



# La Prima di WineNews.it

SIGNORVINO  
100% VINI ITALIANI

vinitaly  
VERONA  
APRILE 15-18  
2018

n. 2244 - ore 17:00 - Martedì 3 Ottobre 2017 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## I vini più costosi d'Italia

Se il vino più costoso del mondo, secondo l'analisi dei prezzi medi stilata da "Wine-Searcher", rimane il Romanée-Conti di Domaine de la Romanée-Conti (15.703 dollari) e la top 10 della "The World's Top 50 Most Expensive Wines" non vede alcun italiano presente, la "Most Expensive Italian Wine", tutta dedicata alle etichette tricolori con i prezzi più elevati, vede stabilmente in cima il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno (736 euro), seguito dal principe dei Supertuscan nelle aste internazionali, il Masseto (616 euro), e dal Brunello di Montalcino Riserva di Biondi Santi, la storia di un intero territorio, che tocca in media i 497 euro a bottiglia.



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

## Grandi manovre francesi

Nell'epoca degli investimenti e della finanza tra i filari, in Francia non si fermano gli affari. La maison Louis Jadot, già in controllo di 210 ettari in Borgogna, avrebbe acquistato lo storico Domaine Prieur-Brunet de Santenay, 18 ettari di vigneto tra Chassagne-Montrachet, Meursault e Pommard. Il produttore e negociant Christian Moueix, invece, dopo il prestigioso Clos La Madeleine, ha acquisito dal gruppo finanziario Société Générale Château Magnan La Gaffelière, a Saint-Émilion. Infine, nel Beaujolais, lo storico Château de La Chaize cambia proprietà per la prima volta dalla sua fondazione, nel lontano 1670, e passa dalla famiglia Chaize al gruppo di costruzioni di Lione Maïa Groupe. Le fonti? Un dovere citarle, per noi, come dovrebbe essere per gli altri: "Les Echos", "Wine Spectator" e "Vitisphere".

## Cronaca

### Il segreto della longevità

La Dieta Mediterranea (riconosciuta dall'Unesco come insieme di tradizioni) è la più sana e completa del mondo: uno studio dell'Oms - Organizzazione Mondiale della Sanità decreta l'Italia come il secondo Paese più longevo, seconda solo al Giappone, con un'età media di 44,9 anni cresciuta di ben 2 anni nell'ultimo decennio. La Coldiretti, commentando l'indagine, conferma che la svolta salutistica a tavola è dimostrata dall'aumento dei consumi di pesce, cresciuti del 7% e della frutta fresca, del 6%.



BAGLIO DI PIANETTO  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Slow Food story: utopia, trasformazione, inclusione

Utopia, rivoluzione, marcia, manifesto, leader. Parole dal sapore d'antan, alle quali c'è chi dà ancora gusto: Slow Food. Nata nel 1986 a Bra come Arcigola e oggi diffusa in 160 Paesi, la più importante associazione internazionale no profit impegnata a ridare giusto valore al cibo "buono, pulito e giusto", nei giorni scorsi, è arrivata fino in Cina per parlare di qualità delle materie prime e del lavoro, difesa dell'ambiente e della biodiversità, sviluppo sostenibile e futuro della Terra. Se non è un'utopia possibile questa. Alla base, c'è una trasformazione che in soli 30 anni ha cambiato per sempre il modo di intendere ciò che mangiamo, con la nascita del Salone del Gusto, Terra Madre e dell'Università di Pollenzo (e di orti in ogni scuola, dall'Africa alla Casa Bianca, aggiungiamo), "abbracciando" i contadini cinesi e il Principe Carlo, "benedetta" da Papa Francesco, tutti conquistati da quello che oggi è un "bene comune" ed una speranza per migliaia di giovani (come indicava il Manifesto, nel 1987), e da un leader carismatico: Carlo Petrini, tra i "50 uomini che potrebbero salvare il Pianeta" per The Guardian. Quando, tempo fa, WineNews ha chiesto a Petrini il futuro di Slow Food, la sua risposta è stata chiara: i giovani. Pieni di ideali e passione, come lo erano "quelli di Bra", prima e dopo il processo di Montalcino. La storia che segue è (arci)nota, e raccontata e analizzata da Petrini e Gigi Padovani nella prima biografia ufficiale "Slow Food. Storia di un'utopia possibile" (Giunti-Slow Food Editore, 2017, la recensione: <http://bit.ly/2xYxEyT>), con tante curiosità e testimonianze (tra cui WineNews, ndr). Oggi il bilancio delle attività della Chiocciola è sui 24 milioni di euro l'anno, Terra Madre raggiunge 1 milione di persone in 2.500 comunità del cibo e ogni quarto d'ora nel mondo c'è un evento Slow Food. Il futuro? "Slow Food - spiega Petrini - si deve destrutturare diventando un movimento di natura inclusiva: un'organizzazione aperta sulle grandi idee del movimento; vi si aderisce e ciò comporta la partecipazione alle campagne decise. Il nostro "marchio" è un bene comune, quasi non ci appartiene più. Che cosa conta? Le relazioni di fiducia, cooperazione, reciprocità, che nascono nella nostra rete".

## Focus

### Basilicata, da Collisioni al cinema

La Basilicata enoica è pronta ad aprirsi al mondo, e punta sul cinema per raccontare la ricchezza di un patrimonio vinicolo tutto da scoprire, fil rouge di "Wine to Love", il film scritto e diretto dall'attore lucano Domenico Fortunato e prodotto da Cesare Fragnelli, con Matera, Città Europea della Cultura 2019, sullo sfondo. Oltre lo schermo, però, c'è un territorio avulso dalle rotte solitamente battute dalle masse del turismo enoico: un "piccolo mondo", fatto di 5.196 ettari di superfici vitate, una Docg e quattro Doc, 4.000 aziende viticole e 6,7 milioni di bottiglie prodotte, su cui troneggia il Monte Vulture, vulcano spento ormai da migliaia di anni, alle cui pendici un vitigno dalla storia millenaria, l'Aglianico, esprime il meglio di sé. È qui che sbarcherà, il 5 e 6 ottobre, Collisioni Vino, il progetto enoico del Festival agrirock Collisioni, curato dal wine writer Ian d'Agata, alla scoperta delle aziende lucane e dei suoi vini, da Tenuta i Gelsi a Cantine Terra dei Re, da Cantine di Plama e Strapellum a Cantine del Notaio, da Colli Cerentini a Donato D'Angelo, da Michele Lalueca a Cantine Re Manfredi, da Cantina di Venosa a Paternoster Vini, a Tenuta Le Querce.



Chianti  
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCING  
IN ACCORDING TO  
REG. EC N. 1308/2013



conero  
RED MARINE WINE

## Wine & Food

### Dopo la vendemmia, la potatura tra i filari con Simonit & Sirch

Finita la vendemmia, è il momento di prendersi cura dei vigneti: fase fondamentale è la potatura, al centro del lavoro dei preparatori d'uva Simonit & Sirch, consulenti in vigna per le più importanti griffe del vino mondiale. La loro Scuola Italiana di Potatura della Vite riparte a novembre con i corsi in tutta Italia, dal Trentino alla Lombardia, dalla Sicilia alla Sardegna, interamente dedicati alla potatura: le classi si divideranno tra lezioni teoriche e ore di pratica direttamente tra i filari, con dimostrazioni da parte dei tutor con il metodo Simonit & Sirch ed esercitazioni individuali.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalla vendemmia, dove "in Valpolicella, particolarmente in quella Classica, abbiamo punte qualitative veramente importanti", passando per la "provocazione" di una

riclassificazione della denominazione: dai filari di Vigna Fieramonte, il presente e il futuro del territorio per Franco Allegrini, decano della famiglia della griffe veneta.



PRESENTA

Simply Italian  
GREAT WINES