

La News



Il gelo ed il fuoco nei vigneti d'Europa

Il gelo primaverile torna a coprire i vigneti d'Europa. Uno scenario complesso, ma non drammatico, per il momento, come nel 2017, quando le gelate danneggiarono pesantemente le vigne di Francia, Germania, ma anche di Italia e Spagna (condizionando una delle vendemmie più scarse degli ultimi 60 anni). Ad essere colpite, in questi giorni, sono state soprattutto la Champagne, la Borgogna e la Loira, in Francia, e la Sassonia in Germania, con qualche produttore che ha lamentato danni anche al 50% delle vigne. E le immagini dei fuochi accesi tra i filari dai viticoltori per contrastare il freddo sono tornate a fare il giro del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I vini affinati sul fondo del mare

Il fondo del mare come pavimento, le sue onde come "cantina", temperatura costante, assenza di luce ed una pressione che è completamente diversa, ovviamente, rispetto alla superficie. Circostanze comuni alle diverse esperienze di affinamento del vino sott'acqua, curiosità del mondo enoico che sta diventando piccola tendenza. Tra una indiscutibile suggestione comunicativa, ma anche caratteristiche diverse, nel naso e nel calice, dai vini affinati in condizioni "normali". Come hanno raccontato, a WineNews, Piero Lugano, "pioniere" con gli spumanti Abissi della cantina ligure Bisson, Mario Peretto di Cantina Santa Maria La Palma, che sotto al mare ha messo il Vermentino, in Sardegna, Gianluca Grilli Tenuta del Paguro (Ravenna), che sperimenta con Sangiovese ed Albana, ad Emanuele Kottakis, che con Jamin affina Champagne nelle acque di Portofino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Assoenologi: Cotarella confermato presidente

"L'istituzione dell'Ordine Professionale degli Enologi, la messa a punto di un sistema di aggiornamento continuo della professione e, soprattutto, il mettere in risalto la vera e profonda incidenza che la figura dell'enologo ha nel mondo del vino, nel produrlo e nel raccontarlo": obiettivi e parole di Riccardo Cotarella riconfermato, per il terzo mandato consecutivo, alla guida di Assoenologi. Con un primo grande appuntamento già fissato: il Congresso Assoenologi n. 74, di scena a Matera, Capitale della Cultura Europea, dal 31 ottobre al 3 novembre 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vini naturali o convenzionali: diverso approccio, ma sul mercato gli stessi problemi

Per i produttori artigianali, biodinamici e di vini "naturali", i problemi del commercio sono uguali a quelli dei "convenzionali". A rendere il quadro più complesso, però, le caratteristiche precipue delle loro etichette, e l'approccio che richiedono. Concetto semplice, forse, ma spesso dimenticato, emerso nel convegno "Come vendere vignaioli e territori. Per una diversa ecologia del commercio nella filiera del vino naturale", firmato, nei giorni scorsi, da ViTe-Vignaioli e Territori. Perché l'obiettivo ultimo per ogni viticoltore e produttore di vino, al di là della sua filosofia produttiva, è sempre lo stesso: vendere, anche se si percorrono strade diverse. Che, però, hanno criticità comuni. Come "la logistica che accompagna i nostri vini, specialmente nella fase di spedizione - sottolinea Silvia Forte della cantina friulana Le Due Terre - troppo spesso è insufficiente con furgoni o containers sprovvisti di condizionamento che espongono i vini a sbalzi termici molto importanti, che inevitabilmente incidono su prodotti senz'altro meno protetti". Altro aspetto fondamentale, e che vale per tutti, è l'educazione al prodotto. E in questo senso, "vendere vino naturale all'estero spesso è più semplice - spiega Arianna Occhipinti dell'omonima cantina siciliana - perché il personale dei ristoranti è formato. Fuori dai nostri confini la formazione è considerata un elemento fondamentale per vendere, cioè un investimento necessario per poter vendere di più e meglio". Anche in Italia, la diffusione dei vini naturali sta vivendo un buon momento, ma ancora "i ristoranti stellati acquistano prima di tutto i vini griffati e poi, se il sommelier è particolarmente sensibile e preparato, anche i vini naturali - racconta Piero Guido, storico agente romano tra i primi ad occuparsi di questa nuova tendenza di consumo nella Capitale - che sono in prevalenza consumati dai giovani e da chi beve vino tutti i giorni". Una nicchia, destinata a crescere nel mondo, anche in Oriente. Tanto che "il Giappone è il primo mercato al mondo dei vini naturali", sottolinea Hiroto Sasaki wine consultant per il Sol Levante ed il Sud Est asiatico, e anche in Cina il mercato dei vini naturali sta crescendo, soprattutto intorno alle città più grandi come Pechino e Shanghai" spiega l'importatore Tommy Peng.

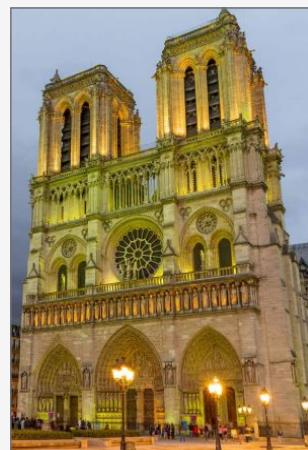
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Notre-Dame, i big del vino per la ricostruzione

Notre-Dame, la cattedrale simbolo di Parigi e massima espressione dell'arte Gotica, è ancora in piedi, salva quasi per miracolo, dopo che le fiamme, divampate ieri pomeriggio, hanno distrutto la guglia, il tetto e parte della navata centrale, causando danni gravissimi all'intera struttura. Pronta la risposta del Presidente della Repubblica, Emmanuel Macron, che ha rassicurato il mondo che la cattedrale verrà ricostruita, anche con l'aiuto dei privati. Che, in poche ore, hanno dato un segnale forte: sono già 300 i milioni di euro messi a disposizione dai due big del lusso (e del vino) d'Oltralpe, Bernard Arnault, alla guida del colosso Lvmh, proprietario di brand simbolo dello Champagne come Dom Pérignon, Ruinart, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Krug e Mercier, e di Bordeaux, da Château d'Yquem a Château Cheval Blanc, e Francois-Henri Pinault, a capo del gruppo Kering, che oltre ai marchi della moda del calibro di Gucci e Saint Laurent, è proprietario, nel settore enoico, di Château Latour a Bordeaux e Clos de Tart in Borgogna, tra le altre. Primi importanti segnali che arrivano (anche) da un mondo del vino che, pilastro produttivo e culturale della Francia, come è facile immaginare, non mancherà di sostenere il recupero di uno dei simboli della sua Capitale nel mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

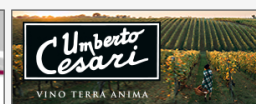


Wine & Food

Genagricola, Tenuta Sette Cieli, Hofstätter: è sempre "Risiko" nel vigneto Italia

Il vigneto Italia è come la mappa di un "Risiko" che non si ferma mai. Come anticipato da WineNews, Genagricola, la holding agroalimentare di Generali Italia (900 ettari di vigneti, in 7 tenute) ha acquisito due ettari di vigneto nel Monferrato destinati alla produzione dell'Albarossa, raro vitigno autoctono, e nel rilancio di Bricco dei Guazzi (che passerà anche dalla Barbera Superiore). La Tenuta Sette Cieli, invece, ha acquisito 5 ettari di vigna nella Doc Bolgheri, uno dei territori top d'Italia (dove un ettaro, da stime WineNews, viaggia tra i 400.000 ed i 500.000 euro, ndr). Cresce in Trentino (dove in futuro produrrà anche Trentodoc), invece, la cantina altoatesina Hofstätter che, come riporta "Il Sole 24 Ore Radiocor Plus", ha acquisito, 4,5 ettari, che si aggiungono ai 7,5 già acquisiti nel 2017, per un investimento complessivo di 2 milioni di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Pif: "italiani ossessionati dalla cucina. Io astemio, del vino mi piacciono le storie dei territori"

A WineNews uno dei personaggi più amati della televisione e del cinema, Pierfrancesco Diliberto, che, con il suo "Il Testimone", ha sdoganato il concetto di televisione verità e raccontato il lato reale di un'Italia spesso spettacolarizzata sui media, ma lasciata a se stessa nella realtà. "Il racconto della storia di un'azienda, di chi produce vino, può essere affascinante, e per gli appassionati completa l'esperienza di degustare un calice".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)