

La News



Le essenze di Villorresi "prestate" all'arte

Non solo nel vino, anche nell'arte l'olfatto si scopre centrale per un'esperienza sensoriale a tutto tondo. L'idea della Pinacoteca di Brera è quella di offrire alle proprie opere uno strumento in più per raccontarsi, e la firma è di Lorenzo Villorresi, il profumiere fiorentino che ha ricreato gli aromi del vino e, questa volta, ha dato vita alle note esotiche della mirra, che si potranno avvertire accostandosi ad un diffusore, che sembrano uscire direttamente dall'Adorazione dei Magi di Gaudenzio Ferrari, ma anche la dolcezza del Lilium Candidum depresso ai piedi della Vergine della Madonna della Candeletta di Carlo Crivelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Usa, uno spiraglio per cambiare il mercato

Negli Stati Uniti, nelle ultime settimane, ha fatto molto parlare nel mondo del vino la sentenza della Corte Suprema nel caso Tennessee Wine and Spirits Retailers Association v. Russel Thomas che, sebbene indirettamente, tocca un punto fondamentale del sistema di distribuzione del vino, il ben noto Three Tier System, e potrebbe aprire le porte alla vendita diretta tra Stato e Stato da parte dei rivenditori/retailer di altri Stati, cosa sino ad oggi in molti casi vietata. In effetti, come spiega a WineNews l'avvocato Roberta Crivellaro, è "poco più di uno spiraglio: si può leggere la sentenza come un'apertura alla possibilità che un rivenditore, con una licenza di un determinato Stato, possa vendere anche a consumatori di altri Stati, ma ad ora non è previsto alcun cambiamento".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Agricoltura, i danni del caldo

Le alte temperature di questa estate, tra le più calde in assoluto dal 1800, che toccano in tutto lo Stivale i 40 gradi, non provocano pochi danni nei campi, dove gli agricoltori sono impegnati nell'irrigazione per salvare le coltivazioni che soffrono delle alte temperature, dagli ortaggi al mais, dalla soia al pomodoro, fino alla frutta. E, come sottolinea la Coldiretti, a soffrire sono anche gli animali, con la produzione di latte che cala, come quella delle uova e del miele.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vigneto Italia, in salute aspettando la vendemmia, nelle parole degli enologi

È ancora presto per fare bilanci e previsioni, che potrebbero rivelarsi azzardate, perché la vendemmia entrerà in vivo solo tra un mese, ma la sensazione, diffusa tra i principali enologi del Belpaese sentiti da WineNews, è che fin qui l'andamento in vigna non sarebbe potuto essere migliore, e se il meteo sarà clemente nelle ultime due settimane che precedono la raccolta, ecco che si potrà parlare, realmente e con cognizione di causa, di una splendida annata, al netto, ma non potrebbe essere altrimenti, di qualche evento legato alla grandine ed alle intemperie, che specie nel Nord Est hanno flagellato, anche negli ultimi giorni, centinaia di ettari di vigneto. Prudente la disamina del momento del vigneto Italia del presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella, che ricorda come il bilancio quantitativo arriverà più avanti, dall'analisi congiunta, per la prima volta, "con l'Unione Italiana Vini, ma sarà sicuramente una vendemmia inferiore a quella dello scorso anno. Mentre per quanto riguarda la qualità l'andamento è sempre più a macchia di leopardo: mediamente l'annata si presenta bene, ma ci sono zone dove le condizioni atmosferiche non hanno lasciato il segno". Per Franco Bernabei "le piogge preparano ad una bella vendemmia, in ritardo rispetto all'anno scorso, di una quindicina di giorni, la vegetazione è bella, sono fiducioso". La visione di Beppe Caviola parte da lontano, "da un inverno ricco di precipitazioni, cui è seguita una primavera freddina e piovosa, che ha ritardato il ciclo vegetativo della vite. L'inizio dell'estate è stato caldo e secco ed il risultato è che la qualità delle uve al momento è ottima". Per Emiliano Falsini "il vigneto sta bene, è un'annata interessante: dopo una primavera difficoltosa nel mese di maggio, ora sta alle aziende adottare le giuste pratiche agronomiche". Carlo Ferrini è forse tra i più entusiasti, definendo l'andamento in vigna sin qui, "uno dei migliori che abbia mai visto: freddo d'inverno, pioggia, quindi la fioritura, ad oggi non trovo nulla di negativo". Graziana Grassini parla di "un'annata che si prospetta eccezionale, ma difficile, perché non è stato semplice contenere le malattie fitosanitarie, ma dal punto di vista della quantità e della qualità possiamo parlare di un'ottima annata".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La 2019 annata di grandissima qualità, raccolta ritardata

Andando avanti nelle valutazioni degli enologi top del Belpaese enoico, per Lorenzo Landi "la situazione per adesso è quasi perfetta, ci sarà ancora qualche rischio a livello sanitario, ma non vedo altri problemi". Gianni Menotti parla di "una vendemmia che si torna a fare a settembre, frutto di giornate calde e sere fresche, che ci consegneranno bei profumi e giusti apporti di zucchero". Sulla stessa linea Roberto Cipresso, che parla di "un ritardo nel ciclo vegetativo che ci consegnerà maturità delle uve, tannini, fragranza, tono ed equilibrio". Dall'osservatorio di Barbara Tamburini "la situazione è sotto controllo, non ci sono particolari problematiche, a parte la grandine, che però è imprevedibile e irregolare". Secondo Umberto Trombelli "le viti sono in uno stato di forma meraviglioso, le acque primaverili hanno portato molto verde, per il momento non ci sono sofferenze". Per Paolo Vagaggini "ci sono tutte le condizioni per una maturazione ottimale delle uve". Per Valentino Ciarla "è un'annata equilibrata, aspetto fondamentale per fare un grande vino". Infine, Alberto Antonini, che ricorda come "la primavera abbia messo sotto pressione i vigneti gestiti in maniera naturale, ma in questo momento le uve sono molto belle".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

I formaggi italiani? Per i turisti stranieri sono buoni, ma troppo grassi

Amano la cucina italiana, ma credono che i nostri formaggi siano "grassi", addirittura più grassi di quelli prodotti nei rispettivi Paesi: ne sono convinti i turisti stranieri che in questi giorni affollano le località turistiche del Belpaese, come racconta l'indagine dell'agenzia di comunicazione Klaus Davi & Co., svolta su turisti provenienti da Germania, Francia, Inghilterra, Benelux, Svezia, Giappone e Usa, che giudicano i formaggi italiani "buoni" ma "iper calorici" nel 51% dei casi. Un giudizio particolarmente radicato tra i turisti svedesi (53%), giapponesi (45%) e perfino tra i vicini svizzeri (52%). Cosa piace invece ai turisti stranieri dei nostri formaggi? Gusto raffinato (34%), varietà offerta (45%), qualità della produzione (55%), ed i più apprezzati sono il Parmigiano Reggiano (53%), il Grana Padano (49%), la mozzarella (42%), il pecorino (34%) ed il Gorgonzola (26%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Jacky Rigaux: tra viticoltura e terroir, dove nasce il gusto del vino

Quanto è importante per il futuro del vino il confronto tra esperienze diverse nel mondo del vino, specie di Italia e Francia? Ne abbiamo parlato con il wine writer d'Oltralpe Jacky Rigaux. "Italia e Francia hanno una storia comune, nata dall'incontro tra il genio Romano e quello Gallico, il vino che incontra il Tonneau, fino ad arrivare alla viticoltura del terroir, che nasce in Borgogna, nel VI secolo d.C., quando si prese coscienza del fatto che l'uva non dà lo stesso vino dappertutto, producendo un vino secco, e non liquoroso, come uso all'epoca, vinificato in tonneau".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)