

La News



La "Festa del Barolo", a New York

Il Barolo in festa a New York con "Vinous" di Antonio Galloni, tra grandi degustazioni e beneficenza. L'avvio è da urlo, con una verticale del mito Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno, con magnum che arrivano all'annata 1970, guidata dal produttore Roberto Conterno, insieme allo stesso Antonio Galloni. Il 31 gennaio, invece, tocca alla "Big Bottle Gala Dinner & Charity Auction", con "in catalogo" vecchie annate in grandi formati di griffe come Luciano Sandrone, Vietti, Giacomo Conterno, e una cena con Galloni ed i vini della sua cantina personale. Chiusura il 1 febbraio, con la Masterclass "2015 Barolo ... The Bigger Picture".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Campioni produttori, tocca a Del Piero?

Partire da Conegliano, e conquistare il mondo. Percorso comune a due campioni diversi del made in Italy: da un lato, il Prosecco, oggi lo spumante italiano di maggior successo in assoluto, dall'altro, Alessandro del Piero, bandiera della Juventus e della Nazionale Italiana di Calcio, tra i campioni italiani più amati in assoluto. Del Piero, già nel business della ristorazione con i suoi locali a marchio N.10 a Los Angeles e Milano, non fa più mistero di volersi dare alla produzione di vino, come già fatto da tanti suoi ex colleghi come Barzagli e Pirlo, o Iniesta, in Spagna, solo per nominarne alcuni. "Sono affascinato dal processo di creazione del vino. Da qualche anno possiedo un'azienda agricola di 25 ettari sulle colline di Conegliano e sto pensando di realizzare una mia etichetta", ha confessato Del Piero a "La Cucina Italiana".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Lo Champagne si studia on line

La formazione del vino scopre strade sempre nuove, e adesso arriva anche il corso online lanciato dal Comité interprofessionnel du vin de Champagne per diventare esperti delle bollicine più amate del mondo. Si chiama "The Champagne Moot" ("Massive Open Online Course"), ed è aperto a professionisti e semplici appassionati. Con una versione gratuita su metodi di produzione, storia, economia, diversità e degustazione dello Champagne, con il Master of Wine Jérémy Cukierman e non solo, e una a pagamento, più approfondita, con tanto di "diploma" del Comité.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Global warming: nel 2050 a rischio l'85% delle aree vinicole del mondo

Diversificare le colture per adattarsi al riscaldamento climatico e ridurre il crollo dell'agricoltura: è una delle risposte individuate dal mondo della scienza per far fronte al global warming, che potrebbe portare le temperature medie a crescere di 4 gradi nel 2050, con conseguenze, come è facile immaginare, devastanti. Anche per la viticoltura, come racconta lo studio pubblicato dalla rivista Usa "Proceedings of National Academy of Sciences" curato dal professore dell'Università spagnola di Alcalá Ignacio Morales-Castilla, che assicura però come esista ancora un'opportunità per adattare la viticoltura e l'agricoltura alle pressioni dovute al riscaldamento globale che, secondo i ricercatori, minacciano l'85% delle aree vinicole nel mondo, con le regioni più calde, come l'Italia, che rischiano di affrontare perdite ancora più significative, pari al 90% dei vigneti. I ricercatori hanno esaminato l'idoneità climatica di 11 varietà - Cabernet Sauvignon, Chasselas, Chardonnay, Grenache, Merlot, Monastrell (conosciuto anche come Mourvedre), Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Syrah e Ugni Blanc - che rappresentano un terzo della superficie coltivata a livello globale. Per le 11 varietà, i ricercatori hanno applicato un modello previsionale per capire dove e come germoglierebbero e maturerebbero nelle diverse regioni vinicole in tre diversi scenari: 0, 2 e 4 gradi di riscaldamento. Quindi hanno usato le proiezioni sui cambiamenti climatici per vedere dove sarebbe stato possibile coltivare quelle varietà in futuro. Le perdite erano inevitabili in entrambi gli scenari di riscaldamento (+2 e +4 gradi), a causa delle temperature e dei cambiamenti stagionali che avrebbero influenzato le maturazioni delle diverse varietà. Fattori che influenzerebbero, e molto, la qualità dei vini. Il team ha però rilevato come "cambiando queste varietà, è possibile ridurre le perdite di un importo significativo". Con 2 gradi di riscaldamento globale e nessun tentativo di adattamento, il 56% delle aree vinicole del mondo potrebbe non essere più adatto alla viticoltura, ma se i viticoltori passassero a varietà più adatte al cambiamento climatico, si perderebbe solo il 24%. Con un aumento delle temperature di 4 gradi, invece, puntare su varietà diverse potrebbe portare a ridurre le perdite dall'85% al 58%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Enogastronomia, pilastro del turismo in Italia

Per capire quanto incida oggi l'enogastronomia sul turismo, bastano pochi dati: il 71% delle persone viaggia per vivere esperienze enogastronomiche che siano memorabili. Ed esperienze enogastronomiche positive rendono più propensi a raccomandare la destinazione (79%) e a ritornare nella destinazione (77%). "L'enogastronomia è diventata un pilastro del turismo basti pensare che nel 2006 soltanto il 17% dei turisti viveva un'esperienza legata a cibo e vino, oggi è il 95%". A dirlo Roberta Garibaldi, firma del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2020". Che tra i tanti temi approfonditi, tocca anche quello delle visite in cantina, uno dei pilastri del turismo enogastronomico. "Rimangono in cima alle proposte dei tour operator (83% nei cataloghi del 2020), - precisa Roberta Garibaldi - ma l'offerta deve evolvere verso una segmentazione e un posizionamento più distintivo. Il 61% trova l'esperienza delle cantine ripetitiva. Per questo serve un posizionamento distintivo per creare qualcosa di unico. Il turista - spiega Garibaldi - vuole essere coinvolto, conoscere le persone, avere un ricordo. Quindi ben vengano innovazioni come la gamification dell'esperienza, per fare un esempio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tappo a vite e connesso al web, per qualità del vino e tracciabilità: la scelta di Walter Massa

Oggi, con la tecnologia, lo smartphone avvicinato ad una bottiglia, o ad un tappo, può diventare una finestra virtuale sulla vigna da cui nascono le uve che danno origine al vino che stiamo bevendo. E, ancora, si può arrivare ad una certificazione reale, quasi punto a punto, dell'autenticità della bottiglia. E, ancora, si può dimostrare che un tappo a vite è chiusura decisamente valida per un vino, in questo caso bianco, da lungo invecchiamento. Da questi tre atout, che diventano obiettivi condivisi, è nata la collaborazione tra Guala Closures, multinazionale leader delle chiusure di alluminio, e la cantina simbolo dei Colli Tortonnesi e del Timorasso, la Vigneti Massa di Walter Massa, che è la prima cantina d'Europa, e la seconda nel mondo, ad adottare i tappi a vite di Guala connessi alla rete con la tecnologia Nfc (near-field communication, in partnership con Compellio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Vino locomotiva dell'agroalimentare di Toscana, fondamentale per economia e non solo"

A WineNews, in vista di Wine & Siena, Buy Wine e Anteprime di Toscana, l'assessore all'Agricoltura della Regione, Marco Remaschi. "Negli ultimi 30 anni ci sono stati investimenti importanti, cantine che si sono strutturate, innovazione sia di processo che di prodotto, e oggi la Toscana è la seconda Regione in Italia, dopo il Veneto per export di vino. È un grande driver di sviluppo. E la sua promozione, sebbene già affermato nel mondo, resta un aspetto determinante, sui cui la Regione investe a fianco delle imprese".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)