot Grigio. "Si chiude - ha commentato Moretti Polegato - un triennio di straordinaria crescita per il nostro gruppo. Un trend spinto dal successo del Prosecco nel mondo, ma anche dai significativi investimenti e dalle scelte strategiche fatte in ambito di attenzione alla viticoltura sostenibile, alla biodiversità e all'ambiente".



Una scuola di orti urbani

Fenomeno in crescita, sono 18 milioni gli orti urbani in Italia (solo a Roma se ne contano più di 100, individuali e collettivi) e coinvolgono sempre più amministrazioni, associazioni e privati, dai cittadini alle aziende (anche Winenews ne ha uno, storico, salvato dal degrado, oggi rifiorito "sotto la cura" delle scuole) consapevoli di come coltivare anche un piccolo appezzamento di terra sia un'opportunità di recupero di aree verdi abbandonate al degrado e un momento educativo e di socializzazione che favorisce lo scambio intergenerazionale di saperi e valori comunitari, a partire dai più piccoli. Per imparare a coltivarne uno, ora c'è anche "Città d'Orti", vera e propria "scuola di orti" per tutti, con la guida di Slow Food Italia, LifeGate (<https://goo.gl/zgZLic>) e Comart.

Cronaca

Dall'ateneo all'enoteca

Non verrà più gettato via il vino prodotto ogni anno dagli studenti del Dipartimento di Viticoltura della University of California Davis: grazie a una legge statale appena entrata in vigore, il Dipartimento lo potrà ora vendere, tramite partnership esistenti con più aziende vinicole della California. Ogni anno gli studenti producono tra i 190 e i 260 ettolitri di vino, e i profitti della vendita, che dovrebbe partire entro questo autunno, verranno interamente reinvestiti nelle attività del Dipartimento.



Primo Piano

"Giocando" con Daverio tra vino e bellezze

"Se penso alla Valpolicella, la prima cosa bella che mi viene in mente sono le ville ducali e, prima ancora, l'eredità dei monasteri longobardi nella produzione di vino", Amaro in primis. "Barolo? Penso a Cavour, ma anche ai castelli perfettamente preservati in cima alle colline baciata dal sole, in un paesaggio piemontese che non ci sarebbe senza il vino. Se dico Bolgheri penso ad un'invenzione recente, romantica e simpatica, dovuta alle famiglie fiorentine e senesi che vi comprano terreni dopo l'Unità d'Italia, ed agli echi letterari de "La cavallina storna" e del viale di cipressi", attorno al quale nascono etichette-mito. "Montalcino è invece un posto per duri: penso alla sua cittadina, al freddo che fa d'inverno, e al rapporto tra l'uomo, le pietre e la terra" del Brunello. "Il Chianti Classico fa molto "contessa", bella tenuta e giardino all'italiana ben tenuto, con le siepi dentro e fuori la cultura del Chianti". E poi c'è Montefalco "che mi fa venire in mente l'aristocrazia federiciana fin dalle aquile imperiali sulle porte, e i francescani con il ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli. Ma anche un vino come il Sagrantino, che non era noto, e che oggi può dialogare con i grandi". Parola del celebre critico d'arte Philippe Daverio che, con WineNews (<https://goo.gl/IR24ee>) si è prestato ad un gioco di associazione di idee tra i territori del vino italiano e le loro bellezze. Come l'Etna che è il simbolo "del riscatto della Sicilia, se penso ad un paesaggio che in 30 anni è passato da brullo a verde grazie ai vigneti, e ad una trasformazione rurale che ha avuto nel vino l'unica base positiva. Se penso alle bolle italiane, infine, la mente torna in Veneto, e alla loro invenzione con l'Unità d'Italia, grazie allo spirito di emancipazione della nuova borghesia - penso ad Antonio Carpené, chimico e mazziniano che dialogava con Koch e Pasteur - che decide di affrontare la realtà territoriale". Un gioco sì ma che fa riflettere. "Il vino cambia il paesaggio, ed è la riprova che è bello se non è primordiale. Ce lo insegna il "Buon Governo" di Ambrogio Lorenzetti in Palazzo Pubblico a Siena, dove la campagna è perfetta perché coltivata, e il vino consente di farlo dando quel valore economico alla terra che salva l'agricoltura".

Focus

L'Italia e i suoi primati nel Liv-Ex

Nel mercato secondario dei fine wines l'Italia, secondo il Liv-Ex, il benchmark del mercato secondario, tra il 2010 ed il 2016, è il Paese che ha registrato la maggiore crescita (+534%) per numero di singole etichette scambiate sulla piattaforma londinese, passate da 61 a 387. La più alta in assoluto, anche se, va sottolineato, si partiva da numeri ben più bassi di Bordeaux, che comunque è cresciuto del 71%, e domina i listini con 1.928 "referenze". Ma l'Italia è sempre più protagonista, anche grazie ai suoi "primatisti" sul Liv-Ex: Gaja è il migliore degli italiani nella "Power 100" 2016 dei brand, al n. 47; il Sassicaia della Tenuta San Guido quello che ha mosso in assoluto più casse da 12 bottiglie, 1.624; Masseto è l'italiano più quotato per prezzo medio, a 4,619 sterline; Giacomo Conterno, grazie al Barolo Monfortino è la griffe del Belpaese che ha visto il suo prezzo medio crescere di più, con un +24,4% nel 2016, a 2.405 sterline; il Tignanello di Antinori è, tra i Supertuscan, sottolinea il Liv-Ex, quello che, tra dicembre 2015 e dicembre 2016, ha visto il proprio indice di prezzo - che tiene conto delle ultime 10 annate fisiche - crescere di più, con un sonoro 27,1% (www.liv-ex.com).



Cronaca

Wine & Food

Falsi fine wines, a processo due italiani a Digione

Il Pm del Tribunale di Digione ha chiesto pene pesanti per un cittadino russo e due italiani (A.I., E.L. e N.L., padre e figlio processati in absentia), in quanto imputati di associazione a delinquere, per aver smerciato, fra 2012 e 2014, oltre 400 bottiglie di falso Domaine de la Romanée-Conti e Domaine Leroy Musigny. Si va dai due anni di carcere per il primo, con multa di 100.000 euro, all'anno con la condizionale e multa di 50.000 per i due italiani, per quello che è solo il più recente esempio di un fenomeno, quello delle truffe nel mondo dei fine wines, che non accenna a diminuire ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"7-8 anni fa dicevo: Eataly è una "cattedrale" del 21esimo secolo. La gente viene in pellegrinaggio ad assaggiare i grandi prodotti italiani". Gli auguri speciali per i 10 anni della

creatura di Farinetti dallo chef n. 1 al mondo, Massimo Bottura. "Vista la passione di Oscar e della sua famiglia per questo progetto non poteva non avere il successo che ha".

