

La News



L'olio, il vino del futuro

Protagonista, più o meno silenzioso, delle tavole del Mediterraneo, frutto della natura antico come la civiltà (o quasi), l'olio d'oliva si sta ritagliando lo spazio che merita nella cultura d'eccellenza. Ispirandosi sempre di più al "cugino" vino, e diventa ora vero e proprio protagonista dei menù di ristoranti e bistrot, con le sue guide dedicate (come "Oli d'Italia", firmata dal Gambero Rosso, ndr), i suoi esperti assaggiatori (che non hanno ancora un nome ufficiale, ma "oleologo" è il più quotato), i suoi festival. Insomma, è molto di più di un condimento, e i consumatori si stanno appassionando alla riscoperta del suo grande valore culturale e sociale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

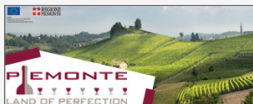


SMS

Vendemmia, il ritorno dei giovani?

Almeno 25.000 posti di lavoro occasionali tra le vigne potrebbero essere disponibili per la vendemmia alle porte, con una radicale semplificazione del voucher "agricolo", che possa ridurre la burocrazia e consentire anche a percettori di ammortizzatori sociali, studenti e pensionati italiani lo svolgimento dei lavori nelle campagne, in un momento in cui tanti lavoratori sono in cassa integrazione, e le fasce più deboli della popolazione sono in difficoltà. Con il blocco degli arrivi dall'estero - da un numero sempre crescente di Paesi - dei lavoratori stranieri che ogni anno attraversano le frontiere per raccogliere l'uva e poi tornare nel proprio Paese, la Coldiretti torna a chiedere un passo indietro sui voucher, che agevolerebbero così il ritorno dei giovani tra i filari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I Colli Tortonesi celebrano Fausto Coppi

A 80 anni dalla prima grande vittoria di Fausto Coppi al Giro d'Italia, nel 1940, Castellania Coppi dedica "La prima maglia rosa non si scorda mai. 1940-2020", che il 2 agosto ricorda e celebra, nel suo territorio di nascita e appartenenza, il momento in cui il Campionissimo divenne l'Airone. Sarà anche un'occasione per parlare di territorio e identità, attraverso 30 anni di vendemmie, di sperimentazione e di dialogo, che hanno portato, in meno di vent'anni, le vigne di Timorasso da un'estensione di 3 ettari ad oltre 150 ettari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Castiglion del Bosco, 1 milione di euro da Banca BPM con il Brunello in "pegno"

Una sorta di "en primeur eno-finanziaria", con il vino che resta in cantina, nella disponibilità del produttore - che intanto può lavorare per collocarlo sul mercato - e, nello stesso tempo, genera liquidità immediata per l'azienda, garantita dal credito bancario, sulla base della stima puntuale del valore delle bottiglie in cantina, e non attraverso generici parametri di riferimento dello sfuso come possono essere i mercuriali delle camere di commercio. E, in più, a tutela sia dell'azienda che della banca, con la certificazione del prodotto da un ente terzo di controllo: in un mondo del vino che cerca nuove forme di accesso alla liquidità, non solo per far fronte all'emergenza Covid, la novità, prima del genere, arriva dalla terra del Brunello di Montalcino, e da una delle sue realtà più celebrate, Castiglion del Bosco di Massimo Ferragamo, con la prima reale applicazione dello strumento del "pegno" con un prodotto Dop a garanzia, in questo caso il vino più prezioso d'Italia (con quotazioni dello sfuso, indicativamente, sui 900 euro ad ettolitro), in un'operazione che coinvolge la Banca Popolare di Milano - Banco Bpm, e PwC e Valoritalia, il più importante ente di certificazione del vino d'Italia, guidato da Giuseppe Liberatore. Tecnicamente, si chiama "inventory loan", e metterà a disposizione della griffe del Brunello 1 milione di euro, erogato, come detto, da Banco Bpm, utilizzando, spiega Castiglion del Bosco, "il privilegio sul magazzino" di vino sfuso "atto a divenire Brunello di Montalcino". Il finanziamento ha durata di 4 anni (con 12 mesi di pre-ammortamento), ed il "privilegio" va a garantire il credito, lasciando il vino sfuso nella piena disponibilità di Castiglion del Bosco. Su base periodica, PwC e Valoritalia svolgeranno le procedure di verifica fisica sul magazzino, mentre quest'ultima provvederà anche al controllo di corrispondenza dei quantitativi riportati nei registri Sian e al sopralluogo, con prelievo dei campioni, al fine di verificare i requisiti previsti dal Disciplinare. Nel corso della durata del finanziamento, il vino sfuso di Castiglion del Bosco posto a garanzia del finanziamento potrà essere sostituito dalle vendemmie successive, per consentire l'imbottigliamento e l'invecchiamento delle annate prossime alla messa in commercio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il mondo del vino in prima fila per vincere il climate change

Studiare l'impatto del clima sulla viticoltura in Europa per favorire lo sviluppo di una comunità innovativa, dove ricerca e industria mettano in comune i propri sforzi a favore di un'economia resiliente al cambiamento climatico: è l'obiettivo del sondaggio on line, rivolto alle cantine di sei Paesi europei (Italia, Francia, Cipro, Portogallo, Slovenia e Spagna), del progetto Medcliv "Mediterranean Climate Vine and Wine Ecosystem", coordinato dalla Fondazione Edmund Mach, che coinvolge otto partner del Mediterraneo europeo e, per l'Italia, il Cnr-Ibe. Al centro c'è l'ecosistema vite-vino e clima, con il progetto che analizzerà nel dettaglio alcuni aspetti centrali della viticoltura: l'anticipo fenologico, il problema della siccità, le ripercussioni sulle pratiche viticole e sulla qualità delle uve, la carenza di acqua e di sostanza organica nel suolo, le alterazioni chimiche dei mosti e quelle organolettiche dei vini. L'indagine, che andrà avanti fino al 2022, servirà a definire le priorità delle urgenze percepite nel settore vitivinicolo, ed i risultati aiuteranno a identificare gli scenari probabili di evoluzione nella gestione del vigneto e nella pratica enologica, così come dell'attitudine ad intraprendere le possibili azioni di mitigazione delle emissioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Guida Street Food, torna la mappa del gusto del cibo di strada firmata dal Gambero Rosso

600 segnalazioni, 20 nuovi campioni regionali e due premiati speciali, lo "Street Food da Chef", per la rielaborazione inedita di un piatto tipico dello street food nell'alta cucina, a "1983. Cronaca di un'estate" di Rino Duca de Il Grano di Pepe Ravarino (Modena), e lo "Street Food on the road", dedicato alla migliore proposta di cibo di strada itinerante, a Cività - Cibo Vagabondo, in Campania: ecco la Guida Street Food 2021 a firma del Gambero Rosso che, leggendo il trend degli ultimi anni, in cui il cibo di strada è tornato di moda - ammesso che se ne fosse mai andato - racchiude tra le sue pagine i migliori spot in tutta Italia in cui gustare specialità del territorio. Arricchendosi di itinerari dedicati ai cibi più amati in varie regioni italiane: dalla focaccia pugliese a quella genovese, dai bacari veneziani agli stiggliolari palermitani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Marco Simonit: lo stato del vigneto nel post lockdown, aspettando la vendemmia

"Durante il lockdown, le piante partivano in molte Regioni: la primavera è un momento cruciale. Oggi, in piena estate, ci stiamo avvicinando alla vendemmia, ma le operazioni non finiscono mai: ci sono sempre, in rapporto diretto con il territorio, la tipologia di vino e tanti altri fattori, degli interventi e degli aggiustamenti da fare, a partire dalla gestione della chioma, fondamentale per gestire il calore e la luminosità, per arrivare alla vendemmia in perfetto equilibrio".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)