



La Prima di WineNews.it

100% ARBONATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

50 vinitaly
Another love story in Verona
VERONA 10-13 APRILE 2016

n. 1769 - ore 17:00 - Lunedì 30 Novembre 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



Gaja: "ricerca genetica in vigna"

"Sfatiamo il tabù della genetica, sarà la salvezza del vino italiano. Solo con la cisgenesi (trasferimento di geni da piante della stessa specie) si può dare un futuro ai grandi vini italiani". L'appello, sul quotidiano "La Repubblica" (in prima pagina, sabato 28 novembre), in un pezzo firmato Jenner Meletti, è di Angelo Gaja, uno dei produttori più ascoltati del Belpaese che vede un futuro difficile per il "vigneto Italia", senza ricerca. "Se i ricercatori non verranno autorizzati ad applicare le nuove tecniche genetiche, le nostre vigne non hanno futuro, attaccate dal caldo, dai parassiti. Di fronte ai nemici (che sono soprattutto la peronospora e l'oidio) non si può stare fermi".



Parker & Michelin

Nasce il matrimonio perfetto tra vino e cucina, ed i loro massimi sistemi di giudizio, il 100 point system e le Stelle Michelin: "The Wine Advocate" di Robert Parker e Michelin si preparano a quella che è solo l'inizio di una lunga serie di collaborazioni, stando ai rumors WineNews, che si concretizzerà in uno scambio di punteggi sulle due più prestigiose pubblicazioni di critica al mondo (digitali e cartacee), da metà 2016, nella prima Guida Michelin di Singapore, in cui ci sarà una lista di vini "scelti" da "The Wine Advocate", per poi estendersi a partnership in altre parti del mondo. Niente è un caso, a partire da Singapore, dove "The Wine Advocate" ha il quartier generale (ma è di queste ore l'apertura di una nuova redazione in Napa Valley) e dove, ha ribadito Parker a WineNews, è "il futuro del vino".

Cronaca

Aiab: "più bio, meno Co2"

"Se tutte le superfici agricole fossero coltivate con metodi biologici, le emissioni di Co2 causate dall'agricoltura potrebbero ridursi del 23% in Europa e del 36% negli Usa". Lo dice uno studio pubblicato nel 2013 e diretto da Andreas Gatterger dell'Istituto di Ricerca per l'Agricoltura Biologica (www.fibl.org), che ha esaminato i risultati di 74 studi internazionali, che hanno paragonato gli effetti sul terreno delle coltivazioni biologiche e di quelle convenzionali. A dirlo Aiab, nel giorno della conferenza sul clima di Parigi.



Primo Piano

Vino & investimenti: l'Italia su, Sassicaia top 2015

Che il prestigio dell'Italia enoica sia in crescita tra i collezionisti e gli investitori del mondo non c'è dubbio. È sempre più presente nelle aste, ed è diventata la seconda "regione" più scambiata nel mercato secondario, dietro a Bordeaux, ma davanti alla Borgogna, almeno secondo il Liv-ex, il benchmark di questo mercato, in cui il Belpaese ha raggiunto una "market share" del 7,1% nel 2015, sull'appena 0,9% del 2010. Con una crescita del valore scambiato del 34% nell'ultimo anno e con una grande prospettiva futura, visto che l'80% degli scambi è stato realizzato da annate tra la 2009 e la 2012, e solo il 6% da annate più vecchie della 2006. Dati di cui tener conto per investire in futuro, anche visto il recente passato: l'"Italy 100", che raccoglie le ultime annate di 5 classici Supertuscan (Masseto, Ornellaia, Sassicaia di Tenuta San Guido, Solaia e Tignanello di Antinori) e di altre griffe dell'Italia enoica (Barbaresco e Sorì Tildin di Gaja, Barolo Vigne di Sandrone, Messorio de Le Macchiole e Redigaffi di Tua Rita), negli ultimi 5 anni ha visto una crescita in valore del 22,4% (Bordeaux, nello stesso periodo, ha perso il 4,8%, ndr). E se, negli ultimi 5 anni, la superstar indiscussa è stata il Masseto, che ha visto le sue quotazioni crescere del 56%, seguito dal Tignanello, che ha fatto +40,2%, nel 2015 il protagonista assoluto degli scambi italiani è stato il Sassicaia, con il 21,4% della quota di mercato in valore, ed il 18,4% in volum, seguito, nella "top 10", da Masseto (7,3% in valore e 2,9% in volume) e Ornellaia (3,9% in valore e 4% in volume). Tra i vini italiani più scambiati, poi, viene il Tignanello (3,5% in valore e 7,1% in volume), seguito dal secondo vino di Tenuta San Guido, il Guidalberto (3,3% valore ed 11,3% in quantità), e dal Brunello di Montalcino della storica Argiano (il secondo vino più scambiato, con il 12,1% della quota di mercato in volume, ed il 2,7% in valore). A chiudere la "classifica" redatta dal "Cellar Watch" del Liv-ex, ci sono il Solaia (2,4% del valore e 1,5% del volume), il Vigna d'Alceo di Castello dei Rampolla (2,4% in valore e 2,3% del volume), il Galatrona di Tenuta di Petrolo (2,4% in valore e 3,6% in volume) ed il Sorì San Lorenzo di Gaja (2,3% in valore e 0,5% in volume).

Focus

La condivisione del cibo nelle grandi religioni

"Le grandi religioni hanno in comune la convivialità, la condivisione del cibo, momento fondamentale di socialità e nel dar materialità alla propria fede. Lo stare insieme nelle feste principali con piatti e rituali a tavola è tipico delle religioni che si rifanno alla Bibbia. A differenziarle, invece, è il fatto che l'Ebraismo ha regole che danno un valore oggettivo ai cibi (si fa, non si fa), che non ci sono nel Cristianesimo (che carica invece di valori positivi o negativi il comportamento di chi mangia), scomparse quando da religione di popolo, che nelle distinzioni alimentari trova identità, si è aperto a religione universale, scegliendo di rispettare gli usi di tutti". In questo, tra divieti e "peccati" su cibo e vino, le grandi religioni si accomunano, secondo Massimo Montanari, tra i massimi storici dell'alimentazione al mondo, che espone a WineNews il suo punto di vista, su un argomento quanto mai attuale. Il caso dell'Islam? "È abbastanza curioso, una via di mezzo tra le due soluzioni: ha pochissime regole alimentari, ma molto forti. Quindi, al tempo stesso, ha regole che creano un forte senso identitario, ma si propone a tutti i fedeli come religione universale, come il Cristianesimo".



Cronaca

Wine & Food

Prosecco, Doc e Docg unite per la conquista dell'Asia

Al mondo Prosecco, in Italia e, soprattutto all'estero, Uk, Germania e Usa in testa, non basta: le più celebri bollicine del Belpaese, con il Prosecco Doc ed il Conegliano e Valdobbiadene Docg, guardano unite alla conquista dell'Asia, dove oggi finiscono molto meno di 10 milioni di bottiglie, di cui 3,5 in Giappone e 3 in Cina. E, nell'ultimo mese, i Consorzi della Doc e della Docg hanno solcato l'Oriente: il 30 ottobre a Tokyo, l'11-13 novembre a Shanghai (ProWine China), e poi ancora Shanghai (23-24 novembre) e Taiwan, a Taipei (26-28 novembre), in una sorta di viaggio "evangelico" sul Prosecco ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il "Genoma Editing" in vigna per far fare un salto qualitativo enorme alla viticoltura italiana sul fronte della lotta alle malattie senza Ogm o transgenico": a dirlo, e a spiegare

questa pratica, a WineNews, il professor Attilio Scienza. "È fondamentale per il futuro, ed è un tipo di ricerca che dovrebbero finanziare gli stessi produttori".

