

La News



Alba, via alla raccolta del tartufo

È il re della gastronomia di Langa, alleato naturale dei grandi vini piemontesi, il Tartufo Bianco d'Alba dà il benvenuto ufficiale alla raccolta (con il brindisi al Salone del Gusto insieme al Consorzio dell'Alta Langa), che parte oggi sotto le migliori prospettive, dopo un 2017 avaro. "L'annata si prospetta favorevole, l'inverno ha creato delle riserve d'acqua, ma sono decisivi i temporali estivi, e ce ne sono stati parecchi - ha spiegato a WineNews Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi sul Tartufo - mentre per i prezzi è ancora presto, ma ci aspettiamo un calo, nonostante la richiesta dei mercati continui a crescere nel mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Slow: il prezzo della materia prima in etichetta

Inserire nelle etichette degli alimenti il prezzo della materia prima, per combattere lo "scandalo" dei prezzi pagati agli agricoltori, come i 7 centesimi al chilo, di media, per le carote. È la proposta-provocazione arrivata da Slow Food, che a Terra Madre Salone del Gusto ha "lanciato la sfida" al Ministro delle Politiche Agricole, Centinaio. Non un obbligo, ma un'autocertificazione del trasformatore, che sarebbe "uno strumento - secondo Slow Food - per rendere più consapevoli i consumatori, valorizzare le imprese agricole etiche e contrastare le politiche aggressive della Gdo nei confronti dell'agricoltura di piccola scala, e restituire dignità e valore al lavoro agricolo, contro la progressiva spinta al ribasso dei prezzi all'origine, che ha contribuito a generare condizioni di lavoro non dignitose nelle campagne".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Milan ed Inter a tavola, con Collina dei Ciliegi

Milan ed Inter, da sempre grandi rivali in campo, oggi uniti simbolicamente a tavola. A realizzare questa piccola impresa enogastronomico-sportiva è la Collina dei Ciliegi, realtà veneta guidata da Massimo Gianolli (che già firma i vini ufficiali dei rossoneri per Italia, Cina, Usa e Canada), e gestisce le Skyounge 1 e 2 di San Siro, "la scala del calcio", in partnership con Hospitality Milano, il "Bistrot" e il "Vip Club Meazza - il ristorante di San Siro" (con lo chef pluristellato Enrico Bartolini) del primo anello rosso dello stadio, nelle partite casalinghe di Inter e Milan.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vendemmia dei bianchi, lo stato dell'arte dall'Alto Adige alla Sicilia

Vendemmia 2018 ancora da iniziare o alle prime battute per i rossi, mentre la raccolta delle uve bianche è già partita, ed in alcuni casi conclusa, anche se mancano ancora all'appello le zone più tardive. Una vendemmia complessa, e complicata dalla presenza non insolita, da Nord a Sud, di mal dell'esca e peronospora. Presto, ovviamente, per sbilanciarsi sulla qualità dei vini, ma è evidente un certa abbondanza di produzione rispetto alla scarsa vendemmia 2017, ma comunque con quantitativi nella media degli ultimi 5-10 anni. È il quadro generale che emerge dal "viaggio" di WineNews tra alcuni dei più importanti territori bianchisti d'Italia. Come le Marche, con il loro Verdicchio: "finite le basi spumante - spiega Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini - siamo nel pieno della raccolta del Verdicchio. La qualità è buona, con vini meno alcolici e più delicati". Appena iniziata la vendemmia in Maremma, terra di Vermentino, spiega il direttore del Consorzio Maremma Toscana Luca Pollini: "in quantità c'è un recupero sul 2017, ma chi non ha limitato i danni da peronospora denuncia anche perdite del 50%". Nel Gavi grappoli tagliati solo nelle zone più precoci, "ma sarà una buona vendemmia in quantità e qualità", spiega Roberto Ghio, presidente del Consorzio del Gavi. Raccolte solo le basi spumanti nel Soave, dice il direttore del Consorzio del Soave Aldo Lorenzoni. "La Garganega è vigneto medio-tardivo, sarà la vendemmia dei coraggiosi, di chi saprà aspettare". È in piena vendemmia, invece, l'Alto Adige, e "la qualità è buona - commenta Maximilian Niedermayr presidente del Consorzio Vini Alto Adige - in quantità speriamo in un +25% rispetto sul 2017". In Lugana, la vendemmia 2018 "è appena iniziata - spiega Carlo Veronese, direttore del Consorzio Lugana - con la Turbiana si finirà è metà ottobre. In volume siamo in linea con la nostra media". Tardiva la vendemmia anche in Sicilia, in particolare sull'Etna. "In volume siamo a -15-20% in meno sulla media - afferma Antonio Rallo, presidente della Doc Sicilia - le gradazioni sono più basse, con almeno un grado in meno". Già chiusa la prima vendemmia tutta Doc del Pinot Grigio delle Venezie, con "uve sane e un +15-20% sul 2017 in quantità", spiega il presidente Consorzio Doc delle Venezie, Albino Armani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il cibo come risposta al climate change

La produzione alimentare è responsabile del 34% delle emissioni di CO2, ed è il motivo stesso per cui la filiera del cibo si trova, volente o nolente, ad avere un ruolo cruciale e centrale nel dibattito sui cambiamenti climatici. E non è certo un caso che Slow Food abbia scelto come tema centrale di Terra Madre Salone del Gusto "Food For Change". Che offre almeno due chiavi di lettura: da una parte ci sono modelli agricoli ben lontani dai principi della sostenibilità che impattano in maniera fondamentale sull'inquinamento, dall'altra esempi virtuosi che dimostrano come proprio dall'agricoltura e dagli allevamenti possono arrivare le soluzioni giuste. Di certo, la situazione attuale ha portato alla crisi di intere comunità, come quella degli allevatori del Kenya, o delle comunità nomadi dell'Iran, che a causa della siccità hanno visto crollare i propri modelli sociali ed economici. E le prospettive, come ha spiegato il climatologo Luca Mercalli, "sono terribili, se non mettiamo in pratica gli accordi di Parigi, rischiamo la crescita delle temperature di 4 gradi entro il 2100". Ed il cibo, in questo dibattito sul climate change, deve "assumere un ruolo da protagonista", come ha ribadito Richard McCarthy, a capo della delegazione Slow Food Usa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

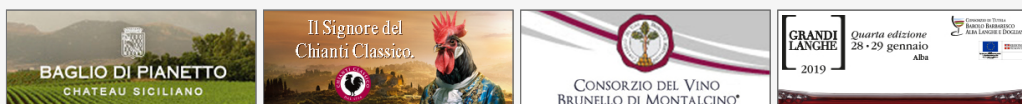


Wine & Food

Doc Valdarno di Sopra, la prima in Europa biologica per disciplinare

Giovane e piccola, ma dinamica, la Doc Valdarno di Sopra, nata nel 2011 tra i vigneti di Toscana, sarà la prima Doc in Europa ad essere biologica per disciplinare, con l'iter per raggiungere l'obiettivo che dovrebbe concludersi entro la vendemmia 2019, da quando solo i vini biologici potranno fregiarsi di appartenere alla denominazione. L'annuncio nell'incontro "Vino della Doc Valdarno di Sopra biologico per Disciplinare", di scena oggi a Terra Madre Salone del Gusto a Torino, illustrerà il percorso che ha coinvolto tutti i membri del Consorzio, ricorda il presidente Luca Sanjust di Teulada, proprietario di Tenuta di Petrolo, impegnati a preservare e migliorare il proprio territorio, attraverso la scelta di pratiche sostenibili e biologiche sia in vigna che in cantina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra festa e riflessioni dall'Eataly Slow Party per Terra Madre e Salone del Gusto

Lo spettacolo del cibo ed il rapporto tra alta ristorazione e materia prima, chef stellati e produttori di eccellenze, spesso lontani dai riflettori. Pensieri e parole di Andrea Guerra e Andrea Farinetti (Eataly), e degli chef stellati (Claudio Vicina - Ristorante Casa Vicina), Davide Pallada (Ristorante all'Enoteca), Ugo Alciati (Guido Ristorante), Matteo Baronetto (Ristorante del Cambio), Walter Ferretto (Ristorante Il Cascinalenuovo).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)