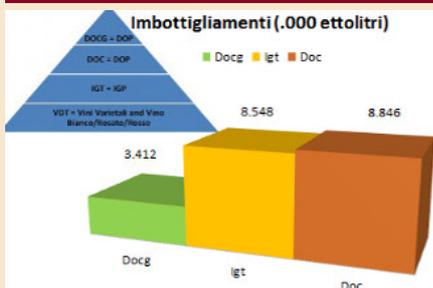




La News



2014, più Doc che Igt

Una base di Igt, poi le Doc, e un vertice, ancora più ristretto in volumi, per le Docg: questa, in teoria, la struttura della piramide qualitativa del vino del Belpaese. Che, però, è mutata decisamente, come racconta "Il Corriere Vinicolo" by Unione Italiana Vini. Nel 2014, i vini Doc, con 8,8 milioni di litri imbottigliati, hanno superato per la prima volta gli Igt, con 8,5; 3,4 milioni di ettolitri, invece, per i vini Docg. Tra i motivi del sorpasso, il passaggio da Igt a Doc di produzioni come Prosecco (2,3 milioni di ettolitri) e Doc Sicilia (oltre i 146.000 ettolitri). E un altro milione di ettolitri potrebbe arrivare dalla nuova (e discussa) Doc del Pinot Grigio, oggi nella Igt Delle Venezie ...

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Le due facce dell'Australia

Mentre l'Europa si prepara alla vendemmia, in Australia, dopo la raccolta di febbraio, è tempo di bilanci, ed i primi dati della "Winemakers Federation of Australia", analizzati da "Wine Searcher", sono tutt'altro che positivi. Nonostante una qualità media buona, le difficoltà di una raccolta quantitativamente inferiore alla media e particolarmente difficile da portare in fondo, hanno annullato i guadagni sull'85% dell'uva raccolta, specie nelle regioni centrali. Se agli agricoltori le cose non sono andate troppo bene, nonostante l'aumento dei prezzi delle uve (+5% sul 2014), diversa è la risposta dell'industria vinicola, che si mostra rialzista, specie grazie all'export, che rappresenta il 60% delle vendite, spinto dal calo del dollaro australiano e dagli accordi di libero scambio con i partner asiatici.

Cronaca

Gli sparkling Uk "raddoppiano"

Fenomeno ancora di nicchia nei numeri, ma sempre più presente sui media, quello degli sparkling wine made in Uk sta diventando una realtà economica di un certo valore. Secondo l'Office of National Statistic del Regno Unito, le vendite di spumanti britannici, nel 2014, hanno fruttato 6 milioni di sterline, più del doppio sui 2,9 milioni del 2010, anche grazie al "record" della vendemmia 2014 che, in Uk, ha dato vita a 6,3 milioni di bottiglie prodotte, +42% sul 2013, con 500 cantine attive tra Inghilterra e Galles.



Primo Piano

Verso la vendemmia: la vigna Italia in perfetta salute

È ancora presto per parlare della vendemmia 2015 in Italia, ovviamente, ma l'avvicinamento alla prossima raccolta procede per il meglio e regala fiducia e ottimismo: da Nord a Sud, il vigneto Italia nel suo complesso, nessuna Regione esclusa, mostra soprattutto un bellissimo colore verde. Le viti, grazie al generoso apporto idrico invernale e primaverile, che ha creato una importante scorta d'acqua, restano ancora in piena salute nonostante il grande caldo di questo luglio. E molti dei migliori enologi italiani cosa ne pensano? In generale, si respira aria di fiducia generalizzata a sentire i loro pareri, rilasciati a WineNews, perché, se non altro, la vendemmia 2014 è stata oggettivamente molto più critica fin dal suo inizio. Naturalmente, azzardare pronostici certi è decisamente impossibile allo stato attuale. Ad oggi condizioni ideali, dunque, ma anche qualche preoccupazione se la morsa del caldo continuerà con questa intensità per il resto dell'estate. Le previsioni a medio termine indicano che il caldo sarà costante fino a luglio, poi ad agosto ci dovrebbe essere una virata con calo termico e precipitazioni. Ma i vigneti italiani stanno bene. Debellati peronospera e oidio ad inizio primavera, le piante sono in salute perfetta. Pochi cenni di stress idrico, e comunque un po' di siccità in periodo pre-invaiaura non sarebbe un elemento negativo. D'altra parte, le piante riescono a fotosintetizzare soltanto nel primo mattino. A 28 gradi, infatti, la vite chiude gli stomi, e superati i 30 gradi smette anche di respirare, e blocca tutti i suoi processi fisiologici (compresi quelli di maturazione). Un elemento questo che pone un'incertezza sui tempi della vendemmia 2015. Certamente sarà anticipata sulla raccolta 2014, visto le condizioni quasi opposte della scorsa vendemmia, ma non in un anticipo così clamoroso. "Ad oggi, salvo casi in cui i terreni sono molto magri, le viti non presentano - spiega Riccardo Cotarella, l'enologo italiano più celebre al mondo, docente all'Università della Tuscia e presidente Assoenologi - segni di sofferenza da siccità. Una premessa che può far pensare ad una buona stagione, ma quello che succede da qui in avanti stabilirà la vera qualità della vendemmia 2015".

Focus

Attenzione al caldo, dicono gli enologi top

"Ora non c'è nessun problema - spiega a WineNews Leonardo Valenti, professore di viticoltura all'Università di Milano - ed eccetto per le basi spumante, forse a raccolta a metà agosto, siamo su tempi normali". "Vigneti in ottima salute e carico di grappoli buono, per una produzione abbondante", aggiunge Donato Lanati, a capo del centro di ricerca Enosis-Meraviglia. "Ma speriamo che il caldo si plachi", aggiunge Carlo Ferrini, tra i più celebri enologi italiani. "Un po' di stress idrico pre-invaiaura non sarebbe negativo, se il caldo non durerà a lungo", gli fa eco Lorenzo Landi. "Sono molto fiducioso", dice il piemontese Giuseppe Caviola, come Attilio Pagli, attivo in Italia e Argentina: "se fra due-tre settimane piove un po' è meglio, ma sono più sereno dell'anno scorso". "Un po' di irrigazione, in caso, sarebbe fondamentale e non una forzatura", aggiunge il "flying wine maker" Roberto Cipresso. "Sono ottimista, nel 2014 a questo punto era già molto peggio", dice Vincenzo Mercurio, fra i migliori enologi del "vivaio" italiano. Come Emiliano Falsini: "carico di grappoli equilibrato e vigne in salute". "Difficile sbilanciarsi, ma è un'annata che, confrontata con la 2014, è oro", chiude Valentino Ciarla.



Wine & Food

Dai motori alla ristorazione: ecco "Restaurant 356" di Porsche

Dai motori alla ristorazione: Porsche, marchio-mito dell'automobilismo mondiale, ha aperto il primo ristorante con il brand della casa tedesca di Stoccarda (oggi del gruppo Volkswagen), il "Restaurant 356", nel lussuoso Experience Center di Atlanta, negli Stati Uniti. Un nome non casuale, visto che la Porsche 356 è stata la prima automobile prodotta in serie dalla casa, dal 1948 al 1966. Ai fornelli c'è Kyle Forson, ed il ristorante, si legge su www.restaurant356.com, propone un menu "stagionale e raffinato, e con un programma dedicato al vino per celebrare i più grandi territori del mondo".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"C'è bisogno di capire su quali Paesi puntare per difendere le nostre Do, con accordi bilaterali come già abbiamo fatto in diversi Stati, ma in tanti altri, dal Sudafrica al Vietnam,

siamo ancora all'inizio". A WineNews, Massimo Vittori, dg OriGin, organizzazione no-profit per una rete delle internazionali delle Indicazioni Geografiche.

