

La News



Vino blu: tra moda, dubbi e boutade

Vindigo, il vino blu che conquista i consumatori, non convince gli studiosi. Il produttore, René Le Bail, francese che ha scelto la Spagna per la sua impresa, assicura la totale naturalità del vino blu: non si tratterebbe altro che di Chardonnay che, grazie agli antociani delle bucce di uve a bacca rossa su cui riposa, diventa blu. Una spiegazione che non convince la comunità scientifica, scettica sulla spiegazione del produttore, senza dimenticare che una pratica come quella di aggiungere uve a bacca rossa in un vino bianco è proibita anche nella produzione dei rosati. Insomma, più che una moda, sembra una boutade ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Cina: cresce l'import, cala la produzione

Non si fermano le importazioni di vino in Cina, dove nei primi sei mesi del 2018 le spedizioni hanno toccato i 385 milioni di litri, in crescita del +25,8% sullo stesso periodo del 2017, come raccontano gli ultimi dati raccolti dalla società di ricerca ed analisi dei mercati cinese Askci. Meno importante la crescita in valore, che si ferma al +9,3%, con un conseguente calo del prezzo medio, per un giro d'affari complessivo di 1,73 miliardi di euro. C'è però un aspetto importante da sottolineare, ossia il primo calo, dopo cinque anni consecutivi, della produzione interna: -1,4%, a quota 341.000 tonnellate di vino imbottigliato, che fanno della Cina il settimo Paese produttore al mondo, nonostante una superficie vitata nazionale che, con 847.000 ettari, è seconda solo alla Spagna, che di ettari vitati ne ha 996.000.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Agromafie, un business da 21,8 miliardi

L'infiltrazione della criminalità organizzata è una piaga che affligge la filiera agricola italiana da sempre, ma la questione è tornata di attualità dopo la morte dei 16 braccianti in Puglia, nel giro di pochi giorni, e con essa tutti i limiti ed i problemi del settore primario. Ma quanto vale, nelle economie mafiose, il business di pomodori e non solo, dal campo alla tavola? Un'enormità, almeno secondo i dati della Coldiretti: 21,8 miliardi di euro, tra produzione, trasporto, smistamento, Gdo, esportazioni e quant'altro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il pranzo di Ferragosto di WineNews con i piatti dello chef Enrico Cerea

"Per iniziare, gli Scarpinòcc di Parre, che sono un piatto della mia terra: un raviolo vegetariano, senza carne", che un tempo era poca e non si metteva nei ripieni, nella tipica forma ad ali di uccello. "A seguire, una Guancetta di vitello con la polentina, come si prepara in questi giorni da noi. E io adoro il Tiramisù, per un finale classico di un menù da golosi". Ecco il pranzo di Ferragosto di WineNews con i piatti di Enrico Cerea, chef del Da Vittorio, il ristorante di famiglia, tre Stelle Michelin, a Brusaporto. E che, in viaggio in Sicilia, dice "è davvero l'isola dell'abbondanza, da Taormina a Ragusa Ibla, a Sciacca, ogni tappa dai miei colleghi è una scoperta. La cucina è un mondo che non si conosce mai abbastanza, ci sono sempre nuovi prodotti da scoprire, nuove tecniche da sperimentare, nuove emozioni da provare". Perché se è vero che per il pranzo di Ferragosto, al pari delle ricche tavole imbandite per tutte le più importanti Festività che scandiscono il calendario, i piatti della tradizione che si preparano in ogni Regione del Belpaese proprio e solo per il 15 di agosto restano un must, è altrettanto vero che in tanti - come lo chef - amano trascorrerlo fuoriporta, sperimentando piatti di altri luoghi, tutti comunque accomunati dal rito irrinunciabile della tavolata con parenti e amici, attorno cui ruota la giornata. "Vivo il Ferragosto sempre come qualcosa di molto festoso, a partire proprio dalla tavola - racconta Chicco Cerea, che vi si siederà attorno con tutta la famiglia, lasciando ai fornelli i colleghi chef (eccezion fatta per i piatti suggeriti a WineNews, ndr) - e che è il simbolo massimo della convivialità, e anche una semplice grigliata all'aria aperta diventa un divertimento ed un piacere. Di carne o pesce, con tante verdure come qui in Sicilia, dalle melanzane alle zucchine, accanto agli agrumi che si possono mettere ovunque", dice lo chef la cui alta cucina esce spesso al di fuori del suo ristorante, grazie ad un'intensa attività di catering nelle location più diverse. E per la quale anche il vino ha un ruolo fondamentale: "in questi giorni, i vini dell'Etna sono una scoperta dietro l'altra, stanno producendo etichette strepitose, ne sentiremo parlare sempre di più". Un affascinante mix di sapori e sensazioni descritti dallo chef, che attraversano la Penisola, e che ne sono l'essenza più vera.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La bellezza dei vini di territorio: il sommelier Beppe Palmieri

Tra i piaceri del Ferragosto, stappare e condividere un buon vino è una tradizione irrinunciabile. "Un bicchiere pieno di ghiaccio, da riempire con delle pesche e del Lambrusco di Sorbara, rifinito con un cucchiaino a filo di sciroppo di amarena e due amarene candite: un abbinamento che serviamo, e che reinterpreta in chiave contemporanea un'usanza contadina - è l'originalissimo suggerimento a WineNews di Giuseppe Palmieri, sommelier tristellato dell'Osteria Franciscana di Modena - in questo momento dell'anno, poi, c'è un vino che diventa protagonista ed amo molto: il Pecorino d'Abruzzo, un bianco che ha nerbo, una bella acidità ed una certa vigoria, limpido e cristallino, come quello del mio produttore preferito, Cristiana Tiberio. Ma una scoperta personale, umana e professionale, sono anche i Sangiovese di Romagna di Mutiliana, che segnano un cambio di passo e rappresentano finalmente la finezza del Sangiovese, risultato di uno di quei processi di cambiamento intrapresi da molti produttori, legati al loro territorio. Del resto, in un'occasione come quella del Ferragosto, con le sue grigliate, non si ha bisogno di vini potenti e mascholini, talvolta di calibro eccessivo. Questi sono vini da bere freschi, abbassandone la temperatura con il ghiaccio, per farli diventare più dinamici. È la bellezza degli autoctoni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

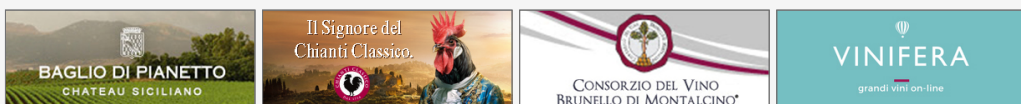


Wine & Food

Dai 20 anni del Gavi Docg al mezzo secolo del Verdicchio Doc, con grandi ospiti nei territori

Un giudice tanto inflessibile quanto amato, alla ricerca del piatto perfetto, frutto di ingredienti coltivati tra i vigneti dove da secoli nasce "il bianco Cortese del rosso Piemonte": è lo chef Antonino Cannavacciuolo, che il 26 agosto a Gavi a "Di Gavi in Gavi", dovrà scegliere il miglior abbinamento tra le 11 ricette dei Comuni della Denominazione che festeggia 20 anni di Docg. E il 1 settembre a celebrarlo ci sarà anche Neri Marcorè con il suo "Incontro in musica tra Faber e Gaber". Ma tra i grandi ospiti del vino italiano, ci sono anche gli esperti internazionali a confronto sul presente e futuro del vino bianco nel mondo a "Collisioni Jesi", con il Progetto Vino del Festival Collisioni curato da Ian D'Agata che torna nelle Marche (Jesi, 30 agosto-2 settembre), per brindare, ai 50 anni della Doc del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Poderi Luigi Einaudi: tra storia e presente, origini e prospettive della griffe del Barolo

Nata con l'acquisto di San Giacomo da parte del primo Presidente della Repubblica, oggi il nipote Matteo Sardagna guida l'espansione. "Luigi Einaudi aveva due grandi passioni, i libri e la terra: ha investito tutto ciò che guadagnava in saggi di economia e politica ed in edizioni uniche dei grandi capolavori della letteratura, ma anche nei primi vigneti. Negli ultimi, però, ho deciso di investire molto sull'azienda, accelerando gli investimenti nei migliori cru del Barolo, solo così possiamo garantire la sostenibilità futura della Poderi Luigi Einaudi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)