

La News



"Djoko", dal tennis alle vigne

Dopo una progressione di allori che non si è smorzata per un attimo, e che l'ha portato fino in vetta alla classifica mondiale Atp, Novak Djokovic ha deciso di lasciarsi attirare dal canto delle sirene enoiche e ha posto le prime basi per la sua carriera di vigneron nella natia Serbia, dove ha acquistato 5 ettari nel distretto vitivinicolo di Sumadja. Il terreno si trova vicino al villaggio di Lipovac, nella sottozona di Oplenac, e, secondo un rappresentante dell'associazione locale dei produttori, era coltivato a vigneto 50 anni fa. Le viti verranno piantate la prossima primavera, e la cantina vera e propria dovrebbe vedere la luce entro i prossimi due anni.



Il vino e i giovani francesi

L'immagine del vino, tra i giovani francesi, è tutt'altro che negativa, anzi, gode di uno status speciale tra le bevande alcoliche: viene visto come un prodotto culturale ed artigianale, a suo modo rassicurante, perché capace di rievocare la campagna francese, l'ecologia, la tradizione. Ed il suo essere ancorato al passato continua a generare interesse tra i giovani. Lo rivela lo studio della società di marketing "Bayadères", riportato da "Vitisphere". "Ma c'è un aspetto negativo: se il vino è una bevanda da apprezzare con il massimo rispetto - spiega lo studio - spesso è percepito come appartenente ad un mondo chiuso, di cui i giovani non hanno le chiavi d'ingresso. E questo perché, a differenza della generazione precedente, quella dei Millennials, almeno in Francia, non è cresciuta con il vino quotidianamente a tavola..."

Cronaca

Fra ambiente, clima e fame

Le coltivazioni intensive di riso, soia, mais, grano e olio di palma sarebbero responsabili di oltre il 25% delle emissioni totali di gas serra, più dell'intera Ue. A dirlo l'organizzazione benefica internazionale Oxfam, in un report presentato nel Business & Climate Summit di Londra, in cui punta il dito contro la grande industria. Un dato decisamente eloquente, e che dovrebbe dare da pensare a tutto il settore dell'agroalimentare, tra cura dell'ambiente e la necessità (imprescindibile) di sfamare un intero pianeta...



Primo Piano

I vini più cari e cercati d'Italia per "Wine-Searcher"

Francia, Mosella, ed un goccio di California: tra i 50 vini più cari del mondo secondo il portale "Wine Searcher", non c'è l'Italia. Al primo posto, senza sorprese, il re di Borgogna e star delle aste, il Grand Cru di Romanée-Conti, ad un prezzo medio di 13.007 dollari, seguito da un mito dei Riesling di Mosella, il Weingut Scharzhof di Egon Muller, ad 8.495 dollari a bottiglia, e a chiudere il podio c'è il Montrachet Grand Cru di Domaine Leflaive, a 5.803 dollari. L'Italia è un po' più lontana, e al top è tutto Barolo: il Bussia Soprana di Mascarello Giuseppe e Figlio, in media 1.453 euro a bottiglia, il Collina Rionda di Bruno Giacosa (844 euro), e il Monfortino Riserva di Giacomo Conterno (671 euro), a chiudere il podio dei vini tricolore più costosi (dato aggiornato a giugno 2016). E ancora, alla posizione n. 4 il Barolo Bussia di Monforte Riserva Speciale di Bruno Giacosa (654 euro), alla n. 5 il Chianti Riserva Particolare di Ruffino (636 euro), alla n. 6 il Barolo Falletto Riserva di Bruno Giacosa (628 euro), ed alla n. 7 il Masseto (610 euro). Quindi, alla posizione n. 8 si piazza l'Amarone della Valpolicella di Quintarelli (551 euro), seguito alla n. 9 dal Testamatta Colore di Bibi Graetz (543 euro) ed alla n. 10 il Barolo Cannubi di Bartolo Mascarello (523 euro). Le cose cambiano quando si parla di popolarità, calcolata sul numero di ricerche destinate ad ogni singola etichetta. Al primo posto assoluto della "top 100" c'è Château Mouton Rothschild, cercato 73.156 volte, quindi Château Lafite Rothschild (68.849) e Château Margaux (50.922), che chiude un podio tutto francese, anche sull'onda della campagna en primeur di Bordeaux delle scorse settimane, come dimostra la quarta posizione di Pomerol (49.234 ricerche), mentre alla n. 5 c'è il più famoso degli Champagne, il Dom Perignon (46.206 ricerche). Per l'Italia al top c'è il Sassicaia, alla posizione n. 13 con 25.212 ricerche, seguito dal Tignanello, alla n. 25 (16.156), mentre alla n. 33 si piazza l'Ornellaia (13.584 ricerche). E ancora, alla n. 43 c'è il Masseto (11.476 ricerche) seguito dal Solaia, alla posizione n. 70, dal Barolo Monfortino di Giacomo Conterno, alla n. 80 (7.136 ricerche), e dal Barbaresco di Gaja (6.410 ricerche), alla n. 93.

Focus

I vitigni top del "vigneto Italia"

Il re del Vigneto Italia è ancora, di gran lunga, il Sangiovese, che copre 53.865 dei 637.634 ettari vitati di tutta la Penisola (dati Unione Italiana Vini e Corriere Vinicolo sul 2015), ma sul 2010, perde il 24,7% delle superfici. Come la grande famiglia dei Trebbiani, al secondo posto con 42.144 ettari (-27,4%), mentre limita i danni il Catarratto, a 32.222 ettari (-7,4%), che "scippa" il gradino più basso del podio al Montepulciano, crollato a 27.434 ettari (-21,2%). Boom, invece, per due vitigni a bacca bianca, la Glera (leggi Prosecco), a 26.571 ettari nel 2015 (+35,4% sul 2010), ed il Pinot Grigio, a 24.501 (+41,8%). Segue il Merlot, con 23.631 ettari (-15,7% sul 2010), mentre lo Chardonnay, a quota 20.056 ettari, cresce dell'1,8%. Giù anche la Barbera, con 18.431 ettari (-10,2%), mentre le due varietà più famose di Puglia, il Negramaro ed il Primitivo, crescono del 52,7% e del 33,4%, a 17.504 e 16.321 ettari. Il Nero d'Avola, vitigno di riferimento della Sicilia rossista, perde l'8%, a 15.274 ettari, con il Cabernet Sauvignon a 13.258 ettari (-3,4%), i Moscati a 12.792 ettari (-1,6%) e i Lambruschi a 10.591 (-25,7%). Nel complesso, il "vigneto Italia" è cresciuto dell'1,9% tra il 2010 ed il 2015.



Cronaca

Wine & Food

Vola il made in Italy in Usa: dopo +22% nel 2015, +5,8% nel 2016

Vola il wine & food made in Italy in Usa: dopo un 2015 che ha visto le esportazioni crescere del 22% sul 2014, a 3,9 miliardi di euro (e l'Italia è al top su vino, olio d'oliva, formaggi, pasta e acque minerali), il trend positivo prosegue anche nel 2016, con il primo trimestre in crescita del 5,8% sullo stesso periodo del 2015. È la fotografia che emerge dal Summer Fancy Food di New York, una delle kermesse più importanti del settore in America, che si chiude oggi, dove l'Italia è presente con oltre 330 aziende con il coordinamento dell'Agenzia Ice (insieme a Federalimentare, Cibus, Tuttofood e Vitaly).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Pantelleria è Parco Nazionale, e sull'isola produttori e istituzioni lavorano per valorizzare la viticoltura ad alberello già dichiarata patrimonio Unesco: a WineNews il sindaco di

Pantelleria Salvatore Gino Gabriele. Mentre la Regione punta sull'enoturismo, spiegano gli assessori al Turismo, Barbagallo, e all'Agricoltura, Cracolici.

