

La News



Enoturismo: le mete dell'estate tra i filari

L'estate sta finendo, anzi, no. In Italia le città si svuotano, in Usa i wine lover pianificano la vacanza perfetta. Tra i filari, of course! La meta preferita dei lettori di "Wine Spectator" è ancora il Vecchio Mondo. Niente, per il 37% degli enoappassionati, è paragonabile a Chianti Classico, Bordeaux, Borgogna, Champagne, Langhe. Dietro, anche per la possibilità di coniugare cantine e mare, le isole enoiche del Mediterraneo, Corsica, Sardegna e Santorini, meta dei sogni per il 18% dei votanti. Il 14% sceglie invece la California, stessa percentuale di chi ha votato Oregon e Washington, con il Sud del Mondo (Argentina, Sudafrica e Australia) all'8%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Bordeaux, prezzi fermi tra i vigneti

Non è una crisi, ma l'ennesimo segnale di quanto il mercato di Bordeaux sia ormai saturo sotto ogni punto di vista. Non bastassero il continuo arretramento sul mercato secondario dei fine wine e le difficoltà delle vendite in primeur, anche i valori dei vigneti certificano la fine del boom. A sottolineare come le quotazioni dei filari bordelais siano ormai sostanzialmente ferme dal 2012, sono i dati della American Association of Wine Economists. A Pauillac, infatti, i prezzi si sono stabilizzati a quota 2 milioni di euro ad ettaro proprio dal 2012, ma tra i filari di Saint-Estèphe (250.000 euro), Saint-Emilion (200.000 euro) e Sauternes (sotto i 100.000 euro) non si registrano variazioni ormai dal 2007, mentre Margaux e Pomerol continuano a crescere, superando ormai il milione di euro ad ettaro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Ad Hong Kong, una cena "pre fillossera"

Una cena più unica che rara, in cui i protagonisti, più che nel piatto, saranno nel bicchiere: è la tavola esclusiva che l'importatore di Hong Kong The Fine Wine Experience sta "apparecchiando" per ottobre, con 14 vini del XIX secolo, per una serata ... "pre fillossera" con bottiglie da Bordeaux, Borgogna e non solo, acquistate da alcuni dei più importanti collezionisti del mondo. Qualche nome? Bouchard Père & Fils Meursault-Charmes 1846, Château Lafite Rothschild 1865, Château Latour 1892, Château d'Yquem del 1896.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Di "Cibomania" contemporanea, con l'antropologo Marino Niola

Tendenza ormai consolidata, il salutismo alimentare è sempre più al centro della tavola e dei pensieri della gente, ai limiti della "schizofrenia", ma anche di allarmi, come, ultimo in ordine di tempo, il paventato attacco al made in Italy delle nuove linee guida dell'Oms. "Sono i due aspetti della "cibomania" contemporanea: da un lato, vede un'"orgia" alimentare continua nei confronti di un cibo che è più rappresentato che effettivamente consumato, nei blog, ai corsi di cucina, nelle trasmissioni tv, sui libri; dall'altro, un rigorismo quasi penitenziale come testimoniano i parametri sempre più bassi dell'Oms. Ma, forse, le due cose sono in relazione: è indubbio che stanno aumentando le cosiddette "malattie del benessere", abbiamo a disposizione sempre più cibo, ed è come se non conoscessimo più la quaresima e avessimo spalmato il Carnevale su tutto il calendario, ma, di pari passo, si diffonde l'idea, che è quella di certe grandi agenzie internazionali, del cibo come "fabbrica" di malattie". È la riflessione, a WineNews, dell'antropologo italiano Marino Niola, che fa "appello alla saggezza delle persone, all'ascoltare il proprio corpo ed i propri bisogni, per costruirsi un modello alimentare senza dipendere da qualcun altro". C'è poi l'annoso tema delle fake news, che colpiscono anche la tavola, in un'epoca in cui si parla sempre di più di cibo. "Sono sempre esistite, ma ora c'è la rete a moltiplicarle con tanta velocità, inducendo tutti a dire la propria. Ma l'opinione diffusa, soprattutto in settori in cui occorre avere scienza e coscienza, è dannoso. Non è facile selezionare, e ci vorrebbe un lavoro di alfabetizzazione". Ma, tra le good news, c'è anche una crescente offerta di corsi universitari e master sul cibo: "nelle Università si fa cultura vera, non si vendono fake news o prodotti "travestiti" da formazione, e neppure merci e linee dietetiche che sono vere e proprie "operazioni mascalzonesche" che, però, mietono vittime specie tra le persone socialmente più deboli. Se in passato pensavamo all'Occidente sazio e al Terzo mondo affamato, oggi l'obesità riguarda anche i Paesi poveri, e la questione non è più solo geografica ma anche di classe, tanto che gli esperti la chiamano Globesity, l'obesità globale che sta cambiando "la taglia" del nostro pianeta. E che è una delle sfide del futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vendemmia 2018, le previsioni di Coldiretti

Numeri da prendere per quello che sono, perché sotto al cielo estivo, e con un clima sempre meno regolare e più incline a fenomeni estremi bastano poche ore per cambiare il quadro complessivo, ma le previsioni di vendemmia della Coldiretti, di scena oggi in Franciacorta, sono in linea con quelle lanciate qualche giorno fa da Unione Italiana Vini e Ismea, con una produzione stimata intorno ai 46-47 milioni di ettolitri di vino, con una crescita ipotizzabile tra il 10% ed il 20% "sui 40 milioni dello scorso anno, che per la grave siccità (e per le gelate di aprile, ndr) è stata una delle vendemmie più scarse dal dopoguerra". Così l'organizzazione agricola, dalla Franciacorta, dove sono caduti i primi grappoli di Pinot e Chardonnay per la produzione delle celebri bollicine lombarde (ieri a dare il via alla vendemmia è stata la griffe Guido Berlucchi, oggi anche Faccoli, a Coccaglio, che ospita la presentazione di Coldiretti), dove la raccolta è già iniziata, come in Sicilia. Un risultato, se sarà confermato, "in linea con la media dell'ultimo decennio" sottolinea ancora la Coldiretti. Una vendemmia caratterizzata anche dal ritorno dei vouchers in agricoltura, dopo l'approvazione definitiva del Dl Dignità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Una bottiglia speciale per i 180 anni dell'"inventore" del Prosecco, Antonio Carpenè

Una bottiglia speciale, per festeggiare un compleanno "storico", ovvero i 180 anni dalla nascita di Antonio Carpenè (17 agosto 1838, a Brugnera), colui che di fatto, ha dato via, 150 anni fa, a quel fenomeno di successo mondiale che è il Prosecco, fondando la Carpenè Malvolti. È il "Prosecco 1924", dedicato al primo anno in cui le bollicine venete, allora commercializzate come "champagne italiano", riportarono in etichetta il nome "prosecco", proprio ad opera della storica cantina, con la denominazione "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano". Una limite edition (10.000 bottiglie, sul mercato da settembre) celebra anche la storia del Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene, Doc dal 1969, Docg dal 2009.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il fenomeno Lugana, che attira investimenti e si scopre protagonista in Usa

Non solo grandi rossi, in Veneto, tra Valpolicella e Garda, si fa largo un bianco dalle origini antiche e dal futuro roseo, il Lugana. Con 16 milioni di bottiglie prodotte, ed una quota di export del 70%, sarà protagonista in Usa dal 15 al 17 agosto, nella Conferenza n. 42 della "Society of Wine Educators", che riunisce ogni anno gli esperti del mondo enoico d'Oltreoceano. A WineNews il fenomeno Lugana, che attrae sempre nuovi investimenti, nelle parole di Nadia Zenato, Ettore Nicoletto (ad Santa Margherita) e Franco Allegrini (Allegrini).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)