

La News



Il taglio dei primi grappoli

Se al Sud già dalla fine di luglio c'è chi ha iniziato a tagliare i primi grappoli, come la siciliana Settesoli, o Pianeta che, in questi giorni, ha iniziato a raccogliere i primi grappoli di Chardonnay e Sauvignon Blanc, come racconta su Facebook con l'hashtag #VedereVendemmia2016, fino a Donnafugata, che ieri ha celebrato la sua tradizionale "vendemmia in notturna", per fare degli esempi, i primi grappoli sono stati raccolti anche al Nord. Ed in particolare in Franciacorta, territorio d'eccellenza della spumantistica Metodo Classico del Belpaese, dove la cantina Castello Bonomi (Gruppo Paladin) ha iniziato questa mattina a vendemmiare a Coccaglio, nei vigneti di Pinot Nero ...



Per un mondo del vino migliore

SMS Eatly "at noon"

"At noon", da mezzogiorno di oggi, ora locale, apre Eatly "Downtown" a New York, nuovo store della catena mondiale fondata da Oscar Farinetti, dedicato alla pace, simboleggiata dal pane, e ispirata dal luogo in cui si trova: il World Trade Center di Manhattan, al terzo piano della Torre 4, nel cuore di Ground Zero, con vista sul Memorial dell'11 settembre. Secondo indirizzo di culto del made in Italy della Grande Mela, con un investimento che, ha detto Farinetti a WineNews da New York (<http://goo.gl/zM3Ypu>), alla fine, dovrebbe aggirarsi sui 35 milioni di dollari, con un target di fatturato di 65 milioni. Tra gli ospiti attesi al taglio del nastro (e che in dono riceveranno una mela) il sindaco di New York Bill de Blasio e il Governatore dello Stato di New York Andrew Mark Cuomo.

Cronaca

Prosecco record ... di stappo!

Il Prosecco batte un altro record, ma questa volta non di vendite: con 291 bottiglie stappate senza soluzione di continuità al Ristorante Pig Beach di Brooklyn (New York), il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, in collaborazione con Wine Awesomeness e cantine e marchi come Astoria, Mionetto, Zonin e La Marca, ha vinto la sfida del "più lungo stappo del mondo", con le bollicine italiane entrare nel Guinness World Record, infrangendo il record conseguito a Londra nel 2015 con 285 bottiglie di Champagne.



Primo Piano

Verso la vendemmia: il "Vigneto Italia" è in salute

Ad eccezione di qualche grappolo già tagliato per varietà precoci e basi spumante, dalla Sicilia alla Franciacorta, la vendemmia 2016 è ancora in fase di avvicinamento, ed è, evidentemente, prematura qualsiasi previsione su quantità e, soprattutto, qualità. Ma, qualcosa della campagna vendemmiale prossima lo possiamo capire, se pure embrionalmente, dallo stato di salute del "Vigneto Italia". Dove, da Nord a Sud, i problemi sanitari, che pure ci sono stati, sono stati affrontati bene, lo stato generale dei vigneti non presenta, attualmente, problemi significativi, e tutto sembra scorrere in maniera piuttosto regolare. È il sentiment pressoché unanime di alcuni dei top winemaker del Belpaese, sentiti da WineNews sia di lungo corso che più giovani (dal presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella a Carlo Ferrini, da Donato Lanati a Lorenzo Landi, da Attilio Pagli a Leonardo Valenti, da Roberto Cipresso ad Emiliano Falsini, da Valentino Ciarla a Vincenzo Mercurio, a Nicola Biasi, coordinatore del "Wine Research Team"), che hanno consulenze in ogni angolo vinicolo d'Italia, capaci di fornire un quadro di insieme verosimile sulla situazione complessiva dei vigneti. Le piogge primaverili abbondanti hanno causato qualche problema di "aborto floerale" che, tuttavia, non ha inciso molto sul potenziale produttivo. Ma hanno anche favorito la peronospora, che ha colpito in modo significativo sia al Nord (soprattutto in Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia) che al Sud (Puglia e Basilicata in particolare). Tuttavia, in generale, nei vigneti italiani, ad oggi, non si dovrebbero registrare cali produttivi significativi sul 2015. È una vendemmia che, spiegano gli enologi, ha necessitato di tempestività negli interventi sul vigneto, e anche quelli gestiti a biologico non hanno subito danni importanti, mentre, probabilmente, qualche problema in più si è verificato in quelli coltivati a biodinamico. Con le viti che, sostanzialmente, non sono mai andate in stress idrico. I più ottimisti tra i winemaker hanno segnalato più di qualche analogia con l'andamento stagionale della vendemmia 2010, ma è difficile ancora dare un'identità certa alla raccolta 2016, se non quella, per adesso, di una vendemmia sostanzialmente regolare.

Focus

Champagne: tra vendemmia & ricerca

Tra gelate inusuali in primavera, soprattutto in Côte de Bar, grandinate ed "epidemie" di muffe nell'Aube, e un ciclo vegetativo tra i più complicati delle ultime decadi, secondo alcuni vigneroni, la vendemmia 2016 dello Champagne potrebbe essere tra le più scarse degli ultimi 30 anni, e si prospetta la necessità di un'integrazione delle riserve aziendali, come avviene negli anni più difficili. Così alcune maison intervistate dalla rivista Uk "Decanter". Ma nel territorio delle bollicine più famoso al mondo non si guarda solo alla prossima vendemmia, ma al futuro della viticoltura. E, come avviene in Italia, si punta sulla ricerca e sul genoma editing per arrivare alla creazione di varietà resistenti non solo al caldo, ma anche alle malattie che, con il riscaldamento globale, hanno vita sempre più facile. In un progetto che vede insieme il Comité Champagne, l'Inra - Institut National de la Recherche Agronomique e l'Institut français de la vigne et du vin di Montpellier. Nel programma, della durata di 15 anni, verranno incrociate le varietà ammesse in Champagne con altre resistenti, per crearne di nuove adatte sia alla qualità che ad uno scenario che, da qui al 2100, prevede un aumento di temperatura fino a 5 gradi.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vigne di Civitavecchia

Consorzio del Verdicchio Rosso di Mare
Vendemmia del 2015
Vendemmia di Maremma Toscana
Vendemmia di Maremma Toscana

Cronaca

Wine & Food

Auto a guida automatizzata, +98 miliardi \$ per il beverage

Preto - entro il 2025, secondo un'analisi firmata da un team della multinazionale finanziaria Morgan Stanley - l'avvento delle auto a guida automatizzata (se e quando arriverà), accoppiato a servizi di car-sharing come Uber, porterà i consumatori e guidatori a bere in media un drink a settimana in più, dando un contributo aggiuntivo di 98 miliardi di dollari al settore del beverage, un mercato globale che vale in tutto circa 1,5 trilioni di dollari. E secondo gli analisti questo fenomeno beneficerà vistosamente le bevande con i margini di guadagno più elevati, come vino e superalcolici.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Perché l'amicizia tenga, un bicchiere vada e un bicchiere venga, perché prima di tutto deve esserci la convivialità, la voglia di mangiare e bere bene": parola di Giorgio

Barchiesi, per tutti Giоргione. "Massimo rispetto per chi sceglie stili alimentari alternativi, ma per me la cucina è la cucina "del tutto", e dieta vuol dire includere, non escludere".

