

La News



Francia, vendemmia a -10%

Ormai è certo: la 2016 non sarà un'annata abbondante per il vino di Francia. Il Ministero dell'Agricoltura ha rivisto al ribasso le previsioni per la vendemmia, stimata in un -10% sul 2015 (dopo il -8% previsto a luglio), con una produzione di vino che sui 42,9 milioni di ettolitri, rispetto ai 47,8 del 2015 (il 7% in meno rispetto alla media degli ultimi 5 anni) secondo "Agreste", l'agenzia statistica del Ministero. Colpite molte delle zone più importanti, dalla Borgogna allo Champagne, dalla Valle della Loira al Beaujolais, passando per la Languedoc-Roussillon (nella foto Carcassonne), in una raccolta che è segnalata in leggero ritardo, di una settimana, sulla media degli ultimi 10 anni.



Tutti solidali

Anche gli chef ed i ristoratori più celebri d'Italia e del mondo hanno aderito all'idea di devolvere gli incassi, in parte o in toto, derivanti dai piatti di Amatriciana che serviranno nei loro locali, ai territori colpiti dal sisma. Da Cracco a Berton, da Oldani ad Alciati, da Niederkofler a Colonna, passando per Joe Bastianich e Jamie Oliver, che dagli Usa all'Inghilterra, hanno raccolto l'appello di Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, a condividere a livello planetario questo slancio di solidarietà legato al piatto simbolo di uno dei Paesi più colpiti, Amatrice (con Accumuli e Arquata del Tronto). Ma ognuno di noi può fare qualcosa: per esempio, WineNews suggerisce, dopo ogni piatto di Amatriciana mangiata anche a casa, per un anno, di mandare un messaggio al 45500, donando così 2 euro al numero attivato dalla Protezione Civile.

Cronaca

Api: pesticidi "anticoncezionali"

Gli insetticidi più diffusi nel mondo potrebbero agire come fattori di "controllo nascite" per i fuchi, ossia i maschi delle api. Quando sono esposti a sostanze come i neonicotinoidi, infatti, questi presentano meno spermatozoi vitali rispetto a quelli non esposti. Lo sostiene una ricerca del Dipartimento per l'Agricoltura Usa riportata dal "National Geographic", nel sottolineare gli effetti sui fuchi di questa classe di insetticidi, già sospettati di avere legami con le frequenti morie delle api degli ultimi anni.



Primo Piano

Doc Bolgheri, nel futuro il modello Bordeaux?

Bolgheri è diventato, in poche decadi, uno dei territori più prestigiosi del vino mondiale. Un'avventura nata a cavallo tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio degli anni Settanta del Novecento, grazie a produttori come Nicolò Incisa della Rocchetta (Tenuta San Guido, Sassicaia), Pier Mario Meletti Cavallari (Grattamacco, oggi del gruppo ColleMassari), Michele Satta (Michele Satta), Piero Antinori (Guado al Tasso) e Lodovico Antinori, inventore dei fenomeni Ornellaia e Masseto, e oggi alla guida, nella vicina Bibbona, della Tenuta di Biserno, una delle realtà più belle del territorio. Che, a WineNews, da "eroe dei due mondi" vinicoli confinanti, spiega la sua visione attuale sull'ipotetico allargamento della Doc Bolgheri al territorio di Bibbona, idea di Meletti Cavallari trapelata in una intervista al quotidiano toscano "Il Tirreno". "Se ne parla - spiega a WineNews Lodovico Antinori - anche se siamo ancora in una fase embrionale. Io credo che fare una Doc Bolgheri unica, con tutti i territori vicini, possa fare confusione. Detto questo, pensando anche all'indotto enoturistico per il territorio, non sarebbe una sciocchezza ragionare su un modello alla Bordeaux, dove di fatto c'è un solo nome di grande richiamo internazionale, che in questo caso sarebbe Bolgheri, e poi delle sotto zone o "sottodenominazioni" ben distinte, per intenderci, come nel Bordolese sono Pomerol, Medoc e così via. E potrebbe essere coinvolta anche Suvereto. Perché di fatto a legare queste tre zone dell'alta Maremma diverse tra loro, c'è, fondamentalmente, uno stile vinicolo comune, basato sui vitigni da taglio bordolese, che le differenzia molto dalla Toscana del Sangiovese". "Ad oggi le priorità sono altre, siamo una denominazione nata nel 1994 - commenta a WineNews il presidente del Consorzio Doc Bolgheri Federico Zileri - e nessuno dei produttori aderenti al Consorzio (che rappresenta il 92% della produzione, ndr) pensa a discutere di un ipotetico allargamento della denominazione. Detto questo, il futuro più lontano è imprevedibile, e le parole di persone come Antinori e Meletti Cavallari, a cui il territorio deve tantissimo, sono sempre spunti da rispettare e tenere in considerazione".

Focus

In troppi a caccia di nuovi vigneti

Le regole per l'assegnazione delle autorizzazioni per l'impianto di nuovi vigneti previste dal Ministero delle Politiche Agricole, per ottemperare alle nuove regole Ue, che prevedono che, dal 2016, ogni Paese membro possa far crescere il proprio vigneto al massimo dell'1% ogni anno, inizialmente da molti lodate per la loro semplicità, mostrano qualche crepa. Non solo sono arrivate domande per 66.000 ettari sui 6.300 a disposizione (<http://goo.gl/Fw3W7r>). Ora, riporta "Il Sole 24 Ore", da un'analisi di Unione Italiana Vini, emerge che solo l'1% di esse è arrivato da aziende vitivinicole, mentre il resto è appannaggio di realtà con terreni a seminativo o pascolo. D'altronde, nel Decreto Ministeriale per la presentazione delle domande (<https://goo.gl/nF0nV4>) non erano contenute restrizioni in merito, e non è un segreto che la viticoltura sia una delle pratiche agricole che, in generale, garantisce i redditi migliori. Per Antonio Rallo, presidente Uiv, e Sandro Boscaini, alla guida di Federvini, sentiti da WineNews (<http://goo.gl/0W5AWs>), per il futuro sarà opportuno rimettersi al tavolo ed individuare nuovi criteri di priorità per premiare denominazioni e produttori meritevoli ...



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Qualità di Area D.O.C.G.
Verdicchio di Romagna Rosso di Qualità
Verdicchio di Romagna D.O.C.G.
Verdicchio di Romagna D.O.C.G.

Cronaca

Wine & Food

Il cibo a domicilio? Lo porta Uber, con Uber Eats

Uber, la startup americana che con la sua app permette a privati di "improvvisarsi" tassisti senza bisogno di licenze, si allarga al mondo delle consegne a domicilio di cibo: dopo due mesi di test a Londra, il servizio sbarca a Roma e Milano, oltre che in Austria, Belgio, Danimarca, Paesi Bassi, Germania, Spagna, Svezia e Svizzera. Dal punto di vista fiscale e giuslavoristico Uber vive in una sorta di "zona grigia", ma intanto macina ricavi. E chissà, magari in futuro allargherà all'Europa anche il suo servizio di "tour" enogastronomici che è già attivo in parti della California ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Continuare a studiare la storia agraria "è fondamentale, perché il cibo è anche strumento di relazione con la terra, e questo insegnamento viene dalla storia". Così Massimo

Montanari, tra i massimi studiosi di Storia dell'Alimentazione, e protagonista del "Laboratorio Internazionale di Storia Agraria", il 3-4 settembre a Montalcino.

