



La News



Brindando con Gao Xijang

Se il cibo, come il vino, sono un prodotto della terra, e quindi della storia e della cultura dei popoli, vuol dire che la cultura stessa non è affatto un lusso, ma una vera e propria necessità. Un concetto particolarmente caro ad uno dei più grandi autori dei nostri tempi, Gao Xijang, Premio Nobel per la letteratura nel 2000 (<https://goo.gl/43H3MT>). "Da quando vivo in Francia - racconta a WineNews - mi sono appassionato al vino, ma non mi sono mai ubriacato. L'alcol ed il vino fanno parte a tutti gli effetti della tradizione e della storia cinese. Ho riproposto un'opera mitologica in cui si parla di vino, ma ho scritto molto anche della vita in campagna e di mondo contadino".

Primo Piano

Stefano Bartezzaghi, il vino e le sue parole

Le parole sono importanti, anche quando si parla di enogastronomia, un settore in grande crescita, che si sta pian piano riscoprendo pilastro culturale del Belpaese, in maniera a volte eccessiva, fuori dalle righe, trascendentale rispetto al proprio ruolo effettivo. Una questione aperta, che a Collisioni a Barolo, WineNews ha sviscerato con chi di parole se ne intende: Stefano Bartezzaghi, enigmista, saggista e docente di Semiotica alla Iulm di Milano (<https://goo.gl/ewIVKM>). "L'emozione che ci danno i cibi, i vini ed in generale le cose buone - racconta Bartezzaghi - ha una sua caratteristica, di per sé ineffabile, qualcosa che noi sentiamo con i nostri organi di senso e facciamo fatica a verbalizzare, e allora bisogna inventarsi un linguaggio per parlarne. Così, se per il calcio fu Gianni Brera che si inventò un lessico tecnico, il suo grande amico Veronelli fece lo stesso e diede la stura a tutto il discorso sul vino, che arricchisce la sensazione che proviamo, perché ci insegna a parlarne e a comunicarlo, a volte anche in modo fantasioso fino ad essere quasi buffo, come Veronelli era e sapeva di essere". Diventa fondamentale allora scegliere le parole giuste, con cura, "perché le parole, belle o brutte che siano, vanno bene tutte, se usate nel giusto contesto. Eviterei l'enfasi, gli eccessi, che in qualsiasi campo sono censurabili, serve misura. D'altra parte, parlando di vino, la "misura" è una parola importante, anche per non essere arrestati quando ci mettiamo alla guida dopo aver bevuto. Non mi vengono in mente, invece, parole che non si usano più. In un settore come questo - dice ancora l'enigmista - le parole vengono continuamente recuperate, come termini antichi che possano aiutare nella descrizione. Personalmente, vorrei che non uscisse mai dall'uso comune la parola "enoteca", per una ragione enigmistica: al contrario si legge acetone, è una parola bifronte, e mi piace da matti!". Non si poteva che arrivare a parlare di cruciverba. "Qualche anno fa, ad un evento organizzato nel Chianti - racconta Bartezzaghi - ai partecipanti veniva dato lo schema e dovevano andare a trovare le definizioni facendo il giro delle diverse cantine: il cruciverba lo curai io, ed il pagamento era in vino ...

Focus

"L'eno-editoriale" di Aldo Cazzullo

La grande attenzione che c'è oggi intorno al cibo e al vino racconta di "una cultura del mangiare e del bere bene che è cresciuta, ed il successo dei grandi chef lo conferma. È una cosa positiva, bella, da una parte. Dall'altra tutto quello che diventa ossessione, a volte, può essere troppo. Ma non credo, onestamente, che si corra questo rischio. L'importante è mantenere sempre la competenza: a volte, su TripAdvisor, vedo giudicare i locali o i prodotti in base soltanto al prezzo e non alla qualità, è da evitare". Così a WineNews, da Collisioni, Aldo Cazzullo, scrittore ed editorialista del Corriere della Sera, appassionato e conoscitore di vino e gastronomia (<https://goo.gl/LQkGT1>). Che se dovesse scrivere un editoriale sul mondo del vino, punterebbe sullo storico dualismo con la Francia: "farei notare che non esiste, in nessuna parte del pianeta, un Paese dove si faccia un vino di grande qualità dappertutto, dalla Valle d'Aosta al Salento, dall'Alto Adige alla Sicilia. Non è così in Francia, in Spagna o altrove. Il nostro è l'unico Paese in cui si fa grande vino in ogni Regione, da vitigni autoctoni e con una cultura enoica che cambia di collina in collina: già questa è una ricchezza formidabile".



A Domenico Clerico

Ci ha lasciato Domenico Clerico, tra i più grandi innovatori del Barolo. Dal 1976 prende in mano l'azienda di famiglia, a Monforte d'Alba, ed il successo arriva con il Barolo Ciabot Mentin Ginestra prima e con il Pajana (entrambi dal Cru Ginestra) poi, sino al Percristina (dal cru Mosconi), per arrivare all'Aeroplanservaj (dal vigneto di Serralunga d'Alba). Da subito nella "squadra" dei "Barolo Boys" con Altare, Boschis, Rivetti, Voerzio, Sandrone, Scavino e non solo, che ha cambiato modo di interpretare il più famoso vino rosso piemontese: colore scuro, tanto frutto al naso e l'impronta primaria del rovere francese in bocca. Oggi l'azienda, che Clerico gestiva con la moglie Giuliana, la sorella Laura e i due nipoti, produce oltre 100.000 bottiglie all'anno, esportate in più di 40 Paesi.

Cronaca

Collisioni tra Asia e Usa

"Il sogno, su cui stiamo lavorando, è portare Collisioni da Barolo in Usa e in Asia, muovendo cultura, letteratura, arte e wine & food italiani con quelli locali". Così l'ideatore del festival agrirock Filippo Taricco (<https://goo.gl/GzmLSu>). Che piace sempre di più anche ai territori del vino per la sua capacità di allargare la platea ai non appassionati, raccontano dal "Progetto Vino" (<https://goo.gl/kJJPdC>), Alberto Mazzoni (Istituto Marchigiano Tutela Vini) e Paolo Montrone (Enoteca Regionale Lucana).



Wine & Food

Ad Annie Féolde (Pinchiorri) la Légion d'Honneur di Francia

Annie Féolde, alla guida della tristellata Michelin Enoteca Pinchiorri di Firenze (con Giorgio Pinchiorri), ha ricevuto la Légion d'Honneur, l'onorificenza più alta della Repubblica Francese, "per i meriti straordinari conseguiti nei suoi 44 anni di carriera, come figura chiave nel panorama enogastronomico di entrambe le nazioni". A consegnare il riconoscimento, a Palazzo Farnese a Roma, è stata l'Ambasciatrice di Francia, Catherine Colonna. "Lo condivido con Giorgio e con tutta la squadra, con stupore e grande emozione, grande stimolo per i sogni futuri", ha commentato Annie Féolde.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La sacralizzazione degli chef è un paradosso dei nostri tempi, ma è inevitabile. Il connubio cultura, musica, arte e wine & food come a Collisioni funziona, ed è un bene.

Dall'unione tra vino, cibo e musei, sarebbero i secondi a beneficiarne di più, perchè oggi l'enogastronomia tira più dei monumenti". A WineNews, Vittorio Sgarbi.

