

## La News



## È il wine &amp; food il "re" del Natale

È il wine & food il protagonista del Natale degli italiani: sotto l'albero abbondano vini, spumanti e prodotti alimentari tipici. A dirlo, l'analisi Coldiretti e Ixé, che rivela come 1 italiano su 3 scelga di regalare prodotti enogastronomici. La tendenza registrata quest'anno è quella di fare regali utili, per l'affermarsi di uno stile di vita attento alla riscoperta della tradizione a tavola. E la tendenza è registrata anche dal "Quotidiano Nazionale", che, col sondaggio firmato da Antonio Noto, rivela come l'alimentare rappresenti il 32% degli acquisti, al terzo posto dietro a hi-tech (51%) e abbigliamento (45%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Cooperazione, il modello Mezzacorona

Quando la cooperazione del vino è virtuosa, uno dei risultati migliori che ottiene è la redistribuzione della ricchezza che genera tra i vignaioli-soci e sul territorio. E in Italia, tra i modelli più importanti, in questo senso, c'è il Gruppo Mezzacorona, tra le realtà leader del vino italiano, che attraverso 1.600 viticoltori soci gestisce 2.800 ettari di vigneto in Trentino Alto Adige (anche grazie alle cantine partner di Salorno e di Ala), e più di 700 ettari di vigneto in Sicilia nelle aziende di Solsicano e Villa Albius. Che, nel 2019, ha raggiunto un fatturato oltre i 186,6 milioni di euro, e ha superato i 65 milioni di euro nel conferimento ai soci, con una resa per ettaro elevatissima, vicina ai 20.000 euro ad ettaro. Numeri record, snocciolati nell'assemblea generale n. 115, nei giorni scorsi, dal presidente Luca Rigotti e dal dg Francesco Giovannini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Torna MasterChef Italia

Puntuale, come ogni anno, l'arrivo dell'inverno porta con sé una nuova edizione di MasterChef Italia, la n. 9 del talent targato Sky che ha rivoluzionato la narrazione della cucina sul piccolo schermo. Tornano gli aspiranti cuochi che per conquistare la possibilità di sfondare in cucina dovranno conquistare i palati dei giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli, dopo l'"arrivederci" di Joe Bastianich: saranno loro, dal 19 dicembre a decidere chi sarà il prossimo MasterChef italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Climate change e il destino della viticoltura: la tappa di Alba de "L'alfabeto del futuro"

Creare un distretto bio sulle colline del Barolo e del Barbaresco e piantare milioni e milioni di alberi: sono due dei desideri espressi ieri dagli ospiti dell'incontro "L'alfabeto del futuro", tour dedicato all'innovazione, promosso dal gruppo Gedi-La Stampa, alla Fondazione Ferrero di Alba. Sulle colline Unesco del vino, si è scelto di parlare di ambiente e di cambiamenti climatici. Che ha visto tra gli ospiti, produttori simbolo del territorio, come Rossana Gaja, della celebre griffe Gaja, e Alessandro Ceretto, dell'altrettanto conosciuta Ceretto, due espressioni dell'attenzione verso il territorio da parte della viticoltura, ma anche Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che della terra e dell'agricoltura ha fatto la sua missione. Proprio Petrini sottolinea come "Nel sud del mondo, nell'Africa subsahariana, milioni di ettari stanno diventando aridi. È il problema centrale a livello globale: questo territorio è coinvolto come ogni angolo del pianeta. E a rimetterci, sono ovviamente le popolazioni, costrette a migrare dove si può coltivare, e quindi sopravvivere". Cosa si può fare per gli agricoltori? "C'è una fascia climatica che ne beneficerà: in Russia, in Lituania, in generale nel Nord Europa, ci sarà una nuova realtà agricola ed economica. Non è un caso che anche qui in Italia stiano piantando le uve in Alta Langa: stanno cambiando le colture, e di conseguenza la cultura". La parola va poi proprio a quei produttori che stanno adottando "misure" per proteggere la produzione enoica. "I mutamenti climatici degli ultimi anni - dice Rossana Gaja - rappresentano una sfida molto importante per il vino: la vite è un essere sensibile. Quando noi tre fratelli siamo entrati in azienda abbiamo fatto pressioni su papà Angelo per poterci avvalere di importanti scienziati che sappiano aiutarci a lavorare senza diserbare in vigna: oggi seminiamo essenze, leguminose, graminacee". "Un distretto bio sulle colline del Barolo e del Barbaresco? È un sogno - ha detto Alessandro Ceretto - che vorrei vedere realizzato. Mi ha aperto gli occhi un manuale di biodinamica dove si sosteneva che l'eccessivo sfruttamento e lavorazione del suolo porta impoverimento, e che la monocoltura in convenzionale porta alla desertificazione. Così, ho cominciato a studiare e a capire come poter cambiare approccio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Prosecco Dcog, economia in crescita tra le Colline Unesco

Oltre 518 milioni di euro di valore alla produzione sviluppati con 90 milioni di bottiglie, vendute per il 61% in Italia e per il 39% nel mondo: ecco i numeri 2018 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog, nel Rapporto Economico 2019 voluto dal Consorzio e firmato dal Cirve, sul distretto che rappresenta la storia del fenomeno Prosecco ("inventato" nel 1868, con la prima spumantizzazione del vitigno Glera da parte di Antonio Carpenè, fondatore della storica Carpenè Malvolti, ndr), e dove le bottiglie prodotte, nell'anno che sta per chiudersi, sfioreranno i 92 milioni. Un 2019 importante, in primis per il riconoscimento delle Colline vitate di Conegliano e Valdobbiadene come Patrimonio dell'Umanità Unesco, e poi per i tanti riconoscimenti, a partire dal primo posto assoluto, prima volta per un Prosecco Dcog, del Valdobbiadene Prosecco Superiore Nino Franco NV Rustico Brut nella "The Enthusiast 100" 2019 di "Wine Enthusiast". Ma già si guarda al futuro: il 2 gennaio verrà costituita la Fondazione che gestirà il sito delle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene". "Un fatto non solo formale, anche sostanziale, dato che giustamente l'Unesco ci impone di salvaguardare il sito e di investire sulla sua valorizzazione", ha annunciato il presidente della Regione Veneto Luca Zaia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Uiv e FederBio insieme per la protezione dell'ambiente, attraverso il biologico

Proteggere l'ambiente, puntando su qualità e autenticità del vino biologico e biodinamico prodotto in Italia, regolamentato e certificato, supportando l'internazionalizzazione delle imprese italiane del settore, ma anche conservando e incrementando la biodiversità, con l'ottimizzazione del made in Italy: sono le basi dell'accordo tra Uiv - Unione Italiana Vini, tra le più rappresentative del panorama vitivinicolo italiano, guidata da Ernesto Abbona (a capo di Marchesi di Barolo), e FederBio, federazione nazionale che da oltre 27 anni tutela e valorizza l'agricoltura biologica e biodinamica. La necessità di un dialogo tra le due organizzazioni arriva con i dati sull'andamento del vino biologico in Italia: negli ultimi otto anni la viticoltura bio è più che raddoppiata, con un aumento pari al +107% dal 2011 al 2018.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Storie di coraggio, per ispirare chi gestirà l'ospitalità, fondamentale, dei ristoranti di domani

Il messaggio di Intrecci, la scuola di alta formazione della Famiglia Cotarella. Che già progetta il futuro, con lo sbarco in India e Usa, come racconta a WineNews, da "Note a Margine" a Orvieto, Dominga Cotarella. "Per iniziare un percorso che porterà i ragazzi a fare esperienze in giro per il mondo serve coraggio, tema di cui si parla troppo poco. Tanti di loro vogliono fare esperienze nel mondo, per poi, però, tornare a lavorare nei loro luoghi di origine. E quindi è un investimento vincente anche per i nostri territori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)