

La News



Letteratura e cucina a Food & Book

Scrittori e autori che raccontano il cibo, chef che il cibo lo presentano e tanti foodies stanno per riunirsi a Food & Book, l'edizione n. 7 del festival in scena dall'11 al 13 ottobre a Montecatini Terme (Pistoia), tutto dedicato al mondo del cibo, nella sua declinazione letteraria. Il tutto, quest'anno, unito dal fil rouge della "Sostenibilità, salute e lotta allo spreco", che guiderà le presentazioni dei libri, le cene esclusive, i laboratori e gli show cooking. Con l'omaggio speciale al padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi, che sarà celebrato al festival, a 200 anni dalla sua nascita, in una pièce teatrale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Dazi, il conto dei Paesi Ue

Il giorno dopo la pubblicazione della lista dei prodotti colpiti dai nuovi dazi Usa, il vino europeo si lecca le ferite: su 1,2 miliardi di dollari di vino fermo imbottigliato dalla Francia, 94 milioni di dollari dalla Germania, 200 milioni di dollari dalla Spagna e 17 milioni di dollari dalla Gran Bretagna, per un totale di 1,511 miliardi di dollari (1,38 miliardi di euro, ndr), graverà infatti il 25% di dazi in più, che per la Fevs, l'associazione degli esportatori francesi, si tradurranno in un aumento del 30% del prezzo finale della bottiglia. Intanto, la Coldiretti ricorda come l'export del made in Italy agroalimentare in Usa abbia segnato il +8,3% nei primi 8 mesi del 2019, una crescita che rischia di essere frenata dai dazi che, sottolinea nella sua analisi Nomisma Agroalimentare, colpiranno il 9% delle spedizioni del settore, per un valore totale di 482 milioni di dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Modena, capitale della cucina dei bambini

Modena scalda i motori per Cuochi per un giorno, il festival in cui i bambini aiutano i bambini. Oltre 6.000 gli under 12 che arriveranno nella città il 5 e 6 ottobre, dedicandosi alla cucina dei più piccoli, affiancati da 11 chef stellati, che li guideranno nella preparazione di numerose ricette. Il tutto, nel nome della solidarietà: parte del ricavato di questa edizione, la numero 8, andrà infatti a Mission Bambini, fondazione che finanzia progetti di assistenza sanitaria e all'educazione di bambini in Italia e nel mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Qualità e ricchezza aromatica: la vendemmia (d'altri tempi) dei bianchi top del Belpaese

Una vendemmia d'altri tempi, difficile da paragonare con le più recenti, con le uve a vocazione bianca quasi tutte raccolte, ed in molti casi già nel clou della fermentazione nelle cantine dei principali territori a vocazione bianchista del Belpaese. Con diversi elementi ad accomunare il Collio ed il Soave, Gavi ed il Verdicchio, la Lugana e la Sardegna, Bolgheri e l'Umbria, l'Alto Adige e la Sicilia. Prima di tutto l'andamento stagionale, che in vigna ha portato le lancette del tempo indietro di almeno un paio di decenni: il freddo del mese di maggio, infatti, ha bloccato le maturazioni delle uve, ritardando i tempi di un paio di settimane o più rispetto alla media degli ultimi anni, con la raccolta che in alcuni territori, come l'Etna ed il Friuli, non ancora conclusa. E poi un'estate non eccessivamente calda, capace di garantire escursioni termiche importanti, ha portato in cantina uve, perfette da un punto di vista sanitario, con buone acidità, in equilibrio con gli zuccheri. Calano le quantità, sia in vigna che in cantina: grappoli generalmente più piccoli ed acini dalla buccia spessa offrono rese inferiori alla media, ma non sembra un problema, specie a fronte di un'annata 2018 persino eccessiva, che ha portato ripercussioni negative in termini di prezzi medi. Ecco il panorama della vendemmia 2019, raccontato a WineNews dai suoi protagonisti, i produttori simbolo dei territori e delle denominazioni bianchiste italiane: da Cantina di Soave a Cini nel Soave, alla prima vendemmia in ottica cru, caratterizzata da un grande recupero qualitativo nelle ultime settimane, da Venica & Venica nel Collio a Zorzettig nei Colli Orientali del Friuli, in una Regione che si prepara ad un'annata da ricordare nel tempo per equilibrio e sanità delle uve, dal Consorzio del Gavi, dove la 2019 regalerà vini dalla grande ricchezza aromatica, a Zenato nel Lugana, dove le piogge hanno garantito un andamento stagionale equilibrato, da Siddura in Sardegna, dove il tempo sembra essere tornato indietro di decenni, ad Antinori, tra Umbria e Bolgheri, dove la parola d'ordine è "equilibrio", da Planeta in Sicilia, dove la quantità lascia spazio alla qualità, ad Umani Ronchi e Villa Bucci, nel Verdicchio, dove i primi dati sono già rassicuranti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino, nel 2023 "fatturato" a 429 miliardi di dollari

Il mercato del vino mondiale, nel 2019, dovrebbe generare un fatturato intorno ai 370 miliardi di dollari al consumo, di cui 315 legati ai vini fermi, 40 agli spumanti, e 13 ai vini liquorosi e fortificati. Una cifra già importante, che potrebbe arrivare a 429 miliardi di dollari nel 2023, peraltro dovuta quasi esclusivamente all'aumento dei prezzi, visto che i volumi di vino venduti nel mondo dovrebbero rimanere sostanzialmente stabili, sui 27 miliardi di litri all'anno, secondo l'analisi del portale Statista.com, che ha analizzando i dati di Europa, Stati Uniti, Australia, America Latina e Cina. Calici e bottiglie consumati tra le mura domestiche, oggi, valgono il 71% dei consumi mondiali in volume, ma appena il 45% in valore, mentre il canale di ristoranti, wine bar e così via, con "appena" il 29% dei volumi, fa girare ben il 55% dei valori. Uno dei dati che più incuriosisce, però, è quello del consumo pro capite che, in un mercato mondiale sempre più ampio vede ogni "cittadino del mondo" consumare appena 3,7 litri di vino all'anno. Una media, ovviamente, tra Paesi che hanno consumi consolidati sui 40 litri di vino, e altri che non superano il litro all'anno. Ma che dà la dimensione di quanto, potenzialmente, a livello globale, l'industria enoica possa ancora crescere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino e scienza: il rapporto tra bere e salute, e la tecnologia che arriva in bottiglia

Bere poco vino, per la salute, dal punto di vista cardiovascolare e della diversificazione batterica nell'intestino, è meglio che non bere affatto. Lo dicono tante ricerche, e lo hanno ribadito, nei giorni scorsi a Roma, anche medici e professori dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, come il cardiologo Germano Di Sciascio, e la docente di Scienze dell'alimentazione umana, Manon Khazraï. Ateneo in cui, però, oltre al legame tra vino e salute, si indaga anche sulla tecnologia applicata al vino. E nel giro di qualche anno, ha spiegato Marco Santonico, docente di Scienza e tecnologia alimentare e gestione di filiera, potrebbero essere realtà dei sensori elettronici da mettere nelle bottiglie, a contatto con il vino, capaci di monitorarne costantemente l'evoluzione...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vitigni resistenti: anche il Crea investe in ricerca, con il progetto Biotech

A WineNews la ricercatrice Maria Francesca Cardone: "l'obiettivo, attraverso tecniche come la cisgenesi e il genoma-editing, è creare varietà che siano anche stabili e costanti. La ricerca in questo senso è già abbastanza avanti, presto avremo le prime piantine legate a varietà di uva importanti per la produzione italiana. Pronte da trasferire in campo appena la legge lo consentirà".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)