

La News



Genetica, sequenziato il primo portinnesto

Ricerca genetica: da Bordeaux arriva la notizia del sequenziamento del genoma del primo portinnesto di una vite non europea: si tratta del Riparia Gloire de Montpellier, uno dei primi portinnesti utilizzati alla fine del 1800 per arginare la fillossera, che se non è più così diffuso, è comunque il padre di molti dei portinnesti utilizzati oggi. A decifrarne il codice genetico sono stati i ricercatori dell'Inra, dell'Isv e dell'Università di Bordeaux, che ora lavorano per identificare i geni assenti nelle viti europee, compresi i geni specifici per le radici che resisterebbero a determinati agenti patogeni o allo stress idrico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Joly: "denominazioni "svuotate" dalla chimica"

"Una denominazione d'origine definisce una geologia e una climatologia particolare, unica al mondo: cosa rimane di questo concetto? Purtroppo quasi niente. Rimane il lato amministrativo". A scuotere la calda estate del vino, è Nicolas Joly, simbolo della viticoltura biodinamica d'Oltralpe, che scardina, dalle pagine de "La Revue des Vins de France", il concetto stesso di denominazione. Mettendo nel mirino, prima di tutto, i lieviti selezionati. "Dalla fine degli anni Settanta - racconta Joly - abbiamo avuto la possibilità di utilizzare più di 320 lieviti aromatici, che danno sapori molto piacevoli, ma non hanno nulla a che fare con il luogo, sono spesso lieviti ottenuti dalla genetica". È stata, come lascia intendere Joly, la chiave di volta del sopravvento dell'enologia sull'agronomia, della chimica sulla naturalezza ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Spaghetti e Barolo per Quentin Tarantino

Dalla passione per Sergio Leone e gli "spaghetti western" a quella per gli spaghetti made in Italy ed il grande vino italiano: sa di cucina tricolore la presentazione di "C'era una volta Hollywood", ultimo film di Quentin Tarantino, uno dei registi più amati del mondo. Che ha scelto il ristorante stellato la Terrazza Aroma, guidato dallo chef Giuseppe Di Iorio, con vista sul Colosseo: nei calici, apprende WineNews, grandi vini rossi del Belpaese, tra cui il "re" Barolo, nei piatti un classico, lo spaghetti al pomodoro e basilico, e poi un tocco internazionale, con manzo di Kobe giapponese ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Per il Wine Travel Index di lastminute.com, l'Italia è la meta migliore per l'enoturista

La domanda più divisa e lacerante, spesso e volentieri è: dove andiamo in vacanza? La risposta, però, non si riduce alla risposta binaria che vede il mare da un lato e le città d'arte dall'altra, con la terza opzione, la montagna, sempre più popolare. La discriminazione, per molti, è ormai un'altra: l'attrattiva per il palato. Gastronomia e vino, da qualche anno, "pesano" più di arte e bellezze naturali, specie tra i wine lover che, da ogni angolo del mondo, scelgono il Belpaese per le loro vacanze. Difficile biasimarli, al contrario, come emerge dal "Wine Travel Index", l'indice dedicato ai viaggiatori del vino messo a punto dal sito di viaggi lastminute.com, l'Italia è la meta migliore, sotto ogni punto di vista. Innanzitutto, per numero di Regioni produttive (semplicemente tutte, ndr), percentuale di cantine aperte al pubblico (33%), numero di wine tasting experience (993 in tutto il Belpaese), vini e cantine premiate (19.160). Il prezzo medio di un volo per uno dei territori del vino del Belpaese (con partenza da Londra, ndr) è di 73,17 euro, mentre il costo medio di una notte in albergo è di 153,70 euro e quello di un pasto di 16 euro. Al secondo posto del "Wine Travel Index", c'è la Francia, che al di là del prestigio conta molte meno Regioni enoiche, ma anche una percentuale inferiore di cantine aperte al pubblico (31%), ed un minor numero di wine tasting experience (406), a fronte però di un grande numero di premi (28.872). In termini di costi, il prezzo del volo medio è leggermente inferiore a quello per l'Italia (64,51 euro), mentre il prezzo del pernottamento decisamente più alto (194,30 euro), ed il pasto, sorprendentemente, almeno secondo lastminute.com, più basso (15,35 euro). Sul terzo gradino del podio, la Spagna, forte di tante Regioni del vino emergenti, su tutto il territorio nazionale, raggiungibili con voli mediamente molto convenienti (59,79 euro). Bassa la percentuale di cantine aperte al pubblico (29%), limitata anche la proposta di wine tasting experience (291), così come il numero di cantine ed etichette premiate (13.518). Un altro punto di forza è il prezzo medio dello scontrino per un pasto, appena 9,58 euro, mentre il pernottamento è addirittura più caro di Italia e Francia: ben 206,48 euro a notte per camera.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il Chianti alla conquista della Cina, con la cultura

La grande Cina continua ad essere un piccolo mercato per il vino italiano: i dati Istat dicono che tra gennaio ed aprile 2019 il Belpaese enoico ha esportato oltre la grande muraglia vino per 41,8 milioni di euro (+6,4%). Eppure in tanti credono nelle potenzialità di questo enorme Paese, che vede crescere i consumi di vino. Come il Chianti, una delle denominazioni più grandi ed importanti d'Italia, che punta sulla formazione e sulla diffusione della cultura del vino italiano in Cina, con la Chianti Academy del Consorzio del Vino Chianti, che farà tappa in alcune delle più importanti città del Paese, dall'8 al 18 agosto, tra Shenzhen, Canton, Pechino e Shanghai. Appuntamenti dedicati a professionisti e operatori del settore che vogliono conoscere e approfondire la storia e la cultura del vino toscano. "La Cina si conferma uno dei mercati esteri più importanti per il vino italiano - spiega il presidente del Consorzio, Giovanni Busi - insieme all'export è cresciuto anche l'interesse per la storia, la tradizione e l'innovazione che c'è dietro la Denominazione. Una tendenza confermata dal successo dell'Academy, che rientra nella più ampia strategia di promozione e valorizzazione del nostro vino, in un Paese in cui è necessario essere presenti costantemente per guadagnare posizioni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

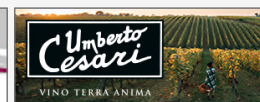


Wine & Food

Sostenibilità e mercato: le cantine storiche e grandi rispondono meglio ai cambiamenti

Sostenibilità ambientale e contrasto al cambiamento climatico sono ormai costanti nei pensieri delle imprese del vino. Sia di quelle più giovani e piccole, che di quelle più grandi e "anziane". Con quest'ultime che, secondo il Wine Business Institute della Sonoma State University, sarebbero quelle più capaci di rispondere ai cambiamenti non solo ambientali, ma anche di mercato. Per tutti, in testa alle preoccupazioni, ci sono le sfide ambientali, legali ed ecologiche, i cicli dell'economia, le leggi ed i regolamenti ed il climate change. Emerge dalla ricerca "Environmental Perceptions on Entrepreneurial Thinking in the Wine Industry". Con le strategie più gettonate, per rispondere a queste sfide, che sono cambiamenti nella formazione e nelle competenze del management e del personale, nei sistemi di controllo delle procedure, e del management in generale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vini aromatici e autoctoni, che siano fermi o spumanti: l'estate in enoteca per Vinarius e Aepe

I trend raccontati da Andrea Terraneo, alla guida dell'associazione delle Enotecche italiane: "crescita negli ultimi 6 mesi, estate un po' penalizzata dal maltempo. Ora si cerca l'aromaticità, il territorio e la leggerezza, a vantaggio dei bianchi e delle bollicine, sempre grandi protagoniste, e anche del rosé". "Richiesti servizi sempre più "sartoriali", mentre viene riconosciuto il ruolo culturale dell'enotecario", spiega Francesco Bonfio, presidente degli Enotecari Professionisti.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)