



La News



La truffa corre nel Rodano

Un nuovo scandalo scuote il mondo enoico: il presidente del colosso francese del vino sfuso Raphaël Michel, nella valle del Rodano, Guillaume Ryckwaert, è stato arrestato con l'accusa di frode e violazione del codice del consumatore. Secondo "Wine Spectator", da ottobre 2013 a marzo 2017, Ryckwaert avrebbe venduto oltre 48 milioni di bottiglie di semplice vino da tavola spacciandolo per Côtes du Rhône e Châteauneuf du Pape. Con lui sono stati arrestati anche i manager dell'azienda: tali quantità di vino non possono essere gestite da una sola persona. I dettagli dell'indagine rimangono segreti; intanto, Carrefour ha sospeso tutti i contratti di fornitura.



Ismea e giovani agricoltori

Il caldo record di questa torrida estate, oltre alla crisi idrica che ha colpito buona parte dell'Italia, e ai danni al comparto agricolo, che ammontano a più di due miliardi di euro, porta con sé anche un vero e proprio stravolgimento nel carrello. Come raccontano i dati Nielsen analizzati da Italiani.coop, i frigoriferi italiani si riempiono di birra, chiara e sotto i 6 gradi, con gli acquisti che, a giugno, ammontano a 156 milioni di euro, il 10,5% in più su giugno 2016. Su anche acqua (226 milioni di euro) e tè freddo (56 milioni di euro, +19%), mentre la voglia di piatti freddi spinge gli acquisti di tonno sottolio a 108 milioni di euro e quelli delle mozzarelle a 84 milioni di euro, ma il vero protagonista è un simbolo del made in Italy, il gelato, che a giugno 2016 ha visto le proprie vendite sfiorare i 200 milioni di euro.

Cronaca

"RisorgiMarche", gran finale

Max Gazzè (oggi sull'Altopiano di Montelago a Sefro), Francesco De Gregori (3 agosto), Samuele Bersani (4 agosto), il Verdicchio e tutti i grandi vini marchigiani, con oltre 70 etichette in rappresentanza di tutte le Doc regionali, e poi formaggi, birra artigianale, salumi, zafferano: ecco i protagonisti del gran finale del "RisorgiMarche", il Festival di solidarietà per le comunità colpite dal sisma voluto dall'attore marchigiano Neri Marcorè (con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e il Consorzio Vini Piceni).



Primo Piano

La Cina, l'Italia, il vino per il professor Li Demei

Il presente del vino in Cina parla di consumi medi ancora bassissimi, ma anche di un valore complessivo al consumo di 15,5 miliardi di dollari per 632,4 milioni di litri commercializzati, di cui il 40% importato dall'estero, ma a quali dinamiche assisteremo i prossimi anni, considerato che il Governo di Pechino ha deciso di investire in maniera massiccia sull'impianto di migliaia di ettari di vigneto, e quindi su una risposta autarchica alla crescita della domanda? Un quadro complesso, che WineNews prova a "dipingere" con uno dei massimi esperti del mondo enoico di Cina, Li Demei, professore associato di Wine Tasting ed Enologia al Beijing Agriculture College e firma di "Decanter China". "Il consumo di vino in Cina è in costante crescita, e di conseguenza le importazioni, ma anno dopo anno anche la produzione interna sta facendo lo stesso. Al momento - racconta Li Demei - i consumi di vino domestico e di quello importato sono quasi alla pari, con quote di mercato del 50% ciascuno, ma credo che nel futuro si berranno più vini internazionali che domestici, perché produrre vino in Cina è molto difficile". La posizione dell'Italia, però, sembra ancora difficile, schiacciata com'è tra il primato inattaccabile della Francia e la concorrenza di Australia, Nuova Zelanda e Cile, che con la Cina hanno stretto accordi commerciali particolarmente vantaggiosi, capaci di abbattere sensibilmente i dazi. "Dal mio punto di vista - riprende il professore cinese - come da quello di tanti amici e colleghi, il vino italiano è unico, per la sua personalità, che è molto diversa da qualsiasi altro. Risponde ad una necessità ben precisa del consumatore, quella di trovare qualcosa di nuovo e interessante da bere: il vino italiano ha un futuro molto buono da questo punto di vista, ma deve ancora farsi conoscere. Per ora siamo ancora agli inizi, alcuni vini italiani hanno normalmente molti polifenoli e un'acidità importante, caratteristiche che i neofiti non sono in grado di apprezzare. Sono convinto che il vino italiano è destinato a conquistare una buona quota di mercato, e anche oggi non sta facendo poi così male, anche se ha davanti Francia, Australia, Cile e Spagna ...". (qui l'intervista: <https://goo.gl/vr36Qw>)

Focus

Dal pic nic stellato al concerto tra i mandorli

In cerca di refrigerio, perché non salire sulle Dolomiti? L'occasione è gourmet: il 4 agosto ai piedi delle vette Patrimonio Unesco, nel Parco Naturale Fanes-Senes-Braies, c'è La Dolomitica, il picnic più stellato d'Italia con i migliori chef dell'Alta Badia, da Norbert Niederkofler a Matteo Metullio, e di tutta la Penisola. Ma con "In vetta con gusto" e stellati come Giancarlo Perbellini, Nicola Portinari, Giancarlo Morelli e Cristina Bowerman, firmano anche i menu dei rifugi. Fino al 6 agosto anche gli chef della Val di Fassa hanno un ospite speciale: il "Trentodoc sulle Dolomiti" con l'Istituto Trento Doc. A Courmayeur arriva "Benvenuto Brunello" in tour in Italia con Wine Zone (5-7 agosto). Sono solo alcuni degli eventi da segnare in agenda (<http://bit.ly/2uVXAcF>), accanto alla maratona di "Calici di Stelle", da domani al 14 agosto, nelle cantine Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino. E se le opere d'arte nei vigneti del Castello di Ama in Chianti Classico sono lo sfondo della Charity walking dinner per la Fondazione Bacciotti (10 agosto), tra i mandorleti della Tenuta Buonivini a Noto torna "Santa Cecilia in Musica" (11-12 agosto) con cui Planeta celebra l'inizio della vendemmia.



Wine & Food

Caldo: 2 miliardi di euro di danni all'agricoltura

Salgono a oltre 2 miliardi di euro le perdite provocate alle coltivazioni e agli allevamenti dalla bolla di calore che, ormai da settimane, avvolge il Belpaese, facendo dell'estate 2017 una delle più calde e siccitose degli ultimi 200 anni. A dirlo, oltre all'evidenza di una quotidianità che ci restituisce laghi e fiumi ai minimi, un'analisi Coldiretti che evidenzia come a pagare, tra le colture, siano principalmente i cereali, il pomodoro da industria, l'olio di oliva, gli ortaggi ed i legumi, ma la scarsità di foraggio per l'alimentazione del bestiame mette in difficoltà anche il caseario.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il piacere di una buona bottiglia, senza l'ansia di superare i limiti. Sulle bottiglie della griffe del vino siciliano Cusumano arriva l'etilometro. "Vogliamo dissuadere i più giovani

dal guidare con un tasso alcolemico superiore al consentito, il vino deve essere un piacere, e la vita è preziosa". Così, a WineNews, Diego Cusumano.

