



La News



“Calici di Stelle” in vendemmia

Con il taglio dei grappoli sempre più anticipato, succede che mentre di giorno si vendemmia, di notte gli appassionati brindano nell'evento più atteso del vino italiano in estate: “Calici di Stelle”, da stasera nelle cantine Movimento del Turismo del Vino e nelle Città del Vino. Da Madonna di Campiglio, dove sembrerà di toccare il cielo con un dito al Rifugio Patascoss con i migliori vini trentini, alla terrazza sulla sommità del Castello di Barolo. Ma anche muniti di stellario per esprimere un desiderio tra i vigneti di Toscana, fino in Sicilia, dove, alla Tenuta San Giaime, si può fotografare la Luna collegando lo smartphone al telescopio del Planetario di Palermo.



Troppi eventi in vigna?

I pic-nic in vigna mancano delle dovute autorizzazioni, del rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, e hanno un problema di concorrenza sleale verso i ristoranti. Ecco i motivi principali per cui Confcommercio e Fipe rimangono perplessi di fronte alla nuova moda dell'estate: serate sotto le stelle sold-out, organizzate da aziende agricole, con cestini di formaggi, salumi, pane e vino a km 0, che ormai si stanno diffondendo a macchia d'olio su tutto il territorio italiano, incontrando i gusti di italiani e turisti stranieri. Dalla preparazione di cibi in cucine spesso insufficienti alla carenza di servizi igienici, dai banchetti con centinaia di coperti, alle visite arricchite da spettacoli con biglietto d'ingresso, rischiano di essere del tutto incompatibili con le leggi vigenti.

Cronaca

Il caldo ed il frigorifero

Il caldo record di questa torrida estate, porta con sé anche un vero e proprio stravolgimento nel carrello. Come raccontano i dati Nielsen, i frigoriferi italiani a giugno si sono riempiti di birra, chiara e sotto i 6 gradi (acquisti a 156 milioni di euro, +10,5% sul 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 (108 milioni di euro), mozzarella (84 milioni di euro) e, soprattutto, il gelato, a quota 200 milioni di euro.



Primo Piano

2017, una vendemmia che rimarrà nella storia

Vendemmia 2017? Un solo punto fermo, la forte incertezza. Come, probabilmente, non è mai capitato. Nel corso di quest'anno abbiamo visto di tutto, dalle gelate tardive, alle grandinate, alla siccità quasi desertica. Ma il millesimo 2017 è ancora tutto da scrivere, tranne il fatto che le rese saranno più basse e la raccolta sarà anticipata (tra i 10 e i 15 giorni). Un'annata a dir poco complicata, con più problemi per i vigneti precoci e con qualche speranza in più di un exploit qualitativo per i vigneti tardivi. Una vendemmia che rimarrà nella storia dell'enologia europea (perché di problemi analoghi ce ne sono anche in Francia e Spagna) e farà ripensare il modello di sviluppo viticolo ed enologico attuale, soprattutto per quanto riguarda l'approvvigionamento sistematico e non emergenziale dell'acqua per la coltura della vite. Gelo, grandine e siccità hanno lasciato e lasciano il segno, a vario grado, sull'intero Vigneto Italia, ma non hanno ancora definito il carattere qualitativo dell'annata, che sarà più chiaro tra una quarantina di giorni, con i vigneti irrigati che potrebbero spuntare un livello qualitativo interessante a tutte le latitudini. L'attuale siccità potrebbe essere non solo croce ma anche delizia, tutto dipenderà dalla pioggia se e quando verrà e quanta ne cadrà. Ma è impossibile sbilanciarsi in previsioni. Questa la fotografia scattata da WineNews che ha chiesto a dodici degli enologi ed agronomi più importanti del Bel Paese un parere sulla vendemmia 2017 (<https://goo.gl/vqSGCT>), ormai già avviata per le basi spumanti e per i vigneti precoci. Al Nord, lo stato vegetativo dei vigneti è meno preoccupante, mentre al Centro-Sud i problemi sono maggiori soprattutto per i vigneti giovani. La siccità ha ridotto drasticamente peronospora e oidio, con calo dei trattamenti fitosanitari e uve in perfetto stato sanitario e, in questo unico senso, paradossalmente, si può parlare di una grande annata. Una vendemmia con il marchio “ottenuta da annata calda”, non solo impegnativa sul fronte agronomico, ma anche su quello enologico per scongiurare il più possibile la tendenza a vini dalla piattezza aromatica, dalla tannicità eccessiva e dall'esuberanza alcolica.

Focus

Tra Franciacorta e Sicilia: taglio dei grappoli

Strano a dirsi, il 3 di agosto, ed è già tempo di munirsi di forbici e cassette ed andare a vendemmiare. Nessuna sorpresa, a ben guardare, perché il caldo record di giugno e luglio ha anticipato di almeno 10 giorni le maturazioni delle uve un po' in tutto il Belpaese. A cominciare proprio dai filari della Franciacorta, da dove nasceranno le basi spumanti delle bollicine lombarde, con la campagna 2017 pronta ad iniziare. Primo taglio, come ricorda Coldiretti, domani, tra i filari di Faccoli, a Coccaglio, con le uve Chardonnay, ma non sarà una passeggiata, dopo le gelate primaverili che hanno tagliato del 30% la produzione. I primi grappoli, in realtà, sono stati tagliati già qualche giorno fa (il 26 luglio), in Sardegna, con lo Chardonnay di Cantine di Dolianova, in Provincia di Cagliari, ed in Sicilia, con il Pinot Grigio di Settesoli già nella cantina di Menfi. Sempre domani, via anche alla lunga vendemmia della griffe siciliana Firriato, prima tappa di un viaggio lungo 100 giorni. Bilanci? Per il presidente Assoenologi, Riccardo Cotarella, “solo alla fine della vendemmia”. Magari il 7 settembre, quando Osservatorio del Vino e Ismea presenteranno le “Previsioni Vendemmiali” 2017 (<https://goo.gl/pMiodB>).



Wine & Food

In Toscana, con la siccità, più cinghiali nei vigneti

Non è un vero allarme, perché la vite ha una capacità di adattamento unica, sufficiente a superare persino un'estate senza pioggia e segnata dal caldo torrido, ma in Toscana, come ricorda Confagricoltura, le alte temperature e la mancanza d'acqua (sperata nelle prossime settimane) anticipano la maturazione delle uve che, pur rischiando di perdere aromi, sono ad oggi qualitativamente ottime. Ma la siccità crea conseguenze indirette, come quella di rendere più “intrepidi” caprioli e cinghiali, che tra i filari hanno già fatto danni importanti (potrebbero arrivare a 20 milioni di euro).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La società moderna ha accelerato in maniera impressionante la velocità del cambiamento nel rapporto tra uomo e cibo, e tra cibo e società globale, un processo nato con finalità

lodevoli, ma che strada facendo ha perso il suo valore etico per farsi business. A WineNews Andrea Pezzana, nutrizionista dell'Università di Pollenzo.

