



La News



Campari rilancia sul vino

Altro che cessione: il Gruppo Campari cambia rotta sul vino, e dopo aver annunciato la cessione dei suoi marchi non "core business" (nel giugno 2015 la vendita della piemontese Enrico Serafino per 6,1 milioni di euro), ora rilancia sulle sue tenute top, con un nuovo progetto. Archiviata l'esperienza della "Campari Wines", sarà Gian Matteo Baldi la nuova guida di Sella & Mosca, una delle aziende più prestigiose di Sardegna, con un corpo unico di 550 ettari vitati (tra i più grandi d'Europa) ed una capacità di 7,5 milioni di bottiglie l'anno, e di Teruzzi & Puthod, marchio storico di San Gimignano e della Vernaccia, 190 ettari complessivi, di cui 90 vitati, per 1,2 milioni di bottiglie prodotte.



Clima revolution

In un futuro non troppo lontano, chi vorrà continuare a bere un Pinot Nero o uno Chardonnay, dovrà accontentarsi di quelli cresciuti tra i filari tedeschi, e non più della Borgogna o di Bordeaux. Il global warming, negli ultimi 30 anni, ha già fatto anticipare di 2 settimane la vendemmia dal 1980, e minaccia di stravolgere la geografia enoica come la conosciamo oggi. Bisognerà puntare su varietà di uva adatte a climi più caldi, e spostare altrove le varietà più celebri, in zone finora considerate troppo fredde. A sostenerlo, lo studio pubblicato dal magazine "Nature Climate Change", coordinato dal professor Benjamin Cook, del Centro Goddard della Nasa, che ha passato in rassegna i dati dei vitigni di Francia e Svizzera in un periodo compreso tra il 1600 ed il 2007.

Cronaca

Birra: Cina sul tetto del mondo

Heineken? Bud? Corona? No, delle birre più famose, almeno per noi, non ce n'è neanche una sul podio delle più bevute al mondo, occupato alla prima posizione dalla Snow, birra cinese del gruppo SabMiller, che occupa una quota di mercato del 5,4%, seguita da un'altra cinese, la Tsingtao, che rappresenta il 2,8% di tutta la birra bevuta nel mondo, mentre alla posizione n. 3 c'è un'americana, la Bud Light, con una quota di mercato del 2,5%, come racconta la top ten stilata da Bloomberg ed Euromonitor.



Primo Piano

La Valpolicella ed il "Riduci Risparmia Rispetta"

La sostenibilità del processo produttivo del vino certificata, per la prima volta in Italia, da un Consorzio di tutela, tramite un ente terzo, come strumento di sensibilizzazione ad una tematica sempre più importante, ma anche di mercato, per rispondere ad un valore etico che il consumatore di tutto il mondo chiede sempre di più. Succede con il Consorzio Tutela Vini Valpolicella, che approda alla certificazione del marchio "Riduci Risparmia Rispetta" (spendibile con un marchio in bottiglia) dopo cinque anni di lavoro sulla vitivinicoltura sostenibile con un protocollo, realizzato con il Crea di Conegliano, di cui la difesa sanitaria in vigna, con metodi ancora più restrittivi di quelli consentiti dalla legge (per esempio vietando l'utilizzo di prodotti su cui esistono anche solo dubbi di potenziale pericolosità per uomo e ambiente), è solo uno dei pilastri, e che ha coinvolto le aziende, i referenti scientifici e le istituzioni del territorio. "Una certificazione totalmente gratuita per chi aderirà e del tutto volontaria - ha detto il presidente Cristian Marchesini - disponibile a partire dalla vendemmia 2016, e che sarà rilasciata dal Consorzio dopo i controlli di un ente terzo che in questo caso è Siquira. Certificazione del protocollo di produzione integrata "RRR" che è una evoluzione necessaria, per favorirne la diffusione, e per premiare i viticoltori virtuosi che ci hanno seguito nella fase pilota. Si tratta della prima start up in Italia di certificazione di un'area a denominazione, che potrebbe diventare anche un modello per altre zone di produzione, condivisa e ottenuta con il supporto fattivo delle amministrazioni locali", con i partner istituzionali del progetto che sono i sindaci di Marano, Fumane, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio, Negrar, Verona e Illasi, Comuni che rappresentano il 73% della superficie vitata della Valpolicella. Una certificazione di area, dalla conservazione del paesaggio a quella dell'ecosistema, dalla gestione delle risorse alla tutela della biodiversità, fino alla difesa del vigneto, che arriva al momento giusto per ricomporre le tensioni recenti insorte tra chi fa viticoltura professionale e chi vive e frequenta le aree dove agricoltura e urbanizzazione sono contigue, come in Valpolicella.

Focus

Feudi di San Gregorio, sbarca a Bolgheri

Non solo Sud Italia: Feudi di San Gregorio, griffe dell'enologia irpina, investe a Bolgheri, uno dei territori top del Belpaese (dove un ettaro vitato vale tra i 350.000 ed i 500.000 ettari, ndr) con l'acquisto (da rumors WineNews) della cantina e dei 14 ettari di vigna di Villa Le Pavoniere, a Castagneto Carducci, di Girolamo Guicciardini Strozzi (Tenute Guicciardini Strozzi). Ma è solo l'ultima operazione della strategia di crescita di Feudi di San Gregorio che, sotto la guida di Antonio Capaldo, è ormai una realtà di riferimento ben oltre i confini del suo "quartier generale" a Sorbo Serpico (300 ettari di vigna). Con delle partnership, come quella con Federico Graziani, sommelier e produttore sull'Etna di "Profumo di Vulcano", che Feudi distribuisce, e che ha spinto la cantina ad acquistare altri 2 ettari sul vulcano, che continuerà a dirigere Graziani, con la consulenza di una figura come Salvo Foti. Stessa formula nei Colli Orientali del Friuli, con l'agronomo Pier Paolo Sirch (ad di Feudi), dove gli ettari dell'Azienda Agricola Sirch sono passati da 30 a 120. E ancora, le acquisizioni in Puglia di Ognissole (50 ettari), a Manduria, e Cefalicchio (22 ettari), a Canosa di Puglia, e in Basilicata di Basilisco (25 ettari), a Barile.



Wine & Food

Tanti auguri a Slow Food, che il 16 aprile spegne 30 candeline

Slow Food compie 30 anni, che festeggerà il 16 aprile con lo Slow Food Day in 300 piazze d'Italia, da Torino a Napoli, da Roma a L'Aquila, dove soci, simpatizzanti, produttori, scuole e aziende si ritroveranno per spegnere simbolicamente le trenta candeline. Il tema della giornata sarà "Voler bene alla terra", leitmotiv del Terra Madre e Salone del Gusto 2016 (Torino, 22-26 settembre), che racconta il legame con la terra, con i frutti che produce e con le persone che la vivono, ma anche la semplicità dei piccoli gesti quotidiani nel rispetto dell'ambiente e di noi stessi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Chianti e Prosecco, vini evidentemente diversi, ma accomunati dallo stesso successo, sia tra gli scaffali della gdo italiana che tra i wine lovers di Germania. A

WineNews, nelle parole dei presidenti delle due denominazioni, Giovanni Busi e Stefano Zanette, i segreti del successo e le criticità da affrontare.

