

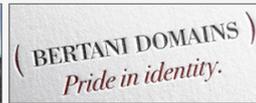
La News



"World's Best Value Italian Wines"

Si può discutere su chi, tra Italia e Francia, produca i vini migliori. Ma non sul rapporto qualità/prezzo, su cui converge anche "Wine-Searcher", portale e database di riferimento per chi, nel mondo, acquista vino online. Che ha messo in fila le dieci migliori etichette per rapporto qualità/prezzo nella "World's Best Value Italian Wines", risultato di un algoritmo piuttosto semplice: punteggio medio della critica/prezzo. Al primo posto, il Cannonau di Sardegna Riserva 2014 di Ferruccio Deiana Sileno, al secondo il Franciacorta '61 Nature 2011 di Berlucchi, in classifica anche il mitico Passito di Pantelleria Ben Ryé 2016 di Donnafugata.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Carrelli più cari, prezzi all'origine in calo

"Aumentano i prezzi dei prodotti alimentari al consumatore, ma diminuiscono quelli pagati agli agricoltori: la forbice incide pesantemente sulle tasche degli italiani e sul settore primario". Non tornano i conti al presidente Confagricoltura Massimiliano Giansanti, che ha analizzato i dati diffusi dall'Istat che mostrano come, negli ultimi mesi, i prezzi nelle campagne siano stati sempre più compressi, mentre le filiere alimentari abbiano aumentato quelli al consumatore rispetto al 2019. Un incremento continuo delle quotazioni rallentato soltanto negli ultimi due mesi, mantenendo comunque lo stesso andamento. La conseguenza è un aumento del costo del carrello della spesa lievitato del 2,8% a maggio 2020 sullo stesso mese del 2019, e del 2,7% a giugno, con i prezzi all'origine che sono però diminuiti, rispettivamente, del 3,5% e dell'1,7%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il rosé di Provenza di Kylie Minogue

Anche Kylie Minogue, cantante australiana e regina del pop nei primi anni Duemila, ammaliata dal rosato di Provenza: grazie alla collaborazione con il distributore londinese Benchmark Drinks, ha lanciato nel Regno Unito il "Signature Rosé", disponibile nei negozi Tesco del Paese, mentre adesso è uscita un'altra etichetta, il Côtes de Provence 2019, un blend di Grenache, Cinsault e Rolle prodotto da Château des Anglades, a ovest di Saint-Tropez, e venduto esclusivamente online ad un prezzo di 18 sterline a bottiglia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Francia, la vendemmia inizia dalla Champagne: le aspettative dei principali terroir

Nei giorni in cui tra i filari italiani si tagliano i primi grappoli, la vendemmia inizia anche in Francia, a partire dalla Champagne, dove la raccolta è particolarmente anticipata, come racconta Vitalie Taittinger, Ceo della maison: "le uve cambiano giorno dopo giorno, e tra domani e dopodomani, nelle zone in cui sono più avanti, come Aube, inizieremo la raccolta. Nella Marna, invece, ci vorrà ancora qualche giorno, con differenze notevoli tra le diverse varietà: gli Chardonnay della Côte des Blancs dovrebbero essere pronti intorno al 22 agosto, poi ci concentreremo sui Pinot Nero. È un'annata calda e secca, come la 2018 e la 2019". In Borgogna, nelle previsioni di Frédéric Drouhin, a capo della griffe Joseph Drouhin, tra i dodici fondatori della Primum Familiae Vini, insieme alle italiane Tenuta San Guido (Sassicaia) e Antinori, "la vendemmia dei bianchi inizierà tra un paio di giorni, ci affidiamo soprattutto all'aspetto delle uve, ma anche alle analisi chimiche. Nelle uve di Pinot Nero il peso dei grappoli diminuisce e il tenore zuccherino aumenta, mentre l'acidità è costante. Ci sono alcune somiglianze con l'annata 2003 e con la 2015". A Bordeaux la raccolta delle uve destinate alla produzione dei Crémant è iniziata già da una settimana, come aveva comunicato il Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux nei giorni scorsi. Il clima secco ed i picchi di calore dell'estate, anche qui, hanno anticipato i tempi, tanto che in qualche Château è già iniziata anche la raccolta dei bianchi. Per i rossi si dovrà aspettare fino al 10 settembre. Situazione più complessa nel cuore del Rodano, tra i filari della Maison & Domaine Les Alexandrins, dove, come spiega Nicolas Jaboulet, "dopo qualche difficoltà, come la pressione di muffe e oidio, sembra che adesso l'annata stia prendendo forma senza ulteriori problemi". Si respira ottimismo in Alsazia, dove Jean Frédéric Hugel, 13esima generazione della Famille Hugel (socio di Primum Familiae Vini), racconta di una Regione "baciata dalla fortuna e risparmiata dall'ondata di caldo che ha colpito il resto della Francia, e il clima secco è stato un toccasana per nostre viti". E sarà, con ogni probabilità, una "vendemmia promettente" anche quella della Provenza, come spiega il proprietario di Château Bonisson, Victoire Le Dorze.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino "custode" della bellezza italiana

Scegli la bellezza, la bellezza salverà il mondo, luoghi che sono storia aperta: sono gli inviti che l'Italia rivolge per viaggiare nei suoi territori, molti dei quali sono anche quelli del vino dove molte cantine custodiscono un "tesoro", la bellezza italiana. Ville di grandi architetti, dalle Ville Venete come Santa Sofia del Palladio, ad Argiano a Montalcino di Baldassarre Peruzzi, palazzi di nobili famiglie come Frescobaldi e Antinori a Firenze o Palazzo Lana Berlucchi in Franciacorta, antichi Castelli Dimore Storiche come il Castello di Brolio in Chianti Classico, interi borghi restaurati come Castiglion del Bosco a Montalcino (Ferragamo) con gli affreschi di Pietro Lorenzetti, luoghi dove la storia che si respira è proprio quella d'Italia come Marchesi di Barolo e Fontanafredda nelle Langhe Patrimonio Unesco, come la Val d'Orcia dove a custodire l'iconica Cappella di Vitaleta è Podere Forte. E, ancora, Pompei dove Mastroberardino cura i vigneti come fanno ad Agrigento la Cva Canicattì, a Selinunte Cantine Settesoli ed a Mozia Tasca d'Almerita. E se il Giardino Pantesco di Donnafugata a Pantelleria è un Bene Fai, questo viaggio si conclude alla chiesetta millenaria di Santa Maria di Sibiola da Argiolas, meta di pellegrinaggio proprio in tempo di vendemmia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Torna "A Tavola sulla Spiaggia", l'appuntamento gastro-glamour dell'estate in Versilia

"Per quest'anno non cambiare, stessa spiaggia, stesso mare"... La spiaggia e il mare sono quelli della Versilia, dove torna "A Tavola sulla Spiaggia", edizione n. 28 del famoso concorso culinario, show sulle "sabbie nobili" di Forte dei Marmi, ideato e organizzato dal pr fiorentino Gianni Mercatali, che il 20 agosto al Bagno Roma di Levante e il 21 agosto a La Capannina di Franceschi proclamerà il "Piatto Forte" dell'estate 2020, con una dedica a Forte dei Marmi, ma anche lo "scolapasta d'oro" creato da Petrucci & Branca di Brescia. In un'estate strana, diversa dalle altre, fatta di distanziamento, mascherine, regole, ma anche tanta voglia di tornare alla normalità, non poteva mancare l'appuntamento fisso della costa toscana, tra convivialità, cuochi rigorosamente non professionisti, glamour e grandi vini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Verso la vendemmia, la parola passa agli enologi: a WineNews Carlo Ferrini

"In Trentino sono positivo, la vendemmia è molto buona, in Abruzzo ci sono alcuni problemi di siccità, ma la vendemmia è piuttosto tardiva e mi aspetto qualche pioggia, per cui resto ottimista. In Sicilia non vedo problemi, mentre la Toscana un po' mi preoccupa, specie la Maremma, ma anche alcune zone di Montalcino, dove la siccità si fa sentire, le ultime piogge importanti risalgono a maggio. La preoccupazione maggiore è che inizi a piovere in piena vendemmia".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)