



La Prima di WineNews.it



n. 1336 - ore 17:00 - Martedì 25 Marzo 2014 - Tiratura: 30600 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Viticoltore? Gioco da tavolo!

“Evoco enologo”, “gioco lo chef”, “pesco il patrocinio”: l'Italia enoica arriva anche nel mondo dei giochi di carte da tavolo, con “Viticoltore: The Strategic Game of Winemaking: Tuscany”. Il gioco, ideato da Stiegmeier, ha come obiettivo quello di diventare il miglior viticoltore possibile solo giocando le carte a propria disposizione. La partita comincia con ogni giocatore che ha qualche magro vigneto, una cantina e tre dipendenti: tramite l'uso delle risorse messe a disposizione e impiegate nelle quattro stagioni dell'anno, ognuno di loro dovrà dare battaglia a suon di ordini commerciali e visite agrituristiche, con l'obiettivo ultimo di diventare la cantina top della Toscana. Che vinca il migliore!



Gerarchie teutoniche

Sotto i 5 euro e sopra i 20 euro al consumatore: nel mezzo il vuoto. È questo il messaggio forte e chiaro, per il vino italiano, che arriva da ProWein, registrato da Winenews, dopo aver chiesto ai produttori italiani e non solo e a molti tra gli importatori, distributori e ristoratori più importanti di Germania, quale sia il prezzo giusto per la clientela teutonica. Uno scenario che vede, da un lato, crescere, nel segmento “entry-level”, il peso dei discount tedeschi, e, dall'altro la concorrenza dei bianchi made in Germany in quello alto di gamma. La concorrenza si fa sempre più agguerrita, dunque, ma l'Italia ha margini di competitività interessanti in entrambe le fasce di prezzo e una frequentazione di questo mercato, da Monaco a Berlino, che vuol dire anche fidelizzazione della clientela.

Cronaca

Spese enoiche pazze alla “BoE”

Passo falso enoico della Bank Of England: mentre nei cancellieri di mezza Europa le cantine cadono sotto la scure della spending review, nel 2013 la banca centrale del Regno Unito ha quasi raddoppiato le spese per vini e Champagne sul 2012, passando dall'acquisto di 444 bottiglie a 756. A puntare il dito contro la banca è il quotidiano britannico “The Telegraph” dicendo che la maggior parte delle spese enoiche della “BoE” nel 2013 sono state dovute a feste di commiato di figure di alto livello della banca.



Primo Piano

Agrometeorologia per una viticoltura “safe”

Prevedere e interpretare i dati ed i segni del tempo per aiutare il viticoltore: ecco la sfida dell'agrometeorologo, una figura che si sta rivelando sempre più fondamentale nel futuro delle aziende vitivinicole. Nessun raccolto può, infatti, prescindere dal tempo e gli agricoltori si sono sempre attrezzati per capire come intervenire sui campi. I vigneti non fanno eccezione: i cambiamenti climatici, infatti, potrebbero costringere a mutare alcune delle pratiche che hanno accompagnato e fatto crescere il vino negli ultimi 20-30 anni. Contro questa minaccia, un aiuto può giungere dall'agrometeorologia: scienza che studia le interazioni dei fattori meteorologici ed idrologici con l'ecosistema agricolo-forestale e con l'agricoltura. “L'agrometeorologia è senz'altro un elemento utile - spiega il climatologo Giampiero Maracchi, professore di Climatologia all'Università degli Studi di Firenze - perché permette, dal punto di vista pratico, di diminuire, per esempio, i trattamenti. Con un intervento mirato sulle basi meteo, permette di passare da 7-8 trattamenti a 4-5 l'anno, riducendo costi e impatto chimico sul territorio”. L'agrometeorologia è insomma la nuova frontiera per un'agricoltura più “safe”, con meno interventi generici e più mirati. “Un'innovazione che dovrebbe esserci - sottolinea Leonardo Valenti, professore di Viticoltura all'Università degli Studi di Milano - nel futuro delle aziende. Ormai bisogna interpretare ogni singola annata in maniera puntuale, basarsi sull'andamento stagionale per capire come meglio intervenire sulle coltivazioni”. “L'atmosfera è l'elemento più variabile dell'ecosistema e dell'agrosistema viticolo - afferma Luigi Mariani, professore di Agrometeorologia all'Università degli Studi di Milano - l'agrometeorologo è colui che cerca di rendere coscienti agronomo e viticoltore sui cambiamenti climatici”. L'agrometeorologo è una figura fondamentale anche per Attilio Scienza, professore di Viticoltura all'Università degli Studi di Milano: “il modello meteorologico è fondamentale per calcolare il rischio di malattie parassitarie, consentendo di ridurre i trattamenti in un anno anche del 50% e diminuire l'impatto della chimica sui terreni”.

Focus

Alla ricerca del profumo perduto nel vino

Alla ricerca del profumo perduto nel vino: i sommelier e i critici più noti d'Italia lo “sentono strano”? Il primo fu, Luigi Veronelli, che “sdoganò” un'assoluta libertà di linguaggio per descrivere un vino. La stessa che oggi ci porta all'uso di termini come “cipria” o “sesso sfrenato”, di “coccoina” e di “gambo di ciclamino spezzato”, di “benzina” o di “canfora”, ma anche di “figurine Panini”, “porro cotto”, “fiore bulboso” e “carruba birmana”, per descrivere un vino buono o cattivo che sia. Da Luca Gardini a Luca Martini, da Adua Villa a Paolo Baracchino, da Eleonora Guerini (Gambero Rosso) a Gigi Brozzoni (Seminario Veronelli), da Fabio Giavedoni (Slow Wine) a Enzo Vizzari (L'Espresso), da Franco Ricci (Bibenda) a Luca Maroni (Annuario dei Migliori Vini Italiani) fino al wine communicator Ian D'Agata, tutti nel vortice del “sentiamolo strano”. Pietra focaia, cuoio, punta di matita, sangue, pelliccia bagnata, peperone grigliato, il lessico della critica e della sommellerie enoica, tra sentori animali, legnosi, balsamici, chimici, eterei, floreali, fruttati e speziati, nella loro “classificazione classica”, è ricco di sfumature, strane e divertenti, ma di impatto e capaci di accendere la curiosità.



Portiamo il valore del Made in Italy nel Mondo



Wine & Food

L'Accademia britannica si inchina a Bacco

L'Accademia britannica si inchina a Bacco: con una promettente industria vitivinicola e spumantistica in casa, anche nel Regno Unito arriva il primo “Master in viticoltura ed enologia”. A promuoverlo sarà l'Università di Brighton (cittadina a sud di Londra) che metterà 12 studenti in grado di potersi fare le ossa in un centro di ricerca all'avanguardia in materie vitenologiche. Lo spumante è ormai cosa di casa in Gran Bretagna che ha visto, negli ultimi cinque anni, crescere a passi da gigante la propria industria, che ad oggi è responsabile del 60% dell'intera produzione enologica britannica.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

A 20 anni dalla sua nascita, i progetti, le ambizioni, le strategie ed i rapporti con le altre grandi fiere del vino d'Europa, di ProWein. A WineNews, le parole del responsabile di

ProWein per la Fiera di Düsseldorf, Michael Degen, che ci rivela quali sono state le tappe più importanti della rassegna e il segreto del suo successo.

