

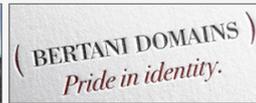
La News



I Best Value di Wine-Searcher

Ad ogni fascia di prezzo, il suo vino, meglio se italiano. A metterli in fila, in Usa, è "Wine-Searcher", con le "The World's Top 10 Best Value Wines", per 10, 20, 40 e 80 dollari a bottiglia. Se nelle prime due "vincono" i bianchi, come Soave e Lugana, nella fascia dei 40 dollari ci sono il Barbaresco 2016 dei Produttori del Barbaresco e il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli 2016 di Mazzei. A 80 dollari a bottiglia, il Terra di Lavoro 2006 di Fattoria Galardi, il Brunello di Montalcino 2015 de Le Potazzine, il Brunello di Montalcino Pianrosso 2015 di Ciacci Piccolomini d'Aragona e il Barolo Vigna Gavarini Chiniera 2015 di Elio Grasso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I nostri auguri di buon Natale

Bevete i vini del cuore, i vini che vi hanno fatto stare bene, vini legati a bei ricordi e a belle persone incontrate nella vostra vita. In quest'anno più che mai, nell'intimità preziosa, per quanto forzata, di questo Natale in pandemia, un calice di vino diventa un viaggio nei luoghi visitati, nella memoria, tra visi, storie e incontri. Uno dei regali più belli possibili. Con l'augurio, sincero, da tutti noi, di poter tornare presto ad incontrare dal vivo i protagonisti del mondo del vino, per condividere assaggi, storie, esperienze ed emozioni, frutto del lavoro dei tanti produttori del Belpaese, simboli dell'Italia più buona e più bella. Che torneremo a vivere e il mondo tornerà a visitare. Perché nel mondo c'è tanta voglia quell'Italia, fatta di cultura, arte, natura, enogastronomia, tradizione ed autenticità, che daranno più valore e sapore anche alla tavola delle feste. Auguri!

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La magia tra i filari di Langa

La Langa, tra i tanti segreti che nasconde, svela un antico rapporto magico tra i contadini e il vigneto, raccontato dal ritrovamento, negli anni Settanta, tra i filari di Casa E. di Mirafiore, la griffe del Barolo di Oscar Farinetti, di due pali di testa di filare antropomorfi, in pietra, enigma antropologico sciolto attraverso una lunga e originale ricerca, raccolta in un romanzo antropologico, "La Vigna Magica. Le Pietre antropomorfe ritornano a popolare la Langa", curato da Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La convivialità, "atomo" del Natale, "genesi" della società: le riflessioni di Marino Niola

Quello che stiamo per vivere sarà un Natale certamente diverso: limitato, ristretto, intimo, esclusivamente familiare. Con una convivialità che, però, ne resta elemento fondante, e con il cibo ed il vino che, già protagonisti, lo diventano ancora di più, per il loro valore simbolico, oltre che materiale. Quasi come se piatto e calice diventassero "rifugi" in questo periodo difficile, che ha messo in crisi proprio la convivialità, che non solo è "atomo" del Natale, ma è, in qualche modo, genesi della società. È la riflessione, a WineNews, di Marino Niola, antropologo, giornalista, scrittore e professore di Antropologia e Miti e Riti della Gastronomia all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. "Sicuramente, il cibo, che è già abitualmente protagonista del Natale, lo sarà ancora di più, sarà il bene rifugio di questo Natale in quarantena - spiega Niola - che sarà un Natale diverso, o un "diversamente Natale", se preferite. Perché molte delle cose che facciamo di solito non si possono fare, come riunirci con le persone, o le grandi tavolate. Questa volta non si potrà aggiungere un posto a tavola, anzi il contrario. Ma sarà pur sempre Natale". E poi, seppur in numeri più limitati, la convivialità resta. "La convivialità è la base del Natale, perché il Natale è convivialità e comunione, è riunione degli uomini con Dio. Che si incarna e viene al mondo, e diventa uomo per redimere l'umanità dal peccato originale, e quindi c'è una prima comunione. Poi c'è una comunione della carne, che è il cibo. E il cibo - sottolinea Niola - che non è un attributo estraneo allo spirito del Natale, anzi, è l'essenza. È l'esultanza che diventa pienezza, è la metabolizzazione degli affetti, del legame familiare, la materializzazione della famiglia che diventa nutrimento, sia materiale che spirituale, e quindi da questo punto di vista la convivialità resta la base. Sarà ovviamente una convivialità ristretta, più di sangue, senza gli amici, ma lo spirito è lo stesso. La convivialità, ampia o ristretta è fondamentale, è "l'atomo del Natale". E questo Natale così "sospeso" ci fa capire una cosa: i riti e la convivialità sono fondamentali, perché non è la società a fare la convivialità, ma la convivialità a fare la società. E queste sono le occasioni in cui gli uomini attraverso il cibo e la festa escono da sé stessi e fanno società".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

L'Amarone di Quintarelli, il vino più costoso d'Italia

Tra le classifiche del mondo del vino, quella dei vini più costosi al mondo, secondo la media delle quotazioni online delle bottiglie in vendita, calcolate da "Wine-Searcher", è tra le più attese, ma anche quella che, da un anno all'altro, svela il minor numero di variazioni. Innanzitutto, la prima conferma è l'assenza di etichette italiane. La novità invece è in vetta, dove si piazza il Dom Pérignon Rosé Gold, che costa in media 56.978 dollari. A completare il podio, un duo di Borgogna: Domaine Leroy Musigny (23.049 dollari) e Romanee-Conti di Domaine de la Romanee-Conti (20.184 dollari). Restringendo il campo ai soli vini italiani, alla posizione n. 1 troviamo l'Amarone di Giuseppe Quintarelli, a 1.068 euro a bottiglia, seguito dal Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno, a 1.030 euro a bottiglia e ... da una grappa: l'Acquavite d'Uva "Collezione Nonino" di Nonino, a 811 euro a bottiglia. Alla posizione n. 4 il Barbaresco Crichton Pajet di Roagna (722 euro), quindi il Barolo Riserva di Bartolo Mascarello (716 euro), il Masseto (710 euro), il Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse - Soldera (687 euro), il Refosco Colli Orientali del Friuli "Calvari" di Miani (578 euro), il Barolo Le Rocche di Castiglione Falletto di Bruno Giacosa (539 euro) e il Barolo Monprivato Ca d'Morissio di Giuseppe Mascarello e Figlio (527 euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Ecco il #ChristmasMenu: la top 10 dei must have sulla tavola natalizia secondo Instagram

Lasagne, panettone, tortellini, anguilla, salumi e formaggi, tartine, zuppa, pandoro, frutta secca e lenticchie: se il menù di Natale lo facesse Instagram, ecco i piatti più presenti in tavola, i primi 10, secondo gli "hashtag". In un anno come il 2020 della Pandemia, dove tra limitazioni e misure anti contagio, la socialità e la condivisione saranno soprattutto sui social media, e sul più fotografico di tutti, quale è Instagram, a stilare i must per la tavola è la curiosa ricerca firmata da Marco Roveda - Il pioniere del biologico, nel lancio della sua nuova linea di zuppe pronte. Tra panettone e pandoro, non c'è partita, con più di 580.000 foto postate sotto l'hashtag #panettone e 157.000 sotto #pandoro. Tra i primi, #lasagne conta più di 760.000 immagini, il top assoluto, mentre tra i secondi, 390.000 sono gli scatti con hashtag #anguilla.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I riti di Natale che resistono alla pandemia. Come un fetta di panettone con un calice di Asti

Mentre in Italia è boom per il panettone artigianale, sempre più firmato anche da grandi chef oltre che dai pasticceri più famosi di Italia, e che in valore ha superato l'industriale, la certezza è l'abbinamento con le dolci bollicine del Piemonte, icona del bere italiano nel mondo, e racconto nel calice di un vino che affonda la propria storia nelle "Cattedrali di Canelli" patrimonio Unesco, ma che si fa pop e che guarda ai giovani, insieme al suo "chef ambassador" Alessandro Borghese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)