





n. 1828 - ore 17:00 - Mercoledì 24 Febbraio 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il nuovo "Parker"

Un nuovo look, un sistema di ricerca più rapido ed efficiente dal punto di vista delle informazioni sul vino (con Wine-Searcher.com), ma anche più attenzione alla cultura del cibo con la sezione "Hedonist's Gazette" e non solo: ecco alcune delle novità del nuovo sito di "The Wine Avocate", la rivista fondata da Robert Parker, che sarà on line dal 1 aprile (e da giugno anche in cinese). Le novità, riporta "The Drinks Business", sono state annunciate a New York da l'editor-in-chief, Lisa Perrotti-Brown, alla direzione del gruppo dopo che lo stesso Parker, nel 2012, ha ceduto la maggioranza di "The Wine Advocate" ad una cordata di investitori di Singapore per 15 milioni di dollari.



Uk, il vino online

Proprio come in Usa, anche in Uk il mercato del vino è sempre più in mano alle nuove generazioni (25-34 anni), forti di una cultura enoica senza paragoni e protagoniste degli acquisti online, che ormai muovono un mercato da 800 milioni di sterline, pari al 10-11% di tutto il mercato enoico Uk, e coinvolgono un quarto dei wine lovers d'Oltremanica, come racconta l'ultimo report di Wine Intelligence, "Online Retail & Communication in the Uk Market 2016". Chi acquista sul web cerca convenienza e comodità, ma beve mediamente più degli altri appassionati (il 72% beve vino almeno 2 volte la settimana), ed ha un livello di coinvolgimento con Bacco sensibilmente maggiore (il 45%, percentuale che scende al 29% tra l'intera platea dei consumatori).

Primo Piano

Vite & genetica alleate per il futuro del vino

Che la ricerca genetica sia il futuro della della viticoltura italiana e mondiale c'è chi lo sostiene da tempo, come, tra gli altri, il professor Attilio Scienza, docente all'Università di Milano e tra i massimi esperti al mondo della materia, che a più riprese, su WineNews, nei mesi scorsi, ha sottolineato l'importanza di studiare nuovi vitigni più resistenti alle malattie, "per arrivare ad un vino davvero "bio" e di qualità". Senza ricorrere agli Ogm, ma con la tecnica del "genoma editing, mutuata dalla medicina umana - spiega Scienza - con la quale, in estrema sintesi, non si fa altro che accelerare il processo di selezione naturale di varietà di uva più resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici, senza alterarne le qualità organolettiche, che consentirebbero così un minor uso di agrofarmaci e trattamenti, con ricadute positive sull'ambiente, sulla salute di chi vive e lavora in vigna, e ovviamente anche sull'economia delle aziende". Tematica fondamentale che sarà al centro di "Verso una nuova alleanza tra genetica e vite", convegno di scena a Susegana (Treviso), il 4 marzo, promosso dal Crea - Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano e Valdobbiadene, dove si farà il punto della situazione, tra studi già compiuti ed altri in sviluppo, con alcune delle personalità più importanti della ricerca e della produzione del vino in Italia: dallo stesso Attilio Scienza a Vasco Boatto (Università di Padova), da Mario Pezzotti (Società Italiana Genetica Agraria) a Riccardo Cotarella (presidente Assoenologi), da Diego Tomasi a Salvatore Parlato (direttore e commissario straordinario Crea), passando per Domenico Zonin (presidente Unione Italiana Vini) a Paolo De Castro (Commissione Agricoltura Parlamento Europeo) e a produttori del calibro di Angelo Gaja e Oscar Farinetti. E ci sarà anche il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, che nella Legge di Stabilità, ad inizio anno, ha inserito uno stanziamento di 21 milioni di euro per quello che è stato definito "il più importante progetto di ricerca pubblica mai fatto in Italia su un argomento tanto attuale quanto delicato, come il miglioramento genetico attraverso biotecnologie sostenibili" in agricoltura, vite compresa.

Focus

Vino italiano alla conquista del mondo

In Svizzera e Germania, in Brasile e Venezuela, in Belgio e Uk fino in Usa, negli anni Sessanta, grazie a Luigi Cecchi prima, fondatore dell'azienda di famiglia nel 1893 - di mestiere "palatista" - e al figlio Cesare poi, già si beveva Chianti. Ma, ancora, negli anni Settanta, con Luigi, nipote del fondatore, esportare vini era una vera missione, da pionieri. Fortuna che, importatori e distributori iniziavano a venire in Ítalia, a Verona, dove stava nascendo Vinitaly. E quando, come il fratello Andrea nella produzione, Cesare iniziò ad affiancare il padre nell'export, ad inizio anni Ottanta, i loro vini erano già presenti nei mercati più importanti. Di lì a poco più di un decennio, lo saranno in oltre 50 Paesi del mondo. "Cecchi è presente a Verona dalle prime edizioni. Non esisteva una differenza di Regione, la prima è stata la Toscana. Poi, internazionalizzandosi sempre più, sono arrivati i buyers. Sempre più momento anche di pr, è stata per anni la sola occasione per presentarsi al mondo". È così che Cesare Cecchi, oggi alla guida con Andrea dell'azienda di famiglia, ripercorre con WineNews per #Vinitaly50Story aspettando Vinitaly n. 50 (Verona, 10-13 aprile), la conquista del mondo del vino italiano.









Cronaca

Italia, il 22% del vigneto bio

Il 22% della superficie mondiale di vigneti bio si trova in Italia, che vanta 72.300 ettari coltivati da 10.000 aziende vocate e 1.300 cantine. Lo ricorda l'Aiab (Associazione Italia per l'Agricoltura Biologica), nel sottolineare che "i pesticidi sono inutili perché la coltivazione biologica della vite rende quanto quella convenzionale, ossia 111 quintali per ettaro". Solo in Europa, che ha l'83% della coltivazione di vite biologica del mondo, la vite bio, aggiunge l'Aiab, è aumentata negli ultimi 10 anni del 249%.



Wine & Food

Aidepi contro Coldiretti, la "battaglia del grano"

"Dal grano al pane, i prezzi aumentano del 1.450%, con il grano che è oggi pagato come 30 anni fa, su livelli al di sotto dei costi di produzione attuali". A dirlo Coldiretti, che oggi ha presidiato il porto di Bari, "da dove sbarca grano straniero per pane e pasta senza alcuna indicazione in etichetta sulla reale origine", trovando, insieme a Corpo Forestale e Asl, un campione di grano proveniente dal Messico positivo alle aflatossine. Ma Aidepi (industriali della pasta) non ci sta: "basta allarmismo e disinformazione: la produzione nazionale di grano non basta, e spesso quello estero costa di più".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal "Bacco in Toscana" del Redi del 1685 al cinema della seconda metà del 1900, a quello di oggi: il curioso legame tra arti narrative e il territorio del Vino Nobile di Montepulciano. A WineNews le parole del giornalista poliziano Diego Mancuso e del direttore del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano Paolo Solini.

