

La News



Anche Parigi alza bandiera bianca

Come avevamo scritto qualche giorno fa, commentando la cancellazione di Vinitaly, anche Wine Paris & Vinexpo Paris, in calendario dal 14 al 16 giugno, era a fortissimo rischio. E, infatti, come era prevedibile, ecco l'annuncio ufficiale: la prossima edizione fisica di Wine Paris & Vinexpo Paris andrà in scena dal 14 al 16 febbraio 2022. Prima, in calendario, della ProWein, che aveva rinunciato all'edizione 2021 già da tempo, dando appuntamento a tutti dal 19 al 23 marzo. Così come accaduto nel 2021, la pandemia di Covid-19 - speriamo alle battute finali - ha così finito per azzerare anche il 2022 delle grandi fiere del internazionali del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I numeri dell'agricoltura biodinamica

Vola l'agricoltura biodinamica, che nel 2020 ha mostrato dati di export migliori rispetto a tutto il resto del comparto agricolo. Il 95% della produzione ha raggiunto Germania e Centro Europa, Paesi Scandinavi, Gran Bretagna, Stati Uniti e Giappone. "La crescita del mercato estero per i prodotti biodinamici italiani è stata del 14%, e di quello interno del 9%", spiega Carlo Triarico, presidente dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica. "L'esperienza delle aziende che sposano il metodo biodinamico, 4.500 secondo i dati Ministero delle Politiche Agricole, può raccontare qualcosa al sistema-paese in agricoltura e in particolare alle sue 80.000 aziende bio". Il fatturato medio per ettaro di un'azienda biodinamica è infatti di 13.309 euro, di gran lunga superiore sia alle aziende a conduzione biologica (2.441 euro) che convenzionale (3.207 euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"A Really Goode Job"

Il lavoro dei sogni, in una delle cantine simbolo della Sonoma Valley, per un anno, a 10.000 dollari al mese. Torna il contest "A Really Goode Job" con cui, dal 2009, la Murphy-Goode Winery offre a chiunque, auto candidandosi, la possibilità di entrare in azienda. Una chance, serissima, da cogliere con leggerezza, cifra stilistica della cantina fondata nel 1985 da da tre amici - Tim Murphy, Dale Goode e Dave Ready Sr - e oggi nel portafoglio di Jackson Family, che nel Chianti Classico, dal 1994, è proprietaria di Tenuta di Arceno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Pasqua "viaggiando" nel piatto, con delivery d'autore, chef in Dad e wine expert per i vini

A casa sì, costretti ancora una volta dalla zona rossa, con il piacere quanto mai consolatorio di questi tempi di condividere il cibo ed il vino, come del resto è tradizione, ma anche sperimentando qualcosa di speciale con tutta la famiglia. Ecco la Pasqua 2021. Per renderla una festa originale, ci si può mettere come sempre ai fornelli per preparare il classico pranzo pasquale, ma magari con le ricette di un altro territorio, "viaggiando" almeno nel piatto come si fa stappando un vino, con tanti abbinamenti suggeriti dalle stesse cantine: dai vini del Collio con le specialità pasquali friulane a quelli dell'Oltrepò Pavese con la "Ra turta d'armandor", il dolce servito a Dante nei banchetti dei Malaspina, mentre "Dolci di Pasqua" è la trasmissione di Sky Uno in cui l'Asti e il Moscato d'Asti Docg accompagnano i maestri pasticceri italiani. Ma si può cucinare anche "in Dad" con gli chef Salvatore e Vincenzo Buttice de "Il Moro" di Monza, o cimentarsi in piatti stellati che gli chef invitano a replicare. Per una tavola d'autore, si può ricorrere a delivery come quelli degli chef Vito Mollica e Vincenzo e Antonio Lebano. Ma a circolare è anche l'idea di "mini-viaggi" in Italia negli hotel della nostra stessa città, con il pranzo pasquale in famiglia nei loro celebri ristoranti, come l'Armani/Ristorante dell'Armani Hotel di Milano. In tutti i casi per WineNews, che ha selezionato idee per tutti anche per Pasquetta - come il cestino a domicilio per un pic-nic in giardino -, c'è un'unica regola: stappare un grande vino che renda la festività indimenticabile. Per farlo, è possibile affidarsi ad alcuni tra i maggiori esperti di vino, come l'enoteca Trimani di Roma, che consiglia etichette per il delivery di Pasqua dalla sua grandissima carta di vini, accompagnate da piatti di stagione della campagna romana come la vignarola. L'idea originale dell'Enoteca Longo di Legnano è invece "L'Olio di Pasqua", un dono augurale per il futuro. Senza dimenticare le box-degustazione per accompagnare aperitivi e grigliate disponibili in e-commerce, come su Enowinery.it. Le "chicche"? Dalla pastiera napoletana di Cannavacciuolo all'uovo di cioccolato "Chocolate Grape" di Peck che celebra il vino. E si può anche "Adottare un agricoltore" e la sua cultura contadina con la social farming "Coltivatori di Emozioni". Nel vero spirito di Pasqua.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Iwrs: il Prosecco salva il 2020 degli sparkling

Se c'è una tipologia di vino che ha sofferto particolarmente la congiuntura dell'ultimo anno, con la pandemia che ha tenuto abbassate per lunghi periodi le serrande di bar e ristoranti in buona parte del mondo occidentale, è quella degli sparkling. Vini legati alla celebrazione, alla festa, al momento dell'aperitivo e alla condivisione, che poco si prestano al consumo casalingo. Tanto che il calo dei consumi, secondo le stime del "Wine & Spirits Record" firmato Iwrs - International Wine & Spirits Research, si è attestato al -8%. In fin dei conti, meglio di quanto ci si aspettasse. Il merito, in termini percentuali, stando sempre ai numeri Iwrs, è del Prosecco. In totale, nel 2020, le vendite di ogni genere di sparkling si è fermata a quota 240 milioni di casse (ossia 2,88 miliardi di bottiglie). Il Prosecco Docg ha lasciato sul campo il 7% delle spedizioni (attestandosi a 452 milioni di bottiglie), il Prosecco Docg appena il 2% (chiudendo a quota 100 milioni di bottiglie), lo Champagne ha perso addirittura il 18% (per un totale di 245 milioni di bottiglie), e il Cava il 14% (fermandosi a 215,6 milioni di bottiglie). Per tornare alla situazione pre pandemica, in termini di volumi di affari e di consumi, sempre secondo l'Iwrs, bisognerà aspettare il 2022, se non addirittura il 2023.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nei giardini d'Italia, tra il risotto di D'Annunzio al Vittoriale e i dolci della Reggia di Caserta

Dal risotto allo zafferano preparato per Gabriele D'Annunzio al Vittoriale ai "mustaccioli" alla napoletana della Reggia di Caserta, dalla fettunta assaggiata sotto gli ulivi centenari della Toscana ad una prelibatezza servita a Villa d'Este a Cernobbio come una cacio e pepe arricchita da un grappolo di pizzutello bianco, dalle pennette al guanciale in onore del Capitano McEachern fondatore di Villa Taranto all'architetto paesaggista Pietro Porcinai conquistato dal risotto della cuoca Delia a Villa Ottolenghi Wedekind, dall'aglio orsino dell'Orto di Brera all'"esotico" merluzzo con asparagi e bambù servito al Labirinto della Masone: sono alcune delle ricette raccolte nel volume "Le Ricette dei Grandi Giardini Italiani", firmato da Judith Wade, fondatrice e ceo dell'Istituzione, molto più di un semplice ricettario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La sostenibilità nei territori del vino come esempio per l'economia italiana: Ermete Realacci

A WineNews Ermete Realacci, presidente della fondazione Symbola: "La sostenibilità è una frontiera in più che si aggiunge ai tanti valori - territorio, qualità, bellezza - rappresentati dal vino. Le strade sono molte, dal no ai glifosati alle energie rinnovabili. La sfida del futuro, come dimostrano le scelte dell'Unione Europea, è legata alla riduzione delle emissioni di CO2, ma la sostenibilità è anche interpretata dai consumatori come sinonimo di qualità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)