WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 2.933 - ore 17:00 - Mercoledì 1 Luglio 2020 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News

Vigneti eroici e storici, ecco il decreto

Dai vigneti sferzati dal vento di Pantelleria a quelli che si arrampicano sui terrazzamenti delle Cinque Terre e della Valtellina, o sulle marogne, i muretti a secco, nel Soave o in Valpolicella; quelli che risalgono crinali impervi delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, o che si aggrappano a terreni vulcanici, come l'Etna e i Colli Euganei: solo alcuni dei racconti di "viticoltura eroica" del Belpaese. Tanti, come quelli di viticoltura storica, dalle Langhe a Montalcino, dal Collio all'Irpinia, per esempio. E che finalmente hanno una vera e operativa tutela di legge, con il decreto firmato da Politiche Agricole, Beni Culturali e Ambiente.

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Il rilancio dell'agriturismo

Ripartire dall'agricoltura, dalla riscoperta delle campagne, dei suoi sapori e saperi, all'aria aperta e in totale sicurezza. La rinascita del turismo italiano può iniziare dai 24.000 agriturismi del Belpaese, "un vero porto sicuro", spiega il presidente Agriturist (Confagricoltura) Augusto Congionti, un modo per riscoprire "luoghi che permettono di godere di spazi aperti, di un rapporto autentico con la natura e le campagne italiane, di far conoscere la cultura enogastronomica locale e di praticare il distanziamento sociale passeggiando, nuotando in piscina, praticando sport o, semplicemente rilassandosi". Agriturismi che, come tutto il comparto turistico, sono stati pesantemente danneggiati dalla pandemia. Soprattutto, fino ad oggi, dalla mancanza di turisti stranieri. Ma si guarda con tenacia al futuro, sperando soprattutto nel mese di agosto.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Il vino in bottiglia di carta

Tra sostenibilità, e innovazione del packaging del vino, nasce la bottiglia di carta, idea che arriva dall'Inghilterra, firmata Frugalpac, che trova la prima applicazione reale in Italia, con la Cantina Goccia, in Umbria. Rivestita da una micro pellicola di plastica, anch'essa riciclabile, pesa appena 83 grammi, 5 volte più leggera di una normale bottiglia di vetro, spiega l'azienda produttrice. E, curiosità, può essere addirittura prodotta direttamente nella cantina o nel luogo di imbottigliamento, abbattendo i costi, economici ed ambientali, di trasporto. Sarà un successo?

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

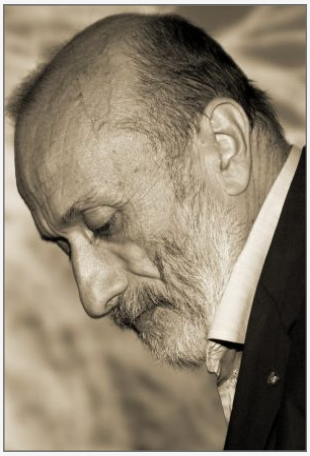
Creatività, entusiasmo, responsabilità sociale: la risposta al lockdown dell'alta ristorazione

Quelli appena passati sono stati mesi molto difficili per il mondo della ristorazione: il lockdown ha infatti messo in ginocchio tantissimi locali, e qualcuno è in difficoltà ancora oggi nella riapertura, con un calo importante della clientela, e tutte le nuove regole "anti-Covid" da seguire. Il settore, però, ha anche bisogno di ricevere un messaggio positivo, di speranza. Questo, in breve, l'obiettivo del webinair "Identità di Sala - Rinascita: i primi passi", firmato Gruppo Lunelli e Identità Golose, in diretta sulla pagina Facebook di Ferrari Trento, inaugurata proprio dal "padrone di casa", Matteo Lunelli, che ha ricordato come "in questo momento i ristoratori in difficoltà hanno bisogno di esempi celebri da seguire", e moderata da Paolo Marchi, che ha visto partecipare quattro grandi nomi della ristorazione e dell'accoglienza: Massimo Bottura, uno degli chef migliori del mondo, tre Stelle Michelin con la sua Osteria Francescana di Modena, ; Franco Pepe, il pizzaiolo n. 1 d'Italia con la sua Pepe in Grani, e con La Filiale all'Albereta, in Franciacorta, del Gruppo Terra Moretti; Enrico Buonocore, imprenditore milanese a capo di diversi locali, tra cui la "casa madre", la Langosteria di Milano; e Lorenzo Giannuzzi, a capo dei resort di lusso Forte Village. 4 personalità diverse, 4 storie diverse, con in comune la creatività e l'entusiasmo con cui hanno affrontato il lockdown. A partire proprio dal tristellato Massimo Bottura, che per il futuro punterà ancora di più sul territorio: "L'esperienza dell'Osteria Francescana sarà la stessa di prima, nel piatto e nel calice: il mio sommelier Giuseppe Palmieri, ha carta bianca sulla scelta dei vini da mettere in cantina, ma sicuramente un occhio di riguardo ancora più importante sarà verso gli straordinari prodotti che abbiamo in Italia". Per Franco Pepe, la chiave per il futuro sarà l'esperienza: "nel caso della mia pizzeria, ciò che stiamo sviluppando è l'attenzione al cliente e l'offrire a chi viene momenti che rimangano unici". E gli spazi aperti per Enrico Buonocore, che rispondendo ad una domanda di WineNews sottolinea come "i dehors sono sicuramente una risorsa da sfruttare. In Langosteria, abbiamo usato il verde e la natura come divisori tra i tavoli, anche negli spazi interni, per alleggerire un po' l'atmosfera che davano i classici pannelli in plexiglass".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il turismo riparta dai piccoli borghi, ma con autenticità



Ripartire dai piccoli borghi e dalle zone rurali è di certo una cosa positiva, in questo 2020 che, per molti aspetti, è una sorta di nuovo "anno zero". Un'opportunità che non va sprecata, cogliendo gli aspetti positivi, ed evitando i pericoli, come quello di una nuova omologazione dell'esperienza nel territorio. Messaggio rilanciato, in questi giorni, da Carlin Petrini, fondatore di Slow Food. "Che la ricerca di un turismo esperienziale spesso legato alla gastronomia fosse già un trend in voga prima del Covid-19, è chiaro a chiunque. Ciò che però non era, e non è tuttora scontato, è la possibilità di trovare autenticità in queste esperienze, culinarie e non. Il web e molte agenzie di viaggio, infatti, brulicano di pacchetti preconfezionati - sottolinea Petrini - dove spesso a vincere è una corsa frenetica al ribasso e dove si prediligono strutture ricettive, ristoranti e corsi di varia natura che con l'ansia dell'essere competitivi, rinunciano a qualità e competenza, perdendo unicità e dando spazio ad una triste omologazione. Pacchetti che vorrebbero essere "alternativi" ad un turismo di massa superficiale, ma che non lo sono. Serve una nuova sensibilità, da parte di chi viaggia e di chi accoglie, per salvaguardare l'autenticità, non solo gastronomica, e per promuovere la biodiversità, la ragione per cui un territorio si distingue da un altro". Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Un robot che tratta la vigna con i raggi Uv, per combattere muffe e peronospora

Contro le muffe e altre patologie che possono compromettere il raccolto, ora in vigna arriva Thorvald, un robot che utilizza i raggi ultravioletti per eliminare i funghi responsabili di alcuni dei problemi più temuti dai viticoltori. Messo a punto dalla norvegese Saga Robotics, il macchinario è in fase di test in Usa, tra i vigneti sperimentali della Cornell AgriTech University di Geneva e della Anthony Road Wine Company, nello stato di New York. Una tecnologia non nuova, in realtà, ma l'innovazione sarebbe soprattutto nella possibilità di portare in vigna con unità modulari una tecnologia che consentirebbe l'abbattimento dei trattamenti, per un'agricoltura sempre più moderna, di precisione e sostenibile, e capace di operare in automatico e di notte, aspetto fondamentale, secondo il ricercatore David Gadoury, per l'efficacia del trattamento.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Se il Chianti Classico in cantina diventa liquidità per le aziende e garanzia del credito bancario

La novità nell'accordo tra Consorzio del Chianti Classico e Banca Mps, grazie al Curaltalia. Giovanni Manetti: "è uno strumento innovativo, dedicato a chi produce vini da uve di proprietà, quelli che chiamiamo produttori primari. E guarda al lungo termine, non solo all'emergenza Covid. Che è durissima per tutti, ma dopo mesi difficilissimi, a giugno 2020 abbiamo registrato una crescita sul 2019, che ci fa ben sperare per un recupero da qui a fine anno".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it