

La News



Il fascino di orange e naturali sui giovani

Che siano nicchie, o di moda, fatto sta che i vini "naturali", macerati e da viticoltura eroica conquistano giovani e donne. A dirlo una ricerca di Tannico, leader dell'e-commerce enico, su 100.000 clienti tra il 2015 ed il 2018 (che ha dedicato una intera sezione ai "vini coraggiosi"). Da cui emerge che la quota di mercato per queste tipologie di vini è quasi raddoppiata, passando dall'8% al 15% sul totale degli ordini. E se le donne prediligono i vini naturali ed eroici (+12% rispetto ai maschi), biodinamici (+7,1%) e vegani (+7,5%), i Millennials invece amano vini macerati (+35%) e naturali (+17%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Gaja ed il futuro delle fiere del vino

Vinexpo Bordeaux, è in difficoltà, ma potrebbe rilanciarsi a Parigi, dove debutterà nel 2020. E, "se non sorgeranno intoppi, sarà Parigi, in futuro, ad ospitare la più prestigiosa fiera internazionale del vino in Europa". Nello stesso tempo, la competizione per i vini europei, anche fieristica, si sposterà sull'Africa e, soprattutto sull'Asia. E su questo, la competizione tra Vinexpo, Vinality e Prowein è già lanciata, ma "con eventi ripetitivi, anche per effetto dell'incentivo-droga dei contributi dell'Ocm Vino, che mettono a dura prova le cantine, esponendole alla minaccia di uno spreco di risorse e di tempo". Per questo, è augurabile "che Vinexpo e Vinality si alleino, per un unico salone congiunto. L'interesse è reciproco, i produttori ringrazierebbero". Parole di Angelo Gaja, uno dei produttori italiani più visionari, e "giramondo del vino" di lungo corso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La Francia "limita" i consumi di vino

Non più di due bicchieri di vino al giorno. E neanche tutti i giorni. Le linee guida dell'Istituto di Sanità Pubblica francese, al centro dell'ultima campagna di sensibilizzazione contro l'abuso di alcol, sono state accolte con un misto di stupore e incredulità dai francesi. Secondo il Ministero della Sanità, i francesi bevono troppo, e nonostante le parole di qualche mese fa del Ministro dell'Agricoltura, Didier Guillaume, pare proprio che il vino sia un alcolico come tutti gli altri, a dispetto del suo valore culturale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il terroir, in equilibrio tra economia, cultura e fattore umano: le "lezioni" di Aubert de Villaine

Il concetto di terroir è ben più sfaccettato della definizione che sa darne una qualsiasi enciclopedia, e al di là del rapporto tra vitigno, microclima e suolo, abbraccia praticamente ogni aspetto della vita di un territorio, da quello economico a quello culturale ed umano, in un equilibrio di cui il vignaiolo deve imparare a prendersi cura, come farebbe un buon padre di famiglia. Dalle Giornate Giulio Gambelli, dedicate al patriarca del Sangiovese, di scena oggi e domani a Rocca d'Orcia grazie all'intuizione di Pasquale Forte, alla guida di Podere Forte, diventata in pochi anni una delle cantine di riferimento della Doc Orcia, le "lezioni" di Aubert de Villaine, co-proprietario di una delle cantine più prestigiose del vino mondiale, Domaine Romanée-Conti, icona della Borgogna, protagonista del dibattito "Il luogo, marchio del gusto". "Quella di terroir è un'idea che non può esistere, non può vivere e non può durare senza un vero e proprio matrimonio tra l'uomo e la natura: l'agricoltore non vuole che la terra perda la sua ricchezza, ma la sfrutta, come si dice in Francia, come un buon padre di famiglia, perché se non lo fa e non la rispetta la perderà. Bisogna sempre tenere presente, però, il tipo di valori che raccoglie un terroir, e non parlo dei valori economici, o patrimoniali, che qualcuno mette in evidenza, e che sono misurabili, quelli di cui parlo io sono valori diversi, il valore culturale ed umano, che si sviluppano al fianco dei risultati economici, ma che non sono quantificabili", spiega il co-proprietario di Domaine Romanée-Conti. Il senso più profondo del successo di un terroir, in sostanza, non riguarda solo "la crescita economica, che non dovrebbe mai sacrificare i valori culturali e sociali espressi da un territorio, ed un'altra lezione che l'esempio della Borgogna ci lascia è che in un'epoca di internazionalizzazione e globalizzazione, i prodotti del terroir non stanno sparendo, al contrario", aggiunge Aubert de Villaine, che ricorda infine come "il terroir di Borgogna, oggi, è fondato sulla piccola proprietà familiare, che attraverso la trasmissione del know how e la fedeltà alla tradizione ha permesso alla viticoltura del territorio di durare nel tempo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Ocm Vino e promozione, ok al decreto

Il Decreto che sblocca l'assegnazione dei fondi per la Promozione nei Paesi Terzi per il 2019 dell'Ocm Vino promesso dal Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio entro Vinality (7-10 aprile, Verona) è ad un passo. Ieri la Conferenza-Stato Regioni ha dato il suo via libera, ed ora, dunque, manca solo la firma da parte del Ministero, che salvo sorprese, arriverà a giorni. Una misura importantissima a sostegno del vino del Belpaese, che mette sul piatto, ogni anno, 100 milioni di euro di cofinanziamento per gli investimenti promozionali (il 70% gestito dalla singole Regioni, il 30% a livello nazionale). E sui cui tempi, dopo le criticità ed il caos nell'applicazione degli ultimi anni, si registra, finalmente, un segnale di miglioramento (nel 2018 il decreto per il bando arrivò a fine luglio, ndr). "Occorre accompagnare il settore per accrescere la competitività dei nostri produttori all'estero. La promozione in questa sfida svolge un ruolo strategico", ha sottolineato Centinaio, secondo cui "questa misura permetterà di consolidare la reputazione delle nostre aziende ambasciatrici del prodotto vitivinicolo nazionale, vera eccellenza del made in Italy, e riconquistare quote sui mercati dei Paesi extra Ue. L'obiettivo è favorire dinamiche di "sistema" che coinvolgano l'intero tessuto nazionale anche nelle attività promozionali".



Wine & Food

Tra installazioni e sculture interattive il patrimonio gastronomico in mostra a Stoccolma

Installazioni multimediali e sculture interattive, che aprono le porte ai 5.000 prodotti dell'Arca del Gusto provenienti da tutto il mondo: ecco "What you didn't know existed. Endangered food from around the world", la mostra di Slow Food che allo Spritmuseum di Stoccolma punta i riflettori sull'importanza del patrimonio gastronomico, della sua diversità e sul rischio di perderla, presentando i cibi da una prospettiva diversa, fornendo al pubblico la possibilità di scoprirli, visitare i luoghi da cui provengono e ascoltare le storie dei produttori, nella cornice del progetto "Food is Culture", che mira a sensibilizzare i cittadini europei sull'importanza del patrimonio alimentare per esprimere la loro appartenenza all'Europa e per comprendere meglio la ricchezza e l'unicità della diversità culturale europea.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Costruire nuove memorie in cucina, per guardare al futuro senza dimenticare la tradizione

Da Identità Golose le riflessioni di Claudio Ceroni, cofondatore del Congresso di alta cucina con Paolo Marchi, e di chef come Chicco Cerea, Giancarlo Perbellini, Enrico Bartolini, Federico Della Vecchia, Gonzalo Luzzarraga, Oliver Glowig, Mauro Uliassi, Cristina Bowerman e Matteo Baronetto.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)