

La News



Chianti Classico, un museo a cielo aperto

Tra la Siena Medioevale e la Firenze del Rinascimento, in uno dei territori più belli e suggestivi d'Italia e del mondo, quello del Chianti Classico, terra di grandi vini e d'arte. Non poteva che nascere qui "Panzano Arte", mostra itinerante promossa dal poeta-macellaio Dario Cecchini e curata da Mila Sturm che, da ieri al 18 settembre, darà vita ad un itinerario tra le opere dell'artista francese Nathalie Decoster che faranno di casolari e vigneti un museo a cielo aperto. Si parte da Panzano, per attraversare quattro aziende del territorio: Fontodi, Tenuta Casenuove, Tenuta Renzo Marini e La Massa, per qualche settimana vere e proprie "sale" espositive.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

"National Prosecco Day"

Di tutte le tendenze che hanno attraversato il mercato dei consumi enoici della Gran Bretagna negli ultimi dieci anni, nessuna ha avuto l'impatto degli sparkling, che hanno vissuto un'evoluzione eccezionale, che oggi si traduce in 2,6 litri consumati a persona ogni anno, pari a 175,5 milioni di bottiglie, di cui 110 di Prosecco, le bollicine italiane più popolari al mondo, celebrate ogni 13 agosto in UK dal "National Prosecco Day", che proprio oggi animerà bar, pub e ristoranti d'Oltremarica. La ricetta del successo è relativamente semplice: un nome "memorabile", semplice da bere, gradazioni basse, prezzo accessibile, hanno fatto del Prosecco il sinonimo di sparkling, tanto che oggi il 62% delle bollicine stappate in Gran Bretagna sono di Prosecco, contro il 2% della produzione nazionale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino corre "fuori casa"

Tornano a crescere i consumi di vino fuori casa: come rivelano i dati del Consorzio CDA - Consorzio Distributori Alimentari, analizzati da Osserva Beverage, a giugno i valori crescono del 3,85% ed i volumi dell'1,14%, mentre nel secondo trimestre la performance è ancora più confortante: +6,89% a valore e +2,73% a volume. Da inizio anno, ottimi i numeri dello spumante secco, così come quelli dello Champagne, bene rosati e rossi, stabili i bianchi, a picco gli spumanti dolci.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Suolo" e "rame": il futuro della viticoltura biologica si gioca qui

"Con una gestione agronomica oculata, la scelta di varietà e luoghi vocati, i bioagrofarmaci e la confusione sessuale, la viticoltura biologica è diventata una realtà per molti agricoltori. Adesso c'è la sfida della sostituzione del rame, ma anche su questo solo la ricerca potrà e dovrà dare gli strumenti adatti". Così, dalla Giornata di Viteicoltura Biologica della Fondazione Edmund Mach, tra le maggiori istituzioni di ricerca del vino dell'agricoltura in Europa, il presidente Andrea Segrè, che mette al centro del dibattito il "suolo" ed il "rame". Mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la sua stabilità, la sua capacità di ritenzione idrica e la sua biodiversità, prevenire e combattere l'impoverimento in sostanza organica, la compattazione e l'erosione del suolo e nutrire i vegetali soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo, sono infatti obiettivi cardine dell'agricoltura biologica europea, e la situazione del suolo italiano non è così florida, se si pensa che la percentuale di carbonio organico, componente principale della materia organica del suolo, che ne decreta la salute e la fertilità, è drammaticamente simile a quella del Sahara. La soluzione? Nel caso della biodiversità nel suolo le gestioni risultano migliori per il biologico e il biodinamico, seguite dall'integrato e dal biodinamico con sovescio, che si conferma come l'approccio più efficace per trattenere nel terreno il carbonio organico stabile. Anche il rame gioca la sua parte: unico strumento di lotta ai patogeni in mano alla gestione agricola biologica, ha subito attacchi specie a livello istituzionale, tanto da rischiare di essere eliminato dall'ultimo disciplinare biologico, su spinta dei Ministri dell'Agricoltura dell'Europa centro-settentrionale. Il suo uso è comunque in calo costante da almeno venti anni ma, misurazioni a parte, nella conduzione del vigneto restano imbattibili la gestione del verde, effettuata regolarmente e per tempo, e la presenza costante in vigna: fattori che permettono di creare un ambiente ostile ai patogeni e di migliorare notevolmente l'efficacia dei trattamenti, che devono essere modulati specificatamente a seconda della zona del vigneto, della pressione patogena, delle condizioni climatiche e del tipo di malattia che si vuole combattere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Da Nord a Sud, il Ferragosto a tavola con la tradizione

Istituito nel 18 a. C. dall'Imperatore Augusto, oggi il Ferragosto è una delle feste più amate dagli italiani, festeggiata rigorosamente a tavola, dal Nord al Sud, con i piatti più amati dell'estate, messi in fila dalla Fiipe. Partendo dal Nord, in Trentino e in Valle d'Aosta i classici canederli e la meno nota Seupa à la Vapelenentse, una zuppa a base di pane, fontina e brodo di carne. In Lombardia il minestrone, nella versione fredda, in Veneto e in Liguria si vira sul pesce, con le sarde in saor e la capponada. Friuli Venezia-Giulia ed Emilia Romagna puntano sulla pasta ripiena con i Cjarsons e i più classici cappelletti al ragù. Il Piemonte punta sul dolce, la tipica Margheritina di Stresa. Passando al Centro Italia, in Toscana troviamo il piccione arrostito, nella vicina Umbria il piatto forte sono gli gnocchi al sugo di papera, mentre nelle Marche è l'oca arrostita. In Molise i cavatelli al sugo di maiale, e nel Lazio il pollo in umido con i peperoni. Procedendo verso sud, in Campania il piatto dominante è la Pizza di Maccheroni, in Puglia le orecchiette con cime di rapa, nella vicina Basilicata l'agnello alla lucana. In Calabria la pasta chijna (cioè ripiena), e dulcis in fundo, le isole, con i culurgiones di patate sardi, e il tipico Gelo di Melone siciliano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Amazon, due negozi in California per far crescere il wine & spirits con Prime Now

Ad Amazon non basta più essere il re delle vendite online, e da qualche anno ha deciso di puntare forte sul passato, i negozi di mattoni e cemento, seppure ad altissima tecnologia e con pochi dipendenti. Una svolta che potrebbe riguardare anche il comparto enoico, dove Amazon si è affacciata nel 2012. Adesso, la novità è l'apertura, annunciata dalla stampa Usa, del primo punto vendita di vini e liquori "fisico", della California, a San Francisco. Una novità che, come rileva il portale wine-searcher, tale non è, perché a Los Angeles un negozio di alcolici aperto da Amazon Prime Now esiste già da febbraio, ma nessuno pare essersene reso conto. Sarà perché, come lascia intendere la stampa specializzata Usa, più che per fare concorrenza ai retailer, non è altro che un modo per "aggirare" le leggi californiane sulla vendita diretta di vino...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vigneto italiano si prepara alla vendemmia tra ottimismo e speranza degli enologi top

È ancora presto per fare bilanci e previsioni, che potrebbero rivelarsi azzardate, perché la vendemmia entrerà nel vivo solo tra un mese, ma la sensazione, diffusa tra i principali enologi italiani, 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.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)