

La News



Il Moscato di Canelli diventa Docg

Cuore storico della spumantistica italiana, con le sue "Cattedrali sotterranee" patrimonio Unesco, dove Carlo Gancia, nel 1865, dette i natali allo spumante italiano, Canelli, con il suo Moscato, si prepara a diventare una Docg: l'iter è partito in primavera, per iniziativa del Consorzio dell'Asti, spiega una nota dell'Associazione Produttori Moscato Canelli, che ha aperto la strada della Docg per l'attuale sottozona del Moscato d'Asti, e nei prossimi mesi la questione verrà affrontata dalla Regione Piemonte, poi dal Comitato Vini a Roma e poi a Bruxelles. Se tutto andrà bene, la prima bottiglia di Canelli Docg, arriverà dalla vendemmia 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Resistenti ed eco friendly

Più resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici, i nuovi vitigni "figli" della genetica applicata, sono più performanti anche sul fronte del minor uso degli agrofarmaci. Per difendere un vigneto fatto di vitigni resistenti, infatti, si impiegano 0,85 chili per ettaro di rame, 16 di zolfo, 40 litri di gasolio e zero prodotti di sintesi. Meno della metà rispetto al vigneto convenzionale, per il quale sono stati utilizzati 1,6 chili per ettaro di rame, 32 di zolfo, 140 litri di gasolio e 24 chili di prodotti di sintesi. Emerge dall'indagine riportata da "L'Informatore Agrario", realizzata nel Trevigiano su vigneti in areale di collina a medio rischio nel 2018. Una tendenza "ecologica", quella dei vitigni resistenti, che in diversi parametri fa 4 volte meglio anche di quelli biologici...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Uiv, Ernesto Abbona ancora presidente

"Le sfide del futuro si chiamano sostenibilità ambientale e cambiamento climatico, continueremo le battaglie per la difesa dell'immagine e della cultura del vino, il triennio che ci aspetta sarà impegnativo, con tanti fronti aperti, dalla Pac post 2020 agli accordi commerciali internazionali, come il Ue-Mercosur". Così Ernesto Abbona fissa gli obiettivi della sua rinnovata presidenza dell'Unione Italiana Vini, che guiderà insieme ai due vicepresidenti, Lamberto Frescobaldi e Sandro Sartor.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Collisioni, Barolo torna crocevia della musica, del vino e della cultura

Barolo, "capitale" simbolica delle Langhe, torna ad essere il centro d'incontro ideale tra le eccellenze della cultura internazionale e le gemme del wine & food d'Italia, con una formula diventata esempio per tutti, amanti della musica, wine lover, lettori accaniti: Collisioni, il "Festival Agrirock" (a Barolo, il 6 e 7 luglio, di cui WineNews è media partner), che porta sul palco i grandi nomi della musica e nei calici il meglio della produzione enoica, in una vera e propria "collisione", anche tra territori del vino, in quella che è l'anima del Progetto Wine & Food di Collisioni, guidato dal senior editor di Vinous ed ideatore di Indigena, Ian D'Agata. Come racconta a WineNews Filippo Taricco, ideatore e direttore artistico di Collisioni (su winenews.tv l'intervista completa), "l'incontro è tutt'altro che casuale, Barolo è un osservatorio privilegiato sull'eno-turista, che è sempre più giovane, arriva dal Nord Europa e dagli Usa, ed ha bisogno di una comunicazione diversa, che ibridi il vino con la cultura, la musica, il pane delle nuove generazioni. L'idea è quella di creare in unico contesto una parte culturale, letteraria e musicale ed una dedicata al vino e alla gastronomia, cuore di questa manifestazione. Nascono così delle relazioni tra mondi diversi da cui scaturiscono momenti come quello che ci ha regalato Eddie Vedder, che, dal palco di Barolo, ha fatto assaggiare il vino che aveva sul palco ai ragazzi delle prime file. Sono forme di promozione e comunicazione del vino che non dobbiamo prendere alla leggera. Le centinaia di migliaia di persone che ogni anno vengono a Collisioni poi nel resto dell'anno vanno alla ricerca dei territori e delle cantine che hanno scoperto qui. E poi c'è il Progetto Vino - ricorda Taricco - dedicato ai professionisti internazionali. Barolo per una settimana diventa centro culturale mondiale: sui palchi abbiamo autori da ogni angolo del mondo (da Emmanuel Carrère a John Irving, da Giorgio Panariello a Gino Strada, da Jonathan Coe a Roberto Saviano, da Chuck Palahniuk a Vittorio Sgarbi, da Alessandro Cattelan a Frankie Hi-Nrg) nei calici i grandi territori vinicoli italiani, "collisione" tra Sardegna e Marche, Basilicata e Toscana ...".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Collisioni, il giorno è dei wine lover, la sera della musica

Così, se il giorno, fino all'8 luglio, sarà tutto degli enoappassionati, che avranno la possibilità di viaggiare idealmente lungo tutto lo Stivale, tra i vini delle Marche, con l'Istituto Marchigiano Tutela Vini, quelli del Friuli Venezia-Giulia, con PromoTurismo FVG, le migliori denominazioni del Piemonte, dal Barolo all'Alta Langa, in collaborazione con i Consorzi del vino piemontese, e ancora il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e la Franciacorta, il Chianti Classico, il Vermentino di Gallura ed il Consorzio Montefalco, ma anche il Molise, con l'Enoteca Regionale Lucana, l'Emilia Romagna, e la Sardegna, senza dimenticare i focus dedicati ai singoli produttori, da Ceretto a Fontanafredda, da Boroli ad Elvio Cagno, da Vite Colte a Medici Ermete, da Sordo a Vajra, da Gianni Gagliardo a Rivetto, da Marchesi di Barolo a Giovanni Viberti, la sera sarà tutta della musica. Il 4 luglio sarà la volta dell'ex Oasis Liam Gallagher, mentre il 5 luglio tornano Max Gazzè e Daniele Silvestri, il 6 luglio l'attesa è tutta per Salmo, ed il 7 luglio ecco i 30 Seconds to Mars, mentre nei giorni successivi in programma Macklemore (10 luglio), Calcutta (13 luglio) e Thom Yorke (16 luglio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il gelato in Italia vale 1,5 miliardi di euro e 8 gelaterie su 10 sono artigianali. Dati in aumento

Cono o coppetta, la storia del gelato si perde nella leggenda che narra sia nato dall'incontro di un commerciante di frutta romano già avvezzo alle grattachecche e un fiorentino a cui avanzano tantissime uova. Oggi, è una realtà italiana solida che parla di un business da 1,5 miliardi di euro. Giro d'affari sviluppato dalle 19.000 gelaterie italiane, 8 su 10 artigianali, che tra produzione e vendita danno lavoro a quasi 75.000 addetti. Regina del gelato è Roma con 1.409 attività e 4.286 addetti. Seguono Napoli per imprese (898) e Torino per addetti (3.087). Tra le prime 10 per imprese anche Milano e Torino con oltre 700, Salerno e Bari con oltre 400, Palermo, Brescia, Venezia, Catania e Messina con oltre 300. A crescere di più sono Ancona (+8,2%) e Lecco (+6,8%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Cosa mangiare, e cosa bere, nell'estate più calda del secolo: a WineNews, Giorgio Calabrese

"Reidratarsi non significa solo bere, ma anche nutrirsi di alimenti ricchi di acqua, come frutta e verdura. Importante è anche fare tanti piccoli pasti, invece che solo pranzo e cena, ma il vino va limitato ai pasti principali, perché l'alcol ha sempre bisogno di essere accompagnato dal cibo. Il vino, del resto, come amo ripetere, è un alimento liquido, va gustato, per dissetarsi è decisamente meglio l'acqua".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)