

La News



Più tempo per la riconversione dei vigneti

Ci sarà più tempo per accedere ai 140 milioni di euro per la misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti, la più "ricca" dell'Ocm vino e del Piano nazionale di sostegno: il Ministero delle Politiche Agricole ha prorogato la scadenza per le domande al 31 luglio 2021, per la campagna 2021/2022. Un provvedimento atteso e fortemente voluto da Confagricoltura. Che spiega: "la difficoltà di rispettare la scadenza era dovuta a un ritardo dell'apertura dell'applicazione sul sistema Sian. Il termine precedente del 15 luglio non avrebbe consentito la partecipazione di molte aziende".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"La Cucina di casa italiana" verso l'Unesco

Presentare ufficialmente il dossier di candidatura nella tornata di marzo 2022: ecco il prossimo obiettivo del cammino de "La Cucina di casa italiana" verso il riconoscimento a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco, promosso dalla storica rivista "La Cucina Italiana" e sostenuto dal Comitato Scientifico, presieduto dal professor Massimo Montanari. Comitato che, nei giorni scorsi, ha incontrato Gian Marco Centinaio, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole con delega ai rapporti con l'Unesco. "L'Italia ha un'incredibile varietà di prodotti tipici e ricette che sono uno strumento di salvaguardia della nostra biodiversità agroalimentare che caratterizza il made in Italy e che è unica nel mondo per la sua ricchezza", ha ricordato Centinaio, condividendo il valore dell'iniziativa e assicurando massimo supporto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Asolo si divide sul Prosecco Rosè

L'onda lunga della passione per i vini rosati, che dagli Stati Uniti ha travolto e coinvolto l'Europa, sia in termini di consumi che di produzione, non conquista tutti. Una crepa arriva nel cuore del "sistema Prosecco", dove i 2/3 dei produttori dell'Asolo Prosecco Docg ha votato contro la proposta di introdurre nel disciplinare una versione rosè delle bollicine, comunque passata in Assemblea grazie ai voti dei big. Più che uno scontro ideologico, una differenza (profonda) di vedute, tra chi difende la storia e chi pensa al mercato (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Oscar Farinetti: "il vino è in ripresa, basta lamentarsi. E impariamo a convivere con il Covid"

La ripresa per il vino è vera e tangibile, soprattutto in Usa ed in Asia, mentre le cose, di pari passo con la gestione del Covid, vanno più a rilente che altrove e così sarà fino a fine anno. Un Covid con cui, però, dovremmo imparare a convivere, coscienti che, con buona pace dei fan della "resilienza", niente sarà più come prima, neanche nella sfera enoica, che sarà sempre più caratterizzata dagli estremi: bene chi fa altissima qualità e primo prezzo, male tutto quello che è in mezzo. È il pensiero, in estrema sintesi, di Oscar Farinetti, uno degli imprenditori più visionari del made in Italy, fondatore di Eataly, unico vero avamposto del wine & food tricolore nel mondo, ma anche produttore di vino, con la galassia che ruota intorno al gruppo Fontanafredda, ed un mercante, come ama definirsi, che, con le sue attività, ha una visione mondiale come pochi altri, e che WineNews ha intervistato a VinoxRoma. Nonostante le notizie contrastanti sul riarsi della Pandemia che arrivano dall'Italia e da tanti Paesi del mondo, Farinetti non ha dubbi. "Il mercato del vino si sta rialzando, senza dubbio, ma dico di più: non si è mai piegato poi più di tanto, c'è chi ha fatto molto peggio. Poi chiaramente il produttore legatissimo la mercato horeca e della ristorazione ha patito molto, ma la gente a casa ha bevuto eccome, in questi mesi. Quindi chi era presente anche in gdo e ha saputo usare la vendita diretta, per esempio, ha venduto. Però ora le cose sono ripartite, smettiamola di lamentarci e pensiamo al futuro". E, sul futuro prossimo, che sarà ancora caratterizzato dalla Pandemia, Oscar Farinetti ha una visione chiara, e come spesso gli capita, decisiva. "Dobbiamo imparare a convivere con il Covid, e smetterla con questo tabù della morte. È vero, si muore, ma abbiamo vissuto. Magari morirò anche io, ma ho vissuto talmente bene ...". La certezza, secondo Farinetti, è che niente sarà più uguale a prima della pandemia. "Ci sarà un grande incremento dell'effetto clessidra" - spiega Farinetti - ovvero: i migliori diventeranno ancora migliori, e i peggiori dimostreranno che non c'è limite al peggio. Sarà così per tutto, anche per il vino. Chi produce vino di qualità e pulito venderà molto di più, e anche chi farà vino da primo prezzo venderà tanto, mentre chi sta nel mezzo non venderà niente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Mediterraneo, con l'aumento delle temperature è l'inferno

La minaccia del global warming non è una clava ideologica brandita da qualche scienziato catastrofista per precipitare nello sconforto miliardi di persone. Al contrario, è un cambiamento sotto gli occhi di tutti, che, se entro certi limiti può essere assestato, o comunque limitato nelle sue conseguenze, oltre rischia di portare stravolgimenti con cui diventa difficile convivere. Non a caso, l'Accordo di Parigi persegue l'obiettivo di limitare ben al di sotto dei 2 gradi Celsius il riscaldamento medio globale rispetto al periodo preindustriale, puntando a un aumento massimo della temperatura pari a 1,5 gradi Celsius. Ma cosa accadrebbe, se non si riuscisse nell'obiettivo di contenere sotto la soglia dei 2 gradi il riscaldamento medio? Il bacino del Mediterraneo, come racconta lo studio "Ecosystem Services provision by Mediterranean forests will be compromised above 2°C warming", pubblicato dal "Global Change Biology", ne uscirebbe devastato. Persino piante abituate alla siccità e al caldo farebbero fatica a sopravvivere. Se la temperatura salisse sopra i 2 gradi, gli indicatori di incendio e altri rischi legati al clima aumenterebbero del 64% nel territorio del bacino del Mediterraneo. Mettendo a repentaglio ogni attività agricola, a partire dalla viticoltura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Trend "Casual Food": c'è voglia di cibo semplice, informalità e condivisione. La ricerca Doxa

Il ritorno all'essenzialità, ai sapori autentici e alla condivisione tra amici: una tendenza molto forte tra gli italiani. Lo conferma una ricerca Bva Doxa per Birra Moretti: mangiare e bere in buona compagnia è tra le cose che fanno sentire gli italiani meglio con sé stessi. E spopola il "casual food", una nuova tendenza di cucina e convivialità, che mette insieme la convenienza e l'informalità del "fast food" alla qualità delle cucine più raffinate. Ed è proprio a questa nuova tendenza di "casual eating" che si ispira Birra Moretti, che si è avvalsa della collaborazione di Marco Reitano chef sommelier del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri (3 stelle Michelin) e presidente dell'Associazione "Noi di Sala" - per dare vita a 10 abbinamenti tra birra e piatti come gli arrosticini abruzzesi, gli arancini siciliani e così via.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dentro "Il Tempio del Brunello", il museo interattivo tra vino e storia del territorio a Montalcino

Il progetto firmato da Opera Laboratori, leader in Italia nei servizi museali, nel trecentesco Chiostro di Sant'Agostino. Con il Consorzio del Brunello. Da un lato la ricchezza artistica millenaria del territorio, dall'altro quella agricola enogastronomica, rappresentata dal Brunello di Montalcino in primis, ma non solo. Due pilastri dell'economia e della storia di Montalcino, uno dei territori del vino più importanti nel mondo, che ora iniziano un percorso di valorizzazione reciproca e comune.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)