



La Prima di WineNews.it



n. 1696 - ore 17:00 - Mercoledì 19 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un "distributore" di cocktail

Ecco il distributore automatico ad hoc per i cocktail. Si chiama "Foxtender Barmachine", e ad inventarlo sono stati due giovani italiani, Matteo Benevento e Danilo Condello, fondatori della Young Fox, a San Diego (California). La macchina sarebbe capace di servire un cocktail (alcolico e non) in soli 16 secondi, per un servizio che promette tempi di attesa ridotti per i clienti, e costi decisamente abbattuti per chi vuole utilizzarla per il proprio business. Per finanziare l'idea, i due si sono affidati al "crowdfunding" su "Kickstarter". La campagna è partita da pochissimi giorni, e fino ad ora ha raccolto appena 109 dollari. L'obiettivo è di arrivare a 260.000 entro il 26 settembre ...

Primo Piano

Malattie delle viti: allarme (eccessivo?) nel mondo

Da più parti nel mondo arrivano diversi allarmi, e molti studiosi concordano: i vigneti del pianeta sono sempre più colpiti da malattie del legno di varia natura. Una situazione molto simile a quella della fillossera, che mise in ginocchio la viticoltura europea nell'Ottocento. Pareri raccolti da "Wine Spectator", secondo cui dalla Spagna alla California, dalla Svizzera all'Australia, fino alla Francia, i viticoltori stanno assistendo ad una diffusione rapida ed importante di malattie e funghi. Un allarme condiviso da nomi come David Gramaje, dell'Istituto de Ciencias de la Vid y del Vino della Rioja, in Spagna, o Richard Smart, tra i più affermati consulenti di viticoltura in Australia e non solo, fino a Kendra Baumgartner, dell'Università di Davis, secondo la quale "ogni vigneto in California è afflitto da almeno una malattia della vite, anche se con livelli di gravità variabile, e la situazione è identica a quella della crisi della fillossera". Un fenomeno da non sottovalutare, secondo gli studiosi, e che ha già un impatto economico importante: per l'Institut Français de la Vigne et du Vin, per esempio, il 12% del vigneto di Francia è reso improduttivo dalle malattie, ed il 5-6% deve essere ripiantato ogni anno, con un costo per l'industria enoica del Paese di 1 miliardo di dollari ogni anno. Il dibattito è forte su questi temi: c'è chi mette sotto accusa i vivaisti, chi certe pratiche di vigna, chi la meccanizzazione della viticoltura, che secondo i detrattori crea più ferite e danni alle viti, favorendo lo sviluppo di patologie come i mal dell'Esca, per esempio. Ma c'è chi smorza l'allarmismo, come spiegano a WineNews Leonardo Valenti e Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura, entrambi dell'Università di Milano. Concordi nel dire che è giusto tenere alta l'attenzione in materia, perché questo catastrofismo non diventi realtà, ma anche nel sottolineare che queste malattie sono sempre esistite, e che oggi grazie alla ricerca si riesce a tenerle sotto controllo e, spesso, ad intervenire. "Ricerca che, ovviamente, deve continuare ad andare avanti, anche sul fronte della genetica - spiega Scienza - per arrivare a varietà sempre più autonomamente resistenti a queste patologie".

Focus

Usa, Italia regina dei vini "premium"

Se è vero che dagli Usa, mercato straniero n. 1 per il Belpaese, arrivano notizie in chiaro scuro per l'export del vino italiano (+1,5% in quantità e -6,1% nei primi 6 mesi 2015 sul 2014, e con gli spumanti che continuano il loro percorso di crescita a doppia cifra con +23% in volume e +12,9% in valore, secondo i dati dell'Italian Wine & Food Institute), ci sono stelle che, in ogni caso, brillano più delle altre. Nel segmento premium, ossia quello dei vini dai 10 dollari a bottiglia in su, che è cresciuto nel complesso del 4% nel 2014, tra i marchi che sono cresciuti di più (dal leader assoluto di categoria Kendall-Jackson, a Chateau Ste. Michelle, da 14 Hands a Ménage a Trois, da Bogle Vineyards a E. & J. Gallo), secondo il report di Impact Databank, analizzato da "Shanken News Daily", ci sono anche gli italiani Ruffino (+13%, a 1 milioni di casse) e Santa Margherita (+1,4%). Punte di un iceberg che vede il vino italiano dominare il segmento, secondo Scott Ehrlich, di Constellation Brands, grazie soprattutto agli sparkling wine come Prosecco o Moscato d'Asti, e al Pinot Grigio. Con i vini bianchi che, nel complesso, oggi rappresentano oltre il 60% delle vendite di vino italiano venduto in Usa in valore.



SMS Le cantine più longeve

Le prime evidenze archeologiche della nascita della viticoltura risalgono al 5-6000 a.C. Ma quali sono le cantine più longeve del mondo ancora in attività? Si parte, e non poteva essere altrimenti, dalla Francia: è Château de Goulaine, nella Valle della Loire, la cantina più antica. Fondata attorno all'anno 1000 dai Marchesi di Goulaine, è ancora in mano alla nobile famiglia di Nantes. Un secolo dopo, in Germania, fu invece fondato il monastero benedettino di Schloss Johannisberg, molto presto convertito nella prima "casa" del Riesling. Pochi anni dopo arriva la più antica delle aziende del Belpaese, Barone Ricasoli, che nel 1141 si assicurò il castello di Brolio, nel cuore dell'attuale denominazione del Chianti Classico. In Spagna, invece, la cantina più longeva è Codorniu, nel Penedès, fondata nel 1551.

Cronaca

Germania, no "food-porn"

In Germania, prima di fotografare un piatto e dividerlo sui social, fenomeno di gran moda che qualcuno ha definito addirittura "food-porn", meglio chiedere il permesso allo chef, per non incorrere in sanzioni o multe. Perché secondo la Corte di Giustizia Federale, uno scatto senza consenso potrebbe violare il diritto di autore del creatore del piatto. A dirlo una revisione delle norme sul copyright nello Stato tedesco, risalente al 2013, che ha compreso nei settori tutelati dalla legge in materia anche cibo e cucina.



Wine & Food

La svolta di Starbucks: da oggi vino e birra in 24 store

Della svolta di Starbucks, pronta ad aprirsi a vino e birra artigianale, si parla da anni, ed oggi, finalmente, è il grande giorno: nei primi 24 locali degli Stati Uniti (dove se ne contano più di 3.000), oltre a caffè e cheese cake, si potrà ordinare un buon calice di vino o una birra artigianale, accompagnata da stuzzichini salati che ricordano molto, nello stile, le tapas spagnole. È il primo passo verso l'obiettivo, dichiarato, di una crescita del fatturato di un miliardo di dollari entro il 2019, raggiungibile con la concessione delle licenze che arriveranno nel corso dei prossimi mesi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Rientrati dalle vacanze estive non sapete cosa bere? Ecco una guida d'eccezione con i 10 assaggi top, quelli che hanno lasciato un segno nella carriera del "supersommelier"

Luca Gardini. Budget e rarità di alcune bottiglie permettendo. Con nomi top e vecchie annate di Francia e Italia, con escursioni in Sudafrica, Cipro e non solo ...

