



La News



"Cantine Aperte" 25 anni dopo

Con "Cantine Aperte", 25 anni dopo la nascita di un evento che con l'enoturismo ha fatto entrare milioni di persone nelle aziende (muovendone 7 per un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro in Italia), oggi i produttori continuano a diffondere la cultura del vino. Un appuntamento, il più importante del Movimento Turismo del Vino, che si rinnova nel weekend, con le cantine pronte ad accogliere 1 milione di persone. Nel 1993 erano solo 7 per la prima edizione in Toscana, poi replicata in Piemonte e Trentino, nata, ricorda l'ispiratrice, la professoressa Magda Antonioli dell'Università Bocconi, "per intercettare una domanda latente, poi diventata di nicchia ed oggi un fenomeno".



SMS Il ddl Enoturismo avanza

Il ddl Enoturismo, presentato a febbraio dal Senatore Dario Stefàno, che si propone, sulla falsa riga del Testo Unico del vino, di normare e regolamentare l'intero settore dell'enoturismo, entra nel vivo. "Siamo alle battute finali in Commissione Agricoltura al Senato - ha spiegato a WineNews il Senatore e membro della Commissione Agricoltura al Senato, Dario Stefàno - la prossima settimana valuteremo gli emendamenti, manca solo il parere della Commissione Bilancio per gli aspetti fiscali, i più delicati. Quindi, tra massimo 10 giorni, il disegno di legge andrà in Commissione Agricoltura alla Camera, ma l'impianto è stato rispettato, abbiamo apportato solo delle rifiniture, ed il lavoro dei colleghi dell'altro ramo del Parlamento siamo certi che non lo stravolgerà".

Cronaca

Insalata di fiori

Mettete dei fiori ... nella vostra insalata: garofani, begonie, calendule, ma anche nasturzio, margheritine e alcune specie di salvie potranno ornare, oltre che i davanzali, anche i piatti. 50 specie quelle già note, ma presto se ne conosceranno altre 20, grazie a "Fiori commestibili", un progetto italo-francese, di cui è capofila il Crea di Sanremo, che in futuro coinvolgerà anche gli chef del Belpaese, per andare oltre alla solita insalata, ma anche ai soliti fiori, da quelli di zucca a quelli di carciofo.



Primo Piano

In cantina, per la cultura del vino italiano

C'è chi invita ad esplorare ogni angolo del suo territorio, come Planeta, nelle Tenute nelle tre punte della Sicilia, da Ulmo a Menfi a Buonivini a Noto, e per la prima volta Sciaranuova sull'Etna; c'è chi promuove una tavola rotonda su "Enoturismo: l'emozione di un viaggio tra storie autentiche e ricchezze del territorio" come Zenato, o un vero e proprio Wine Festival come Paladin, dedicato agli sparkling, in Veneto; c'è chi organizza un GiroSagrantino in bike come Caprai, sulle tracce del "Giro d'Italia", con tappe di degustazione dei cru del rosso umbro e un pic nic in vigna; chi racconta il Museo del Vino più bello d'Italia come Lungarotti a Torgiano, e chi apre il Museo di famiglia come Leone De Castris in Puglia; e se da Argiolas in Sardegna si parla di sostenibilità a 360° con i cuochi del territorio, c'è anche chi accoglie i bambini, pittori per un giorno nei vigneti della campana Feudi di San Gregorio. Sono questi solo alcuni degli oltre 2.000 eventi di "Cantine Aperte" n. 25 (27-28 maggio), promossi da 800 cantine di tutta Italia, con la regia del Movimento Turismo del Vino, per diffondere la cultura del vino tra appassionati e non solo. Il file rouge è la solidarietà, con una "Bottiglia Solidale" per acquistare un'ambulanza per le Marche colpite dal sisma, e con la raccolta fondi "Mtv per Amatrice", mentre, per rilanciare il turismo l'Umbria inaugura una serie di eventi con l'Associazione "A tavola con Bacco" e l'Abruzzo lancia in anteprima un Treno del vino. Nelle cantine di Toscana saranno i fumettisti della Scuola Internazionale di Comics di Firenze a raccontare l'evento, mentre in Puglia le cantine aperte saranno oltre 50 dalla Daunia al Salento. E se protagoniste saranno anche le antiche cantine delle Dimore Storiche di tutta Italia, da Barone Ricasoli a Banfi, da Massimago a Baglio di Pianetto, per citarne solo alcune, in Trentino Mezzacorona-Rotari ospita la mostra Orchids&Wine, Cavit un disegnatore dal vivo, Ferrari i finger food della stellata Locanda Margon e La Vis i cibi dei 5 Continenti. Ma si può anche partecipare ad un mini corso di degustazione come a Valle dell'Acate o alla classica "Cena con il Vignaiolo" nelle cantine friulane (<http://bit.ly/2qP5nGY>).

Focus

Il Prosecco Docg ed il suo futuro

Con 90 milioni di bottiglie prodotte, il 40% esportato in 100 Paesi del mondo, un valore della produzione che nel 2015 ha toccato quasi 500 milioni di euro franco cantina, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è il vertice qualitativo del mondo Prosecco che (insieme alla Doc) traina la crescita del vino italiano. E che, come emerso da Vino in Villa, nei giorni scorsi, guarda ad un futuro che passa sempre più per la tipologia Brut ("tempo fa pochissime bottiglie, oggi sono il 40%" dice Marco Sabellico, curatore della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso), per esempio. Ma anche per la valorizzazione dell'annata: "alla 2016 si possono attribuire "5 stelle", non come rating ufficiale, ma certo autorevole", ha detto il presidente Ais Antonello Maietta, nel panel di degustazione insieme a Michael Edwards, giornalista ed esperto di enogastronomia ed al giornalista Hermann Pilz di Weinwirtschaft. Ma anche per la peculiarità delle Rive, di fatto i "cru" della denominazione, capaci di esprimere grandi diversità, ma non semplici da comunicare. "Quando ci sono nuove classificazioni ci vuole tempo perché si affermino - ha detto Edwards - ma bisogna raccontarle" (<https://goo.gl/WMOyqf>).



Wine & Food

Il Chianti mette nel mirino il mercato asiatico

L'import di vino in Asia, in 10 anni, è passato da 1,7 a 6,4 miliardi di euro, arrivando a pesare per il 21,5% sulle importazioni mondiali. Un mercato ancora marginale per il vino italiano, su cui però i rossi di Toscana crescono di anno in anno, toccando nel 2016 i 42,2 milioni di euro in valore (pari all'8% del totale). Ecco perché ha deciso di puntarci forte il Consorzio del Chianti, con un tour che ha portato i vini della più grande denominazione toscana prima al Prowine di Hong Kong, quindi a Singapore e Seoul, perché, spiega Marco Alessandro Bani, direttore Consorzio Chianti, "il mercato lo impone".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cosa sono, e come funzionano, gli "smartfood", cibi spesso comuni nella dieta mediterranea, ai quali la scienza associa effetti dimagranti, antitumorali e antinfiammatori? A

WineNews Eliana Liotta, autrice de "La Dieta Smartfood", "la prima ad avere l'approvazione di un centro clinico di ricerca, lo IEO - Istituto Europeo di Oncologia".

