



La News



Alto Adige, 40 anni dopo

Se l'Alto Adige è una delle realtà più varie e complesse del panorama enoico nazionale, con i suoi 5.400 ettari vitati divisi tra 20 vitigni diversi, dal Pinot Grigio al Gewürztraminer, dal Sauvignon al Riesling, dalla Schiava al Lagrein, il merito è della rivoluzione arrivata in epoca relativamente recente, a cavallo tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, quando le cantine altoatesine, che fino ad allora guardavano solo alla quantità, intrapresero la strada della dell'innovazione e della ricerca della qualità. Con successo, come raccontano i protagonisti di quella rivoluzione, da Hans Terzer (San Michele Appiano) ad Alois Lageder, all'Alto Adige Wine Summit (a Bolzano, oggi e domani).



Ocm, avanti piano

Ocm vino e promozione, qualcosa si muove: la Corte dei Conti ha dato il via libera al decreto del Ministero delle Politiche Agricole per la campagna 2017-2018 (<https://goo.gl/AJYiU6>). Ora c'è attesa per il bando vero e proprio che darà accesso alle risorse, ma il tempo stringe. Perché, tra emissione del bando, presentazione dei progetti, valutazione ed emissione delle graduatorie, secondo alcuni addetti ai lavori, è probabile che si arrivi alla fine di dicembre se non ai primi di gennaio 2018. Proprio nei giorni scorsi, Federvini e Federdoc (<https://goo.gl/KXJXUu>) avevano sollecitato un cambio di marcia su una situazione definita "paradossale", e che vede di fatto ancora bloccati 101 milioni di euro per la promozione nei Paesi Terzi, a cui si aggiunge l'impatto sulla campagna 2016-2017, con i ricorsi ancora pendenti al Tar ...

Cronaca

Italia n. 1 del videcontest WS

"Vigneti e Tacchi Alti": accoppiata insolita, ma che ha dato il titolo al video con il quale cantina Tibaldi, realtà produttiva di Pocapaglia, nel Roero piemontese, ha raccontato il suo ricambio generazionale al femminile, nel segno delle sorelle Daniela e Monica Tibaldi, e che ha vinto il "Video Contest" 2017 di "Wine Spectator", superando le "micro-narrazioni" che hanno visto altri due concorrenti italiani - la piemontese Cantina Adriano e i "potatori d'uva" Simonit & Sirch - tra i finalisti (<https://goo.gl/4S3WCb>).



Primo Piano

La Francia del vino: consumi giù, web e négociant

Bere meno, bere meglio. Slogan trito e ritrito, ma sempre di gran moda in Francia, dove il calo dei consumi enoici è una costante con cui dover fare necessariamente i conti (come del resto in Italia, mercato non troppo diverso da quello francese, ndr), ma la caduta non è poi così dolorosa. Prima di tutto, perché nel 2016 38 milioni di consumatori francesi hanno bevuto qualcosa come 3,1 miliardi di bottiglie di vino, per una media di 61 litri a testa. E anche perché, aspetto non meno importante, il vino, da alimento fondamentale della dieta quotidiana, è diventato qualcosa di più. Di più sofisticato, di più complesso e, perché no, di più interessante. Almeno per i wine lovers francesi che, come racconta il report di Wine Intelligence "France Landscape 2017" (www.wineintelligence.com), sono sempre più attratti dalla voglia di assaggiare e conoscere vini diversi, come hanno dichiarato il 55% degli intervistati (erano io 47% nel 2014). Si spiega anche così la ritrovata popolarità dei négociant, cui si rivolge il 41% dei consumatori di vino di Francia (erano appena il 33% tre anni fa), perché è l'unico canale che può garantire un'offerta abbastanza varia e profonda da soddisfare curiosità e voglia di novità, guidati da personale esperto e consapevole. Ci sono poi cambiamenti inevitabili, legati più a questioni generazionali che a veri e propri trend: non sorprende, ad esempio, il solco, profondo, che divide Millennials e Baby Boomers, con il 44% dei wine lovers tra i 25 ed i 34 anni che vedono nel web e nei social media una fonte importante di informazione, percentuale che scende al 20% tra gli over 50. Tra le fonti considerate più attendibili, sul web, al primo posto c'è Wikipedia, seguita dai blog dei professionisti del settore e dai video di YouTube. L'uso che viene fatto dei social media, invece, è principalmente passivo: il 30% di chi frequenta blog e social si limita a leggere le opinioni altrui, senza interagire, mentre solo un 15% dei wine lovers francesi condivide foto o post dei propri assaggi. E male che vada in patria, c'è sempre l'export, che ha il vento in poppa: per la Fédération des Exportateurs de Vins et Spiritueux nel primo semestre 2017 la crescita è del 13% sul 2016, a 4 miliardi di euro ...

Focus

Piemonte: vino, tartufo e grande arte

Il Piemonte si prepara ad un autunno dove grandi vini e sapori del territorio incontrano la grande arte internazionale. Che, per cominciare, invade e racconta Langhe, Roero e Monferrato Patrimonio Unesco, nella mostra "Le colline davanti" di Tullio Pericoli, tra i più grandi pittori paesaggisti viventi, chiamato da Angelo Gaja e dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, nella Chiesa di San Domenico di Alba (23 settembre-26 novembre), nei giorni della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco. Aspettando l'arrivo, sempre ad Alba, grazie a Ceretto, dell'artista mondiale Marina Abramovic, la "sacerdotessa" della "performing art", che presenterà la video-installazione "Holding the milk" da "The Kitchen, Homage to Saint Therese", sempre nella Chiesa San Domenico (28-29 settembre, poi visitabile fino al 12 novembre), e si racconterà al Teatro Sociale. Ma ci sarà anche la prima "Vendemmia" in città a Torino, con degustazioni nei Palazzi, Musei, Portici, Residenze Reali e boutique del Salotto d'Italia (14-15 ottobre). Prima però, il 24 settembre, arriva il "Giorno della Vendemmia" nel Vigne-To urbano di Nizza Millefonti, con Eataly Lingotto (<https://goo.gl/UMUNLG>).



Wine & Food

L'Università di Scienze Gastronomiche "prende la lode"

L'Università di Scienze Gastronomiche "prende la lode": il 20 novembre il Presidente del Consiglio Paolo Gentiloni consegnerà all'ateneo di Pollenzo (Cuneo) la "classe di laurea" che le è stata recentemente riconosciuta, facendola diventare una facoltà a tutti gli effetti, non più ricompresa sotto altri corsi di laurea (www.unisg.it). Lo ha annunciato Carlo Petrini, presidente dell'ateneo e di Slow Food, alla cerimonia per il passaggio delle consegne tra il rettore uscente, Piercarlo Grimaldi, e quello nuovo, Andrea Pieroni. Oltre 100 le matricole nel 2017, con studenti che provengono da 27 Paesi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Studiare meglio il Sangiovese, il nostro vitigno più diffuso, e costruire intorno ad esso un modello di conoscenza applicabile ad altri vitigni italiani, tra clima, sostenibilità e

cisgenetica": al via a Montalcino il progetto "Sanguis Jovis", Alta Scuola e Centro Studi Permanente di Fondazione Banfi, spiegato dal professor Attilio Scienza.

