

La News



Napa Valley, è già tempo di vendemmia

Generalmente, la viticoltura è legata a due fasce immaginarie, che attraversano la Terra, comprese tra il 30° ed il 50° parallelo Nord ed il 30° ed il 40° parallelo Sud, al cui interno esistono differenze straordinarie. Ma anche similitudini impensabili. E infatti, come nella Vecchia Europa, anche nella lontana Napa Valley, in California, la vendemmia sta vivendo un forte anticipo sulle medie stagionali, tra caldo e siccità (che qui però fa un po' meno paura), con i primi grappoli, quelli da cui verranno prodotte le basi per gli spumanti, già in cantina da qualche giorno, come rivela la Napa Valley Vintners, l'associazione dei produttori della regione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

L'origine del vino della casa

"Buono questo vino, da dove arriva?". Quante volte lo abbiamo chiesto, seduti al ristorante, optando fiduciosi per il vino della casa, al ristoratore o al cameriere di turno? E quante volte la risposta è stata vagamente evasiva? Sarà successo anche a voi che leggette, così come a milioni di clienti di bar, ristoranti, bistrot di Francia. Dove, però, sarà presto obbligatorio indicare l'origine (o, a seconda della qualità, la Denominazione di Origine Protetta o l'Indicazione Geografica Protetta) di ogni vino servito, sia in bottiglia che al bicchiere che, appunto, sfuso. Lo stabilisce un decreto pubblicato dal Governo francese il 24 luglio, in applicazione della legge del 18 ottobre 2021 volta a proteggere i guadagni degli agricoltori. La valorizzazione della filiera del vino passa anche da qui, dalla "cuvée du patron", un vino di qualità su cui regna spesso un fitto mistero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'export agroalimentare verso i 60 miliardi

Se il trend di crescita registrato nei primi mesi del 2022 sarà mantenuto, l'export agroalimentare italiano nel mondo supererà i 60 miliardi a fine anno, segnando un nuovo storico record. A preoccupare, però, sono gli effetti del conflitto in Ucraina, con i rincari energetici che stanno colpendo i consumi a livello globale, come emerge dall'analisi Coldiretti sulla base dei dati Istat sul commercio estero relativi al primo semestre 2022, che evidenziano un balzo del +20,6%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Wine-Searcher: Monfortino di Conterno, Soldera e Roagna i vini italiani più costosi

Quando scriviamo delle etichette iconiche del vino italiano, ne parliamo - un po' colpevolmente - come di vini perlopiù da investimento, le cui quotazioni viaggiano sul Liv-ex e che poi, alla fine, quasi ci si dimentica di stappare e godere. E invece, fortunatamente, tante bottiglie delle migliori griffe del Belpaese finiscono nelle cantine e sulle tavole dei wine lover di tutto il mondo, acquistate in enoteca o online. A prezzi in linea con quelli del mercato secondario dei fine wine, come racconta la Top 10 di "Wine-Searcher" dei vini più costosi d'Italia, facendo una media dei prezzi online, delle diverse annate in commercio. Al primo posto, così, troviamo il mitico Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno, tra le etichette più scambiate dagli investitori e protagonista da tempo delle aste internazionali: costo medio, 1.309 dollari a bottiglia. Lo seguono, sul podio, il Brunello di Montalcino Riserva Case Basse di Gianfranco Soldera (1.093 dollari) ed il Barbaresco Crichton Pajè di Roagna (979 dollari a bottiglia). Nebbiolo, Sangiovese, Nebbiolo: come in una filastrocca si rincorrono i due vitigni più rappresentativi del vino italiano nel mondo, ma non poteva certo mancare il Masseto, ossia uno degli esempi migliori - insieme all'Ornellaia ed al Sassicaia, ma non solo - della straordinaria capacità del vino italiano di misurarsi con le varietà internazionali, uscendone vincitore: il Merlot in purezza (le cui potenzialità a Bolgheri furono intuite per primo da Lodovico Antinori, con la consulenza del grande enologo di origine russa André Tchelistcheff) costa in media 954 dollari a bottiglia. In quinta posizione, troviamo, quindi, il Barolo Piè Franco Otin Fiorin di Giuseppe Cappellano (920 dollari), seguito al sesto posto dal Barolo Brunate Riserva di Giuseppe Rinaldi (838 dollari). Di nuovo, alla posizione n. 7, il Toscana Igt Case Basse di Gianfranco Soldera (736 dollari), un Sangiovese in purezza prodotto a Montalcino, ma al di fuori dei dettami della denominazione del Brunello. Alla posizione n. 8 troviamo quindi il Barolo Riserva Pira di Roagna (731 dollari), seguito dal Refosco dei Colli Orientali del Friuli Vigna Calvari di Miani (671 dollari), alla posizione n. 9, e dal Barolo Le Rocche di Castiglione Falletto di Bruno Giacosa (650 dollari), a chiudere la Top 10 di "Wine-Searcher".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La tavola di Ferragosto "libera" e conviviale

La libertà: è questo che ci piace del Ferragosto, anche a tavola. Che vuol dire mangiare dove vuoi, all'aria aperta, con chi vuoi, con la famiglia o gli amici, e quello che vuoi, perché tra le festività il 15 agosto è la meno legata alla tradizione, se non per il piacere di stappare un buon vino. Del resto non ci possiamo biasimare, viste le restrizioni che abbiamo vissuto. Ma è così almeno dal tempo degli antichi romani e delle Feriae Augusti, il "riposo di Augusto" e "dei campi", a testimonianza di come il cibo parli di noi e del senso del nostro essere nel mondo attraverso la tavola e i suoi simboli, anche quelli più quotidiani, di cui abbiamo dimenticato la profondità, che è alla base della nostra società. Come ha raccontato a WineNews l'antropologo Marino Niola, "la tavola nel Ferragosto è importantissima, il resto lo fa tutto quello che è collegato. È un Capodanno, storicamente agrario, ma di fatto lo è anche della "società del tempo libero", che si è emancipata dall'anno agrario, dalle stagioni delle semine e dei raccolti, riducendo l'anno a due sole "stagioni", quella del lavoro e quella del tempo libero. E Ferragosto rappresenta una sorta di giro di boa. Proprio in queste circostanze il cibo ha ruolo fondamentale, perché è rigenerazione e nutrimento del corpo e dell'anima".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

A Festambiente i migliori vini prodotti nei Parchi e nelle Aree Protette del Belpaese

Dal Parco Naturale Regionale Terra delle Gravine, in Puglia, al Parco Nazionale delle Cinque Terre, in Liguria: sono decine i Parchi del Belpaese, che ricoprono centinaia di migliaia di ettari in cui migliaia di specie animali e vegetali vengono protette e tutelate. Polmone verde del Paese e scrigni di bellezze uniche, i Parchi Nazionali e Regionali ospitano anche centinaia di aziende di vino. A loro è dedicata la degustazione organizzata da "Festambiente", il festival nazionale di Legambiente di scena, nei giorni scorsi, a Rispecchia, nel Parco Regionale della Maremma, che, con Federparchi, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa ed una commissione di assaggio ha messo in fila i migliori, prodotti nel rispetto degli equilibri ecologici dei parchi italiani (i vincitori in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Con WineNews nel Museo del Vino più bello al mondo: il Muvit della Fondazione Lungarotti

Il Muvit, il Museo del Vino della Fondazione Lungarotti a Torgiano, primo in Italia, oggi il più grande al mondo e "il migliore in Italia" per "The New York Times", ha una missione che ci accomuna: "educare" alla bellezza del vino. Abbiamo selezionato "12 meraviglie" - tra oltre 3.000 opere e 5.000 anni di storia - che vi invitiamo a godere stappando un buon vino. Con il racconto a più voci del direttore Alessandro Regoli, di Maria Teresa Severini, alla guida con Chiara Lungarotti delle Cantine Lungarotti, e lo storytelling di Emma Lucherini, WineNews vi augura buon Ferragosto.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)