

La News



Soave, paesaggio agricolo patrimonio Fao

Il Soave è il primo paesaggio agricolo legato alla viticoltura riconosciuto come Globally Important Agricultural Heritage Systems (Giah) dalla Fao. Un percorso iniziato dieci anni fa, portato avanti dal Consorzio del Soave, già primo Paesaggio Storico Rurale Italiano, suggellato così da un riconoscimento che tutelerà i tratti distintivi del territorio: la pergola veronese, i muretti a secco ed i terrazzamenti, l'appassimento e il Recioto di Soave, un tessuto sociale fatto dai 3.000 viticoltori riuniti in una cooperazione virtuosa, che ogni giorno con fatica coltivano le uve che crescono sui suoli vulcanici e calcarei della Denominazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il vino italiano per Kerin O'Keefe

"Lessona, Alto Piemonte, Etna e Lugana, per me, sono tra i vini italiani del momento": a dirlo, a WineNews, è Kerin O'Keefe, Italian editor di "Wine Enthusiast", nei giorni scorsi, nella "Moscato d'Asti & Barbera Experience 2018", anteprima che ha lanciato la nuova sinergia per il territorio tra Asti Docg, Barbera d'Asti e Brachetto d'Aqui. Occasione anche per commentare il successo della "Super Barbera" Nizza Cipressi 2015 di Chiarlo, n. 1 della Top 100 del magazine Usa. "Un vino delizioso, elegante, esprime il territorio, ed ha un rapporto qualità prezzo imbattibile", spiega la O'Keefe, che, nel confessare la sua passione per le bollicine Metodo Classico del Durello, altro vino in rampa di lancio, parla anche dei prezzi del vino italiano: "credo che finalmente gli Usa, ma anche l'Asia, siano pronti per riconoscere maggior valore ai vini del Belpaese".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

DRC, di record in record

Durano sempre meno i record di Romanée-Conti, griffe di Borgogna e mattatore delle aste internazionali, che a Hong Kong, con Sotheby's, piazza 7 Mathusalem (6 litri, ndr) di Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti 2005 a 1,5 milioni di dollari, una cifra mai vista dalle parti della casa d'aste inglese. Dall'altra parte del globo, a Ginevra, negli stessi giorni, era invece Baghera Wines a suggellare la vendita di un'intera collezione, pari 1.363 bottiglie, 158 magnum e tre jeroboam, ancora di Romanée-Conti, per 11,6 milioni di dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Philippe Daverio a WineNews: "L'enogastronomia ha un grande problema di comunicazione"

"Ig? Per me è l'Indice Glicemico. Ho fatto anche una prova su Internet: nessuna traccia di un legame con l'alimentazione. È evidente che l'enogastronomia italiana ha un grande problema di comunicazione, proprio nelle sue questioni centrali". Dalle signore fiorentine che, nei secoli, hanno dato fama al loro territorio, con charme e grazie ai rapporti internazionali, al Club Britannico, dal quale nascerà il British Museum, per entrare nel quale occorreva certificare di esser stati in Italia e di essersi ubriacati, "pensate che capacità di comunicazione, e che fascino, avevamo allora". Tra il serio ed il faceto, è l'analisi a WineNews di Philippe Daverio della comunicazione enogastronomica in Italia, al centro, con l'arte e il turismo, di una Lectio Magistralis sul patrimonio italiano, tenuta oggi a Siena in chiusura dell'Anno del Cibo Italiano. "Non voglio parlare di politica, ma devo. All'Italia si perdona tutto, fuorché la mancanza di stile, che abbiamo esportato per secoli. Accuso tutti: da Berlusconi a Renzi, a Di Maio, il crollo attuale dello stile italiano è drammatico. Dobbiamo tornare ad essere più aristocratici". Ma tipicamente italiana è anche la capacità di arrangiarsi e inventarsi. "L'Italia in fin dei conti era un Paese con poche materie prime ma ha sempre capito che doveva prendere a destra e a sinistra e trasformare. Il pomodoro non è nostro, ma la pizza ha invaso il mondo. È qui che sta la genialità di un Paese e dell'imprenditoria italiana, ma un Paese che la frusta con una fiscalità intollerabile, e che ha ormai una parte della popolazione minima che supporta con il suo lavoro una parte enorme di popolazione è un Paese sostanzialmente in crisi, che dobbiamo rimontare". Invece, "vorrei smontare l'Europa franco-tedesca, e ripartire da un'Europa delle Regioni, e delle ragioni, quella del glocal vero". Secondo Daverio la cucina italiana può essere chic, come quella che Caterina de' Medici portò in Francia insegnando lo stile italiano, ma anche shock. Per raccontarla "è meglio la propaganda attraverso il mito, dello storytelling, che rischia di cadere in banalità. Siamo complessi, diversi da un luogo all'altro", ma ci accomuna "l'idea di un'estetizzazione dell'esistere, e ne dovremmo andare fieri, trasformandola in mito. Così come è un mito la nostra complessità, ma poco narrato, direi".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino bio, Germania leader per consumi, futuro in crescita

Il vino biologico è ormai una realtà fondamentale del mercato enoico mondiale, specie nei Paesi europei: come raccontano i numeri dell'Iwv - International Wine & Spirits Research per Sudvinbio, la più grande associazione del vino bio di Francia, che organizza il salone Millésime Bio, nel 2017 sono state stappate 671,2 milioni di bottiglie green. Di queste, 162 milioni in Germania, primo mercato, con una quota del 23,9%, seguita da Francia (111,6 milioni di bottiglie, 16,4% del mercato), Uk (68,4 milioni di bottiglie, 10,2% del mercato), Usa (54 milioni di bottiglie, 7,9% del mercato), Svezia (50,4 milioni di bottiglie, 7,4% del mercato), Giappone (34 milioni di bottiglie, 6% del mercato), Austria (22,8 milioni di bottiglie, 3,4% del mercato), Italia (15,6 milioni di bottiglie, 2,3% del mercato), Spagna (15,6 milioni di bottiglie, 2,3% del mercato) e Ungheria (14,4 milioni di bottiglie, 2% del mercato), con il restante 18,1% del mercato (122,4 milioni di bottiglie) nel resto del mondo. Guardando al futuro, il caso della Francia è rappresentativo: nel 2012 i consumi erano a quota 55 milioni di bottiglie, diventati 112 milioni nel 2017, mentre le previsioni per il 2022 parlano di 207 milioni, per una quota di mercato del 7,7%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

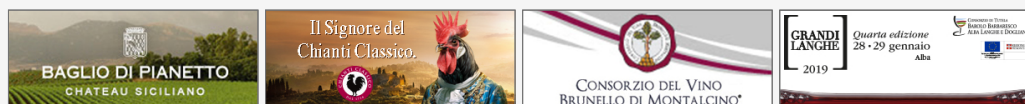


Wine & Food

Guida Identità Golose: i miglior chef sono Gianluca Gorini e Karime Lopez

Il Miglior chef è Gianluca Gorini, del suo ristorante DaGorini a San Piero in Bagno (Forlì-Cesena), la Migliore chef Karime Lopez, giovane cuoca messicana della Gucci Osteria di Firenze, allieva di Bottura; il Miglior chef straniero è, invece, Ricard Camarena, cuoco-patron del Ricard Camarena Restaurant a Valencia; la Sorpresa dell'anno? Io chef Alberto Cipponi, ai fornelli del suo ristorante Dina a Gussago (Brescia). Ancora, i Migliori sommelier sono Emanuele Izzo, del Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia (Napoli), e Anna Cardin dell'Oro Restaurant del Cipriani di Venezia. Agli Alajmo il riconoscimento di "Giovane famiglia". Sono solo alcuni delle Giovani Stelle della Guida ai Ristoranti in Italia e nel Mondo 2019 di Identità Golose, svelata oggi a Milano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'altro Piemonte" alla ribalta: dall'Asti alla Barbera, nella "Moscato d'Asti Experience 2018"

Una nuova sinergia per il territorio, tra mercati che tornano a crescere, progetti avviati come l'Asti Secco ed il recupero dei Sorì nell'astigiano, o la valorizzazione del Nizza nel mondo Barbera, e riconoscimenti importanti, come il primato, nella top 100 di "Wine Enthusiast", del Nizza Cipressi 2015 di Michele Chiarlo, le riflessioni di Giorgio Bosticco (Consorzio Asti), Filippo Mobrì (Consorzio Barbera d'Asti), Walter Speller (Jancis Robinson) e Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)