



La News



Pericoli e i paesaggi del vino

“Se il mutamento di un paesaggio avviene in maniera “morbida”, anche per ragioni economicamente serie, perché no, a patto che non vi siano deturpazione o violenza. Non ho visto violenza in Langa: forse chi è nato qui sa cose che io non so, io ho visto una sorta di accordo tra un bosco delicatamente ritratto e la parte coltivata dalla mano dell'uomo, che prevale, com'è normale”. Parole del grande paesaggista Tullio Pericoli, invitato a dipingere le Langhe da Angelo Gaja (nella mostra “Le colline davanti” ad Alba, da ieri al 26 novembre; <https://goo.gl/JTFmZX>), perché, ha detto l'artigiano del vino, “abbiamo un pezzo di bellezza che va conservata prima di tutto per noi”.

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Vino: in Giappone è “casual”

Il Giappone, mercato asiatico più maturo per l'Italia del vino (nel 2016 400.000 ettolitri importati per un valore di 150 milioni di euro, dati Ice), sta vivendo profondi cambiamenti, con il consumo del nettare di Bacco che sta diventando più “casual”, e sempre più appannaggio delle generazioni più giovani, nonostante una popolazione che sta invecchiando. Lo sostiene il “Japan Landscapes 2017” dell'agenzia Uk Wine Intelligence, che rileva però anche delle criticità, come la sostanziale mancanza di preparazione sul vino nei punti vendita che rischia di minare la crescita del mercato enoico giapponese, dove invece, una cultura ipertecnologica apre tante possibilità di comunicazione, formazione e promozione attraverso i social media (<https://goo.gl/a2cefU>).

Cronaca

I vini top di Luca Maroni

26 vini che sfiorano la perfezione (il punteggio di 99/100), “vini archetipici, di un'altra - assoluta - categoria”, e altre 362 eccellenze (in un range di punteggi che va da 90 a 98/100), divise tra 178 rossi, 14 rosati, 50 bianchi, 30 vini dolci, 90 spumanti: nella girandola delle guide al vino, ecco il meglio del meglio (qui l'elenco completo, <https://goo.gl/xX63cW>) secondo l'“Annuario dei Migliori Vini Italiani” 2018 di Luca Maroni. 9.000 i vini degustati, nel complesso, firmati da oltre 1.500 produttori.



Primo Piano

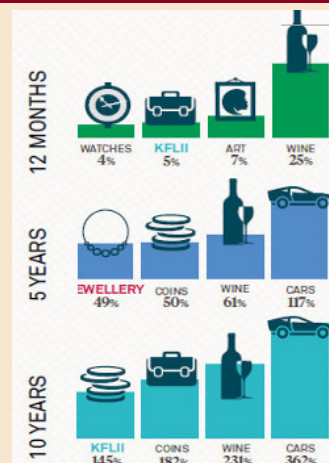
Alto Adige, la (sorpriendente) varietà nel bicchiere

L'Alto Adige enoico, così come lo conosciamo, è figlio di una rivoluzione qualitativa recente, arrivata a cavallo tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, quando il mondo del vino stava ormai cambiando dappertutto, ed i viticoltori altoatesini faticavano a tenere il passo, legati ad una produzione improntata alla quantità ed a vitigni autoctoni (la Schiava rappresentava l'80% del vigneto) che all'epoca aveva ben poco appeal. Fu una svolta difficile, passata per la ricerca della qualità e per le varietà internazionali, che oggi si traduce in 5.400 ettari vitati, appena l'1% della superficie nazionale, ma ben 20 uve diverse, capaci, come emerge dagli assaggi di WineNews all'“Alto Adige Wine Summit”, l'anteprima delle annate 2015 e 2016 di scena a Bolzano, di raccontare una ricchezza ed una varietà uniche. A partire proprio dalla Schiava 2016 dei pergolati di Glassierhof, al naso una caramella alla frutta, in bocca si apre in note agrumate che ne esaltano leggerezza e bevibilità. Tra i Lagrein spicca il Gries Villa Schmid 2016 di Schmid Oberrautner, di cui colpisce la progressione sulle note dei piccoli frutti rossi. Altro vitigno di grande tradizione, ma a bacca bianca, il Sylvaner, nella declinazione di Tenuta Pacherhof: il Valle Isarco Sylvaner Alte Reben 2016, al naso note viniliche, in bocca un'armonia perfetta tra acidità e polpa di banana. Diventato un simbolo della viticoltura altoatesina, il Sauvignon Sanct Valentin 2016 dei produttori di San Michele Appiano si conferma straordinario per equilibrio. Passando alla 2015, spiccano i bianchi cuvée, come il Bianco Beyond The Clouds 2015 di Elena Walch, prevalenza di Chardonnay, naso ricco e bocca tra note burrose e frutta tropicale, o il Terlano Nova Domus 2015 di Cantina di Terlano, che poggia la propria eleganza sulla prevalenza di Pinot Bianco. A proposito di Pinot Bianco, in purezza, il Tecum 2015 di Castelfeder è un concentrato di fiori bianchi e spezie. Tra i rossi, da segnalare il Pinot Nero Riserva Matan 2015 di Pfitscher, tenue al naso, con i piccoli frutti rossi che incontrano le spezie in bocca, ed il Lamarein 2015 di Maso Unterganzer, un concentrato di autunno dai grappoli appassiti di Lagrein, succoso e beverino (<https://goo.gl/vfNEU>).

Focus

Knight Frank: vino investimento top

Il vino ti fa ricco, anche più dell'automobile. Secondo il Knight Frank Luxury Investment Index, messo a punto dalla celebre agenzia di consulenza immobiliare, che traccia la crescita dei prezzi delle maggiori categorie dei pezzi da collezione, il vino ha spodestato le macchine dalla cima della graduatoria: nell'ultimo anno i prezzi delle bottiglie da collezione sono cresciuti del 25% (del 61% negli ultimi 5 anni, del 231% negli ultimi 10), mentre i prezzi delle auto d'epoca e di lusso, che da anni dominavano la classifica, appena del 2% (<https://goo.gl/L7mzy7>). L'aumento della redditività del vino, spiega l'agenzia, è dovuta alla forza dei nomi legati a Bordeaux, alla Borgogna, e anche alle etichette top d'Italia, ma anche al mercato cinese e ai suoi magnati: non solo hanno sviluppato una passione per le vigne (che li ha portati a comprare più di 100 châteaux francesi), ma hanno anche affinato i loro gusti, diventando esperti. “Dopo la crisi finanziaria, gli acquirenti cinesi compravano vini di valore non perché gli piacesse - spiega Andrew Shirley, autore del report per Knight Frank - ma perché avevano la percezione che quei vini fossero “da possedere”. Una bolla che è scoppiata. Oggi sono conoscitori”.



Wine & Food

“Sanguis Jovis”, al via la prima Summer School sul Sangiovese

Dalle origini alla sua biodiversità, analizzate anche attraverso la genetica, ai suoi territori e paesaggi, passando per le sue capacità di adattamento a situazioni e climi diversi, fino al mercato: il vitigno principe del Belpaese, il Sangiovese, che copre quasi il 10% del Vigneto Italia, al centro della prima edizione della Summer School “Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese”, promossa dalla Fondazione Banfi, da oggi al 29 settembre nella patria più nobile del vitigno, Montalcino. Obiettivo dichiarato, creare un modello di studio e conoscenza, applicabile anche ad altri vitigni (<https://goo.gl/EPRzji>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra storia del territorio e del vino, con Verdicchio e Rosso Conero che festeggiano i 50 anni dalla Doc, le Marche legano sempre più Bacco e turismo, tra le Grotte di Frasassi e

Camerano. Una case history, di scena a “Collisioni Jesi”. La visione di Alberto Mazzoni (Istituto Marchigiano Tutela Vini) e Massimo Bernetti (Umani Ronchi).

