



La News



Franceschini: "il vino nei musei"

Far diventare i grandi musei d'Italia luoghi di divulgazione e cultura del vino? "Perché no, se si fa nei modi giusti come già successo con la moda. Vino ed enogastronomia sono pezzi di cultura italiana a tutti gli effetti, l'importante è sempre mantenere l'offerta ad un livello alto". Così il Ministro dei Beni Culturali e del Turismo, Dario Franceschini, stuzzicato sul tema dal giornalista e produttore Bruno Vespa. "Arte, shopping ed enogastronomia sono ai vertici delle motivazioni di viaggio, e noi abbiamo l'eccellenza in tutto, ma dobbiamo mettere tutto a sistema. Mentre si parla di un Paese che deve uscire dalla crisi, in questi settori si parla di come governare la crescita".

Primo Piano

Il vino e la sua cultura. E, magari, un suo Ministro

Parlare di cultura del vino "perché siamo il Paese che ne produce di più ma, in realtà, uno di quelli che lo conosce di meno, perché molti dei 60 milioni di italiani che lo bevono ne sanno troppo poco", dice Franco Maria Ricci, alla guida di Bibenda, e farlo nell'aula magna di un'Università prestigiosa come la Luiss, tra le più importanti private in Italia, perché "intorno al vino si studiano aspetti giuridici importanti, ma anche l'economia, la geo-politica e le scienze sociali, perché il vino si vende ovunque e si deve conoscere il mondo", ha rilanciato il Rettore (ed ex Ministro della Giustizia) Paola Severino. Da qui è partito, oggi a Roma, il Forum della Cultura del Vino e dell'Olio di Fondazione Italiana Sommelier. Da dove il produttore ed imprenditore Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, rilancia: "un Paese come l'Italia deve avere un "Ministro del Vino", una personalità come Angelo Gaja o Piero Antinori, persone che sanno capire prima quello che succederà. Anche perché servono competenze per semplificare il settore". E per cogliere le opportunità di un mercato del vino che crescerà tanto. "Perché presto il vino lo berranno anche i 2/3 del mondo che oggi non lo bevono, e penso a Paesi come la Cina e l'India", dice Farinetti, siamo "condannati alla produzione di qualità, ma dobbiamo raccontarci meglio, perché il nostro vino non vale la metà di quello dei francesi, che però hanno tre secoli di vantaggio su di noi, sanno raccontarsi meglio al mondo, e vendono al doppio di noi". Visione condivisa dal produttore e giornalista Bruno Vespa: "non è possibile che i francesi abbiano creato un fenomeno mediatico e commerciale sul Beaujolais, che non è un vino eccellente, per esempio, mentre noi non riusciamo a fare altrettanto con tutto quello abbiamo". "Se facessimo una legge che vieta erbicidi e concimi chimici, che già il 70% dei produttori non usa più, saremmo il primo Paese al mondo a farlo, ne parlerebbero tutti", rilancia Farinetti. Ma tanto c'è da fare, anche sul fronte interno: "ci aspetta un lungo lavoro, ma vogliamo portare l'insegnamento della cultura del vino nelle scuole, a tutti i livelli", ha ricordato il vicepresidente della Commissione Agricoltura, Massimo Fiorio (<https://goo.gl/mCsjeg>).

Focus

Bollicine, una corsa a ostacoli

Se il commercio enoico mondiale continua a crescere, il merito, almeno negli ultimi anni, è quasi tutto delle bollicine: i consumi, dal 2012 al 2016, sono cresciuti nel complesso dell'1,3% in volume e del 5,3% in valore, mentre per le bollicine italiane la crescita è stata più sostenuta, pari al +6% in volume e al +11,4% in valore. Un boom da sostenere, come dimostra il via libera all'impianto di 1.200 ettari in più nel Prosecco Doc, ma anche l'apertura, nel disciplinare della Rioja, alla produzione di vini spumanti. Adesso, però, l'attenzione è tutta su una vendemmia già alle porte, complice il caldo record di giugno, che si preannuncia, dopo le gelate di aprile, ben più scarsa della 2016. In Franciacorta ci si aspetta un calo di un terzo rispetto al potenziale produttivo, con la grandine che, una settimana fa, si è abbattuta in Lombardia come tra i filari del Prosecco, mentre l'Oltrepò Pavese limita i danni e già pensa all'eventuale "emorragia" di uva verso altre zone vinicole. Decisamente meglio va ai produttori di Champagne, nonostante il malumore dei Vignerons Indépendants, che hanno chiesto al Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne un innalzamento delle rese, da 10.800 a 11.800 chili ad ettaro.



Le "vette" del vino italiano

Degustazioni ad alta quota con "Giovani Sognatori e Piccole Patrie", ovvero produttori under 40, piccole aziende di nicchia e coraggiosi "paladini" delle Doc minori; masterclass con esperti internazionali su enologia, viticoltura e comunicazione, ed un tu per tu con l'enologo Riccardo Cotarella con i suoi vini più rinomati; ma anche una "Notte delle Stelle", un bbq a 3.000 metri con vini leggendari; e, soprattutto, il celeberrimo Wine Tasting delle Aquile, al Rifugio Falaria (2.170 metri) con le "vette" d'eccellenza del vino italiano, 57 aziende big che hanno fatto la storia enoica negli ultimi 20 anni, e non solo, guardando ai prossimi: a condurle fin sulle Dolomiti, patrimonio Unesco, è Civiltà del Bere nei 20 anni della biennale con il gotha dell'enologia "VinoVip, 1997-2017" a Cortina (9-10 luglio).

Cronaca

Aeroporto del vino in Moldavia

Fiabe? Pioniere del cielo? Compositori? Meglio il vino: 8.000 giovani cittadini moldavi hanno scelto l'eccellenza della produzione vitivinicola del loro Paese per il nuovo nome dell'aeroporto della capitale Chisinau tramite un sondaggio online condotto dalla testata "Diez" (www.diez.md). Un chiaro sintomo di apprezzamento della storia plurimillennaria, e del valore economico, della produzione enoica della Moldavia, con 67 milioni di bottiglie ogni anno oltreconfine, per un valore di 137,2 milioni di euro.



Wine & Food

Carne... senza carne: quella sintetica sul mercato nel 2018

Niente più hamburger di soia e cotolette di tofu: dal 2018 la start up californiana specializzata nella maionese vegana Hampton Creek, anticipando di 2 anni la rivale Memphis Meat, lancerà sul mercato la carne sintetica. Senza far soffrire nessun animale si potrà mangiare "carne pulita", creata con cellule fetali, con (pare) lo stesso sapore, ma senza sensi di colpa. Unico problema da risolvere, il prezzo: nel 2013 il ricercatore Mark Post ha presentato per la prima volta al pubblico un hamburger di carne prodotta in laboratorio, mezzo chilo di carne alla modica cifra di 1,3 milioni di dollari.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il mondo del vino, che oggi vale 12 miliardi di euro, deve puntare a crescere, sia nei volumi che nei prezzi medi all'export. Ci vorrebbe un Ministro del vino, penso ad un

personaggio di spessore, come Gaja o Antinori, per fare un salto di qualità e battere i francesi". A WineNews, la "provocazione" di Oscar Farinetti.

