

La News



Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole

"L'Italia è ricca, di vitigni autoctoni e di una moltitudine di territori, un patrimonio prezioso di valori, storia, tradizioni e cultura. Sta a noi enologi italiani portarlo avanti, non solo producendo vini della migliore qualità, ma anche seguendo l'esempio degli enologi francesi per diffonderlo e valorizzarlo a livello internazionale": così Riccardo Cotarella, uno dei più grandi enologi d'Italia e del mondo alla guida di Assoenologi e dell'Union Internationale des Œnologues, e da oggi "Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole", riconoscimento assegnato dal Governo francese, a Parigi, nella prestigiosa sede dell'Oiv, l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

MW, il nostro punto di vista

Il nostro Sms di qualche giorno fa, sull'attesa del primo Master of Wine, ha dato vita ad un vero e proprio dibattito, specie sui social. Ne siamo felici, perché il confronto è il sale della comunicazione. Rimangono, tuttavia, un paio di precisazioni da fare. Conoscendo l'impegno di chi, da anni, ha intrapreso la dura arrampicata al Master of Wine, le nostre poche righe non erano certo indirizzate a loro. In effetti, il nostro non voleva essere un attacco, ma una considerazione, e ci sentiamo di ribadirla: siamo in ritardo, vuoi per snobismo da parte dell'Istituto britannico, vuoi per non esserci resi conto, per decenni, come sistema del vino, della sua rilevanza, ma alla fine, quando l'atteso Master of Wine arriverà, saremo il 31esimo Paese a tagliare il traguardo. Resta poi un dubbio: che ruolo potrà assumere per Enotria ed il suo prestigio nel mondo? (AR)

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Bacio Perugina diventa rosa

Il rosa va di moda, e non solo nel vino. E anche uno dei prodotti icona del cioccolato made in Italy cede alla declinazione "pink". Si tratta del Bacio Perugina, oggi del gruppo Nestlé, in un'operazione a metà tra l'innovazione ed il co-marketing per far conoscere il nuovo cioccolato "rosè", ottenuto senza coloranti, grazie ad un processo produttivo sulle fave di cacao Ruby, studiato per oltre un decennio dalla Barry Callebaut, società svizzera leader nella fornitura di cioccolato da industria in tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La Valpolicella e il Monte Baldo, la collina e la pianura

Cosa c'entra il Monte Baldo con la Valpolicella? C'entra per almeno due motivi: l'influenza geografica e l'influenza culturale. Da un lato, l'orografia di questo isolato (e un po' dimenticato) monte veronese che, dalla ventilazione alla biodiversità, ha da sempre contribuito alla formazione del microclima particolare che coinvolge tutto il suo contesto, Valpolicella compresa. Dall'altro il legame culturale, che oggi fa i conti con la necessità di tutelare il nostro patrimonio ambientale anche dal punto di vista agricolo. Un legame sottolineato dall'evento "Amarone in vetta" delle Famiglie Storiche, 13 grandi nomi dell'Amarone, organizzato insieme all'Antica Bottega del Vino di Verona, Simone Montagnoli di Soluzionivino e il professor Andrea Sbarbati dell'Università di Verona. Una escursione enogastronomica sul Rifugio Chiengo a 1911 metri di altitudine, per richiamare l'attenzione di tutti gli attori in gioco (istituzioni, produttori, ristoratori, media e consumatori) a riscoprire il valore del "Giardino d'Europa". "La Valpolicella e il Monte Baldo - spiega il professor Sbarbati - rappresentano un'unica struttura, sia dal punto di vista geologico, che storico e culturale. La Valpolicella si trova alle pendici del Monte Baldo, e già nei periodi antichi i ghiacciai hanno scavato queste valli che formano la Valpolicella e hanno creato l'identità strutturale del Monte Baldo". "La Valpolicella è una zona ricca in biodiversità, le aziende ci lavorano con rispetto perché è un territorio vivo. E noi, come Famiglie, pensiamo che si debba prima o poi raggiungere una diversificazione - spiega Sabrina Tedeschi, presidente delle Famiglie Storiche, a WineNews - o un riconoscimento della collina della Valpolicella. Il terreno ed il clima sono diversi da quelli della pianura, noi questo lo diciamo da tanti anni. E questo non vuol dire non riconoscere il valore della pianura, ma pensare ad una produzione differente tra collina e pianura, anche in termini di rese, e lavorare su quella che è la storicità di un territorio. Serve dialogo tra aziende ed istituzioni. E con il Consorzio stiamo dialogando. Ed il dialogo ha sempre portato a buone soluzioni, siamo positivi. Le battaglie non portano a nulla, non fanno bene ad un territorio, come questo, che ha una delle economie più importanti d'Italia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Château Petrus apre a capitali stranieri e cede il 20%

Château Petrus, una delle griffe del vino più prestigiose non solo di Bordeaux e di Francia, ma del mondo intero, apre ai capitali stranieri, e cede il 20% del capitale al magnate di origine colombiana Alejandro Santo Domingo per 200 milioni di euro, come riportato dal quotidiano economico francese "Les Echos", che avrebbe portato ad una valutazione complessiva dello Château e degli 11,5 ettari vitati di Pomerol di 1 miliardo di euro. La famiglia Moueix, proprietaria di Petrus, si sarebbe così garantita un'enorme solidità in ottica futura, con un'operazione che renderebbe i filari dello Château, com'è facile immaginare, i più cari della storia. La transazione, portata a termine un anno fa ma mai rivelata prima d'ora, non è stata ufficializzata né dalla famiglia Moueix né da Alejandro Santo Domingo, il 499esimo uomo più ricco del mondo secondo "Forbes", con una fortuna personale di 3,9 miliardi di dollari ed azionista della multinazionale della birra AB InBev. Per capire le dimensioni reali della compravendita, un dato su tutti può essere utile: il Safer, l'agenzia nazionale francese del territorio, ha stimato un giro d'affari per le transazioni di vigneti effettuate in tutta la Francia, nel 2017, pari a 1,2 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Sana: il biologico continua a crescere, e non solo con il cibo

Non più solo cibo: il settore del biologico, ormai tocca tanti aspetti della vita quotidiana degli italiani, tra cosmetici, saponi, detersivi per la casa, tessuti biologici e persino utensili da cucina, con una innovazione di prodotto che funziona, al punto che il mercato complessivo del bio, in Italia, a luglio 2018, ha già raggiunto i 3,5 miliardi di euro (+8% sul 2017), che arrivano a 5,6 con le esportazioni. Così la ricerca di Nomisma, per BolognaFiere, Federbio e Assobio, di scena al Sana, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, all'edizione n. 30, che si chiude oggi a Bologna. Biologico, che sta modificando pian piano anche la struttura dell'agricoltura italiana: secondo i dati del Sinab, nel 2017 le superfici coltivate in Italia hanno superato 1,9 milioni di ettari (+6,3% sul 2016).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Il clima cambia, ma ci sono tanti strumenti, tra tecnologia e genetica, per gestire la vigna"

Il professor Attilio Scienza al via della summer school "Sanguis Jovis" n. 2 a Montalcino, con Fondazione Banfi: "previsione e tempestività sono la chiave per il futuro. Quest'anno indaghiamo proprio il rapporto tra il Sangiovese ed il cambiamento climatico. Ma lo facciamo proprio da un punto di vista rassicurante, perché tra conoscenze e tecniche nuove e il recupero di vecchie pratiche utili non mancano le soluzioni".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)