



La News



Falsi vini ed Est Europa

Anche l'Italia del vino nel mirino dei falsi, in particolare nell'Est Europa, Ucraina e Moldavia in testa, dove sono colpiti soprattutto Asti e Prosecco. A lanciare l'allarme l'eurodeputato Alberto Cirio, membro della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue. "Nella sola Ucraina, nel giro di tre anni, l'Asti falso è passato da 1 milione a 2,5 milioni di bottiglie, e su 3 milioni - spiega Giorgio Bosticco, dg Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg - solo 569.000 risultano autentiche. Le altre sono svendute ad un prezzo medio a scaffale di 2,46 euro, contro i 6,55 di quelle vere". E preoccupano le ripercussioni sull'importante mercato di Russia (<https://goo.gl/NdgtA1>).



Wine Summit

Alto Adige
BOLZANO
22. - 23.09.2017

La rinascita nel vino

La rinascita delle Marche dopo il terremoto passa anche attraverso i suoi tanti vini, dal Rosso Conero al Verdicchio, che festeggiano i 50 anni dalla Doc, ma anche Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi - Ribona, Lacrima di Morro d'Alba, Serrapetrona e così via. Una varietà e una diversità che, tra le storiche grotte di Camerano e Frasassi, saranno al centro di "Collisioni Jesi", tappa evento della partnership tra il "Progetto Vino" (coordinato da Ian D'Agata) del "Festival Agrirock" di Barolo ideato da Filippo Taricco, con l'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini (1-4 settembre). Dove, tra degustazioni e visite sul territorio con esperti da tutto il mondo, si parlerà anche di "Rosso come il vino. Il presente e il futuro dei rossi italiani: dalla vigna ai mercati, dalla cantina alla tavola", il 1 settembre, a Camerano.

Cronaca

Il souvenir? Un "food selfie"

Cartoline? Portachiavi? Un "semplice" selfie? Non più: il ricordo più gettonato delle vacanze 2017 è il "food selfie", con il 38% degli italiani che ha inviato, o postato sui social, fotografie dei piatti ordinati al ristorante o preparati a casa. Inoltre, per il 63% del campione, la spesa per pasti e prodotti tipici è vista come rilevante, e il 36% ha acquistato come souvenir un prodotto wine & food da portare a casa. Emerge da un'indagine Coldiretti-Ixè, che conferma il cibo come nuovo valore aggiunto delle vacanze degli italiani.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Assoenologi: "vendemmia 2017 ancora più scarsa"

"Avevamo detto che se siccità e caldo fossero perdurati, le nostre stime di vendemmia avremmo dovuto vederle a ribasso, e così, purtroppo sarà, anche se è difficile dire di quanto, ad oggi. Da tutti i territori che stiamo monitorando arrivano notizie in questo senso. Sul fronte della qualità c'è chi si sbilancia: io ritengo che quest'anno più che mai non sia il caso di usare termini generici da grande annata, non ha senso. Qualcosa di più, sia sulla quantità che sulle ipotesi qualitative potremo dirlo a metà settembre, quando saremo ormai al 70% della vendemmia". Così a WineNews il presidente degli enologi italiani (Assoenologi) Riccardo Cotarella, che "aggiorna" le prime stime sulla vendemmia 2017 annunciate nei giorni scorsi, che già parlavano di una delle raccolte più scarse degli ultimi 60 anni, con una previsione di 41,1 milioni di ettolitri, -24% sul 2016 (<https://goo.gl/fkofMy>). E che, a questo punto, verosimilmente sarà ancora più magra, considerando che anche le previsioni meteo non annunciano particolari cambiamenti nei prossimi giorni. Facile, dunque, pensare che si possa anche scendere sotto la soglia dei 40 milioni di ettolitri, e non si nasconde qualche preoccupazione in più sulle varietà rosse più tardive, che sono una parte fondamentale della produzione del Belpaese. Intanto, ad oggi, si stima che sia stata raccolta il 20% dell'uva in Italia, e Assoenologi ha appena pubblicato, sul suo portale, il dettaglio delle prime stime annunciate nei giorni scorsi (<https://goo.gl/45ETRk>), che, di fatto, come detto, sono già da rivedere. Sul fronte della qualità, l'unica cosa che si può dire è che, vista anche la grande biodiversità del vigneto Italia, la situazione è quanto mai eterogenea, "con pochissime punte di eccellenza solo per quelle uve che hanno potuto beneficiare di irrigazioni di soccorso o coltivate in zone meno esposte e più fresche". E c'è una "certa preoccupazione per le uve rosse più tardive che, se non beneficeranno di adeguate precipitazioni in settembre, potrebbero veder scendere sensibilmente i loro livelli qualitativi". Tutto, questo, inoltre, non potrà non ripercuotersi sui valori. In tutte le Regioni si registrano aumenti di prezzo, sia per i vini Dop e Igp che per i vini generici (<https://goo.gl/w5iCQA>).

Focus

Prosecco, misure straordinarie

Un'annata difficile fa spremere a tutti le meningi per far fronte alle carenze di prodotto e alle anomalie che presenta. Non passa inosservata, quindi, la decisione eccezionale del Consorzio Prosecco Doc di considerare parte della denominazione anche quei vigneti a Glera, piantati all'interno del territorio del Prosecco, ma che non rientrano ancora nel disciplinare. Per non cadere in sbrigative conclusioni sulla qualità bisogna considerare che il disciplinare del Prosecco Doc prevede la possibilità di aumentare, ogni anno, del 5%, la superficie iscritta alla denominazione tramite dei bandi annuali. I vigneti ammessi sono quindi superficiali che rientrano a tutti gli effetti nei parametri del Prosecco, ma che restano semplicemente Glera fino al loro riconoscimento ufficiale all'interno della Doc. "La concessione straordinaria - ha dichiarato Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela Prosecco Doc - riguarda 2.000 ettari di vigna identificata, che dovrebbe produrre 150.000 ettolitri di vino. Una volta colta l'uva, usciranno di nuovo dal disciplinare, in attesa di partecipare al nuovo bando, che verrà attivato in autunno e che accoglierà 1.200 nuovi ettari" (<https://goo.gl/JEmKyT>).



Wine & Food

Il vino, la cucina, il Gavi e Carlo Cracco

"Il vino contribuisce tantissimo al successo di un piatto, è la seconda voce della cucina. In base a ciò che mangio scelgo che cosa bere, o anche viceversa. Quello che è fondamentale è puntare sulla valorizzazione dei nostri vitigni, che sono unici, rari". Parola dello chef star Carlo Cracco, che a "Di Gavi in Gavi", ha scelto gli abbinamenti ideali per il grande vino bianco del Piemonte: "l'uovo, perchè il Gavi ha bisogno di piatti con una parte sapida e una dolce, una magra e una grassa" e, tra i prodotti del territorio (11 Comuni della Docg), la caponata di peperoni di Carrosio (<https://goo.gl/p7y2pA>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Storie di musica e di vino: Enrico Ruggeri, tra i cantautori più amati della scena rock italiana, da raccontarne, a WineNews, ne avrebbe tante, ma a fare incontrare

due mondi apparentemente distanti è un nome, quello di Piero Ciampi. "Al vino ha dedicato grandi canzoni. Io amo il rosé, ma nella cantina della Contessa solo grandi bottiglie".

