

La News



**Grandi Marchi, spazio ai giovani**

Un "Gruppo Giovani" per mettere a confronto le nuove generazioni alla guida delle cantine e disegnare il futuro, guidato da Federica Boffa (al vertice della storica cantina di Alba Pio Cesare, dopo la prematura scomparsa di un grande del vino italiano come Pio Boffa): è una delle novità dell'Istituto Grandi Marchi, che mette insieme 18 delle più prestigiose cantine del Belpaese. E che ha confermato alla presidenza Piero Mastroberardino, affiancato da due imprenditori che con le loro cantine sono tra i riferimenti del vino italiano, come Alberto Tasca, alla guida della siciliana Tasca d'Almerita, e Michele Bernetti, vertice della marchigiana Umani Ronchi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Slow Food a congresso**

Affrontare le sfide future partendo da una visione d'insieme globale e comunitaria, per rispondere al profondo cambiamento, già necessario da tempo, accelerato dal Covid e dalla conseguente sindemia, ovvero una crisi sanitaria ma anche economica, sociale, climatica, alimentare e culturale. Tema al centro del Congresso n. 10 di Slow Food Italia - il movimento fondato da Carlo Petrini che più di tutti ha cambiato l'approccio al cibo - in programma a Genova (3-4 luglio), con 251 delegati presenti e altri 500 collegati online. "Cambiare rotta non è affatto banale - spiega Slow Food - perché sui paradigmi della crescita infinita e dell'uomo signore del pianeta si è retta sin qui la modernità. Ma saremo costretti a cambiare stile di vita e ad adottare comportamenti compatibili con l'equilibrio sociale ed ecologico".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**La Toscana, il vino e Napoleone**

Leggenda vuole che l'Aleatico dell'Elba fosse il vino più amato da Napoleone nella sua permanenza sull'Isola tra il 1814 e il 1815 quando non poté occuparsi anche dei vigneti e del loro rilancio produttivo. E nel bicentenario della morte, che cade quest'anno, la Toscana napoleonica omaggia l'Imperatore con "Vetrina Toscana: in viaggio con il gusto", il 29 giugno, nel progetto della Regione Toscana che promuove l'enogastronomia made in Tuscany - e riconosciuta come "best practice" dalla Commissione Ue, al Museo Stibbert a Firenze.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Pac, dopo il "trilogo" via libera alla riforma dai Ministri Ue. Ma l'agricoltura italiana è divisa**

Sono ore decisive per il futuro dell'Europa e della sua Politica Agricola Comune. Perché dopo l'intesa provvisoria raggiunta, nei giorni scorsi, sulla Pac 2023-2027 nel "trilogo" (ovvero tra Parlamento, Commissione e Consiglio Ue), è arrivato l'ok dei Ministri dei Paesi membri riuniti nel Consiglio "Agricoltura e Pesca" sulla misura che ora dovrà avere il via libera definitivo dal Parlamento. E che incide per un terzo nel bilancio Unione Europea, con 387 miliardi di euro di budget, di cui 50 assegnati all'Italia. Dove si dividono, però, le opinioni tra favorevoli e contrari all'accordo su una Pac che sembra guardare più alla sostenibilità ambientale che a quella economica, non meno importante, più alle piccole imprese che alle grandi, ma anche con più forza all'aspetto etico del lavoro (nell'approfondimento le posizioni di Confagricoltura, Coldiretti, Cia-Agricoltori e Cooperative). Intanto, come già riportato da WineNews, si è evitato il rischio di una rinazionalizzazione della Pac, confermando una visione unitaria e con le Regioni al centro, come ricordato dall'euro deputato Paolo De Castro, che sottolinea anche l'inserimento del "terzo pilastro, quello sociale: d'ora in poi la Pac non finanzia più gli agricoltori che non rispettino i diritti dei propri dipendenti, ponendo fine alla concorrenza sleale verso la stragrande maggioranza degli imprenditori che invece si prende debitamente cura dei lavoratori. Il tutto, senza indebolire gli obiettivi economici della politica agricola, con un 15% di aiuti diretti che verrà riservato al sostegno accoppiato alle produzioni più rappresentative del made in Italy, dal pomodoro all'olivicoltura, il rafforzamento delle misure di gestione del rischio contro le perdite di produzione o di reddito che ora saranno finanziabili anche tramite i pagamenti diretti agli agricoltori, l'estensione degli interventi settoriali a tutti i prodotti, incluse le patate fresche". Soddisfatto, ma non completamente, il Ministro delle Politiche Agricole, Stefano Patuanelli: "siamo di fronte ad una riforma completa della Pac. I motivi di soddisfazione dell'architettura generale del pacchetto di compromesso sulla Pac sono superiori ai punti su cui si potevano trovare soluzioni migliori, soprattutto sul piano della semplificazione e della competitività dell'intero settore agricolo".

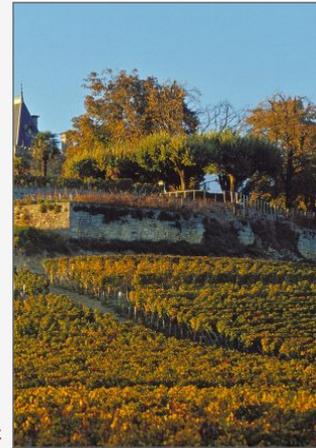
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Bordeaux, per i big prezzi in crescita del 25-45%**

Dopo più di due mesi dai primi rilasci, il panorama dei prezzi della 2020 a Bordeaux è quasi completo, con i principali Château che hanno reso pubblici i prezzi con cui presenteranno sul mercato i loro vini. La tendenza, come vi avevamo raccontato qualche giorno fa su WineNews, è quella di prezzi generalmente più interessanti dello scorso anno, quando, nel bel mezzo della pandemia, i vigneron della Gironda sposarono una strategia decisamente più cauta (tra gli ultimi ad aver comunicato il prezzo di uscita sul mercato, Château Figeac, a 156 sterline a bottiglia, il 23% in più dell'annata 2019). Château Margaux ha annunciato lo stesso identico prezzo di Mouton Rothschild e Haut-Brion: 433 sterline a bottiglia, rispettivamente il +23,7%, il +44,8% e il +46,8% sull'ultima annata. La crescita dei prezzi, se si restringe il campo ai grandi brand di Bordeaux, è evidente, e si attesta su un range che va dal +25% al +45%. Importante, in questa cornice, anche il prezzo spuntato da La Mission Haut-Brion: 252 sterline a bottiglia, il 34% in più della 2019. Tra i grandi nomi, di qualche giorno fa il prezzo di Château Lafite Rothschild (Pauillac), sul mercato a 490 sterline a bottiglia, il 15% in più di un anno fa (426 sterline a bottiglia). Ad oggi, però, il più caro resta Château Lafleur (Pomerol), che costa 527 sterline a bottiglia, sulle 483 della 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Tra vino e cultura, a Montalcino sta per nascere il "Tempio del Brunello"**

Se è indubbio che il Brunello di Montalcino sia una delle denominazioni più importanti del vino mondiale, e che il suo territorio sia uno dei più visitati e ambiti, ora arriverà anche un vero e proprio museo per celebrarne la storia e gli aspetti culturali. Anzi, un vero e proprio "Tempio del Brunello", un grande progetto culturale legato al vino, firmato da Opera Laboratori, società che cura e gestisce importanti siti museali in Toscana e in Italia, presieduta da Giuseppe Costa, e dal Consorzio del Brunello di Montalcino, guidato da Fabrizio Bindocci. Un progetto che sarà svelato (ai media) il 9 luglio, a Montalcino (Chiostro di Sant'Agostino), nel quadro del programma educativo "L'Oro di Montalcino" destinato alla valorizzazione e alla conoscenza di questo territorio unico. Dove il vino è impresa, economia, paesaggio, società, e anche cultura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**La storia e la sorpresa, elementi primari di una canzone come di un vino. Parola di Sting**

La filosofia de Il Palagio secondo il cantante e la moglie Trudie Styler. L'incontro con Riccardo Cotarella, "mr spettacolare", e la fondazione "Every Breath You Take" a sostegno della ristorazione italiana e di San Marino. "Vivere al Palagio (tenuta cinquecentesca nel cuore della Toscana, ndr) è come vivere in un dipinto. Ma per la prima volta viviamo una pandemia, e dobbiamo aiutare chi rischia di non ripartire, come farebbero tra loro dei buoni vicini".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)