

La News



Chef all'estero: Ciccio Sultano a Vienna

La storia delle "migrazioni" dell'alta cucina italiana si arricchisce di un nuovo capitolo. Ciccio Sultano, lo chef due stelle Michelin del Duomo di Ragusa, ha scelto Vienna per la sua prima puntata all'estero: nella città barocca, a pochi passi dal Teatro dell'Opera, aprirà entro la fine dell'anno il Bar con Cucina "Pastamara", all'interno dell'hotel Ritz Carlton. Sultano, così, segue l'esperienza dei Refettori di Massimo Bottura (Parigi, Londra e Brasile), la partnership tra Bulgari e Niko Romito (Pechino, Dubai e Shanghai), i locali di Heinz Beck (Algarve, Tokyo, Londra e Dubai), ma anche le aperture a Parigi degli Alajma ed a Mosca di Carlo Cracco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Lisbona vs Dublino, questione di etichetta

Con le leggi, prima o poi, bisogna farci i conti. La stretta sugli alcolici del Governo irlandese prevede che nelle etichette degli alcolici, vino compreso, vengano segnalati i rischi legati al consumo, un po' come accade sui pacchetti di sigarette. Dalle unità limite giornaliere ai pericoli per le donne incinta, passando per la cancerogenicità del vino stesso. Una normativa unica in Europa, che ha portato alla pronta reazione del Portogallo, spalleggiato dall'Italia, che alla Commissione Europea ha sottolineato come un'etichetta del genere non faccia che "distorcere la realtà". Il Governo di Dublino, secondo Lisbona, dovrebbe provvedere ad un'informazione "piena e comprensiva": non si può definire il vino cancerogeno senza specificarne, al contrario, i benefici di un consumo moderato. La parola, come sempre, passa a Bruxelles...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Aspettando la vendemmia nel Chianti

Bisognerà aspettare la fine del mese per vedere i primi grappoli nelle cantine del Chianti, la più grande denominazione d'Italia, ma le aspettative sono alte, come raccontano le previsioni del Consorzio Vino Chianti: produzione a 800.000 ettolitri, ritorno alla normalità dopo la forte diminuzione della raccolta 2017 (-40% sulle annate "ordinarie") e qualità ottima, dopo l'alternanza di caldo e piogge delle ultime settimane, al netto della peronospora che ha colpito a macchia di leopardo a maggio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Estate calda per il mercato del vino in Usa, che continua a correre

L'estate non è certo tra i periodi migliori, almeno tradizionalmente, per il commercio enoico, eppure, negli Usa, le vendite continuano a correre, con gli acquisti di vino nazionale che fanno segnare un +2% a luglio 2018 sullo stesso mese del 2017, a quota 3 miliardi di dollari negli ultimi 30 giorni, secondo i dati della società di analisi del business del wine & spirits BWI66. Leggermente diversi i numeri dell'Iri, che parlano invece di un aumento, sempre per gli acquisti di vino nazionale, dell'1%, grazie principalmente ai vini da tavola (+2%), fino ai 2,9 miliardi di dollari, di cui 139 milioni dagli spumanti (+3%). Così, negli ultimi 12 mesi (luglio 2017-luglio 2018), il giro d'affari legato al vino nazionale, ha toccato i 46 miliardi di dollari (+3%), a cui vanno aggiunti i 23 miliardi di dollari di vino imbottigliato importato, cresciuto negli ultimi 12 mesi del +7%, per un totale di 69 miliardi di dollari ed una crescita complessiva del +5%. Cresce l'off-premise, del +1% nell'ultimo mese, a 646 milioni di euro, mentre nei 12 mesi la crescita si è attestata al +2%, a 9 miliardi di dollari. Tra le diverse tipologie, è il Rosé ad aver messo a segno la crescita maggiore: +34% in un anno, a 442 milioni di dollari, non moltissimo, ma con un guadagno di ben 112 milioni di dollari. La varietà top nel canale è invece lo Chardonnay, che ha mosso 1,9 miliardi di dollari in un anno, mentre il Cabernet Sauvignon è cresciuto del 5%, pari a +80 milioni di dollari. Meglio ha fatto il Sauvignon Blanc (+7%), al sesto posto scavalcando il Merlot, che ha invece perso il 6% delle vendite, unico varietale in territorio negativo. Se Rosé e Sauvignon Blanc hanno guidato anche la crescita dell'off-premise, nelle spedizioni dirette sono Zinfandel e bollicine a comandare. Nel complesso, a luglio le spedizioni sono cresciute dell'8%, mentre negli ultimi 12 mesi gli affari hanno raggiunto i 2,9 miliardi di dollari, +13% anno su anno. Bene tutti i varietali, con lo Zinfandel, come anticipato, che ha fatto segnare addirittura il +27%, e le bollicine il +21%. In testa rimane il Cabernet Sauvignon, con 809 milioni di dollari spediti negli ultimi 12 mesi, ad un prezzo medio molto più alto dello Zinfandel: 68,52 dollari a bottiglia contro 28,05 dollari a bottiglia.

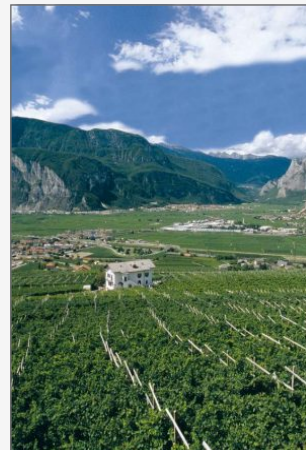
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il biologico in vigna guarda ad un futuro senza rame

Rame o non rame (e quanto rame) contro la peronospora, studio dei residui rameici sui diversi organi della vite, effetti del sovescio sulla fertilità dei terreni vitati, pratiche efficaci per la lotta ai danni da mal dell'esca. Ecco i temi affrontati dall'Unità di Agricoltura Bio della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, che ogni anno fa il punto sullo stato dell'arte del biologico in vigna, e che si è concentrato proprio sul rame e sulle sue alternative. Così, se lo studio della professoressa Luisa Mattedi ha riguardato la lotta alla peronospora attraverso diversi dosaggi di rame, Silvia Gugole ha analizzato il livello di residui di rame sulla pianta, mentre Roberto Zanzotti ha esposto gli effetti del sovescio come fonte di sostanza organica nel vigneto e Marino Gobber ha affrontato il delicato tema delle pratiche di contenimento dei danni da mal dell'Esca. Tante domande, poche le risposte, per quello che è un settore in continua crescita ed evoluzione, e che proprio nel rame ha una delle sfide più importanti da affrontare in sede comunitaria. La Commissione Europea, infatti, ha proposto di scendere dall'uso di 6 chilogrammi a ettaro annuali ai 4 chilogrammi: l'obiettivo è chiaro, trovare alternative sostenibili al più popolare dei fungicidi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

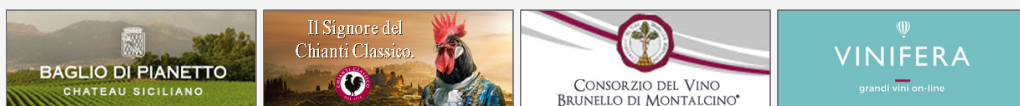


Wine & Food

La birra (e la ricetta) più antica ha 2.500 anni e viene dall'Iraq

Com'era la birra che si beveva 2.000 anni fa? Avrà avuto lo stesso sapore, oppure del tutto diverso? Queste domande, apparentemente senza speranza di risposta, potrebbero invece trovare un responso presto: in Iraq, durante uno studio archeologico, l'Istituto Smithsonian ha rinvenuto delle tracce di birra vecchie di ben 2.500 anni. E non è tutto: attraverso un esame scientifico, chiamato gascromatografia, gli archeologi, guidati da Elsa Perrucchini, hanno identificato le sostanze contenute nelle tracce organiche, cercando adesso di ricreare la più antica birra mai scoperta. Il processo è lungo e complicato, a causa delle tante varietà di fermentati da ingredienti diversi che si sono sempre usati nella storia dell'essere umano, ma la possibilità di assaggiare una birra "primitiva" sarebbe sempre più vicina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Sos Wine, il progetto di sostenibilità del professore di Enologia Fabio Mencarelli

La ricerca e le ultime innovazioni in ambito tecnologico, al servizio della viticoltura: ecco il progetto Sos Wine, Sostenibilità di processo per la Salubrità del vino (vino senza solfiti aggiunti) mediante l'integrazione dell'Internet of Things (IoT) alla viticoltura ed enologia di precisione, curato da Fabio Mencarelli, Professore di Enologia e Innovazione al Dipartimento per l'Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università della Tuscia, guidato dalla Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)