

La News



Dalla Franciacorta parte la vendemmia

Mentre nelle località turistiche di tutta Italia si brinda all'estate, con le bollicine tra le protagoniste, è proprio da uno dei cuori della spumantistica italiana che parte la vendemmia italiana 2021, a livello territoriale. Ovvero dalla Franciacorta, dove è iniziata "la vendemmia, a partire dai vigneti del versante sud del Monte Orfano, dove la raccolta di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco è sempre anticipata rispetto alle zone più centrali". Vendemmia che sarà minore in quantità, sul 2020, per via di qualche gelata primaverile e della grandine a fine luglio, che però non ha compromesso la qualità delle uve, spiega il Consorzio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il cibo e la festa, secondo Marino Niola

Le feste comandate come il Ferragosto, hanno sempre il cibo per protagonista. Ma sono anche momenti per riflettere sul valore del cibo, come abbiamo fatto con Marino Niola, uno dei più celebri antropologi italiani e docente all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Che se ha definito il Ferragosto non più un "capodanno agrario", quale di fatto era nell'antichità, ma il capodanno della "società del tempo libero", con il tempo non più scandito dalle stagioni agricole, ma dall'alternarsi di lavoro e tempo libero, in questo periodo incerto di pandemia, tra voglia di libertà e timori di nuove restrizioni, spiega: "proprio in queste circostanze il cibo ha ruolo fondamentale, ancora più forte, perché il cibo è rigenerazione, è nutrimento, non solo del corpo, ma anche dell'anima delle persone, riproduce il legame sociale" ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vista dalla tavola

Andare al ristorante è un'esperienza a tutto tondo, in cui, oltre alla cucina, giocano un ruolo fondamentale il servizio e l'atmosfera, come confermano i dati di "TheFork", secondo i quali rimane alto l'interesse per esperienze fuori casa uniche e di qualità. Il punteggio medio dei ristoranti prenotati nel mese di luglio si attesta tra l'8,8 e il 9,3/10, e aumentano le prenotazioni per i ristoranti premiati da guide e utenti. Da Roma a Venezia, dal Garda a Positano, è boom per i ristoranti con viste e panorami mozzafiato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Monica Lerner: "la sostenibilità è aspetto integrante della qualità di un vino"

Tanti i temi che, di questi tempi, il vino sta affrontando, a partire dalla sostenibilità, ambientale e sociale, in vigna ed in cantina, passando per il valore delle produzioni biologiche e biodinamiche e per un altro argomento caldo, quello del grado alcolico, che cresce con l'aumentare delle temperature, anche dove, normalmente, non è mai stato un problema; ed ancora, il ruolo ed il peso dei brand nelle dinamiche che affrontano territori e denominazioni. Ma è da quello universale e trasversale della sostenibilità, valore richiesto dai consumatori e dal trade e su cui i produttori stanno lavorando con impegno, che prende spunto Monica Lerner, una delle giornaliste e critiche del vino più autorevoli, firma per l'Italia del prestigioso "Robert Parker - The Wine Advocate", nella sua chiacchierata con WineNews, perché proprio "The Wine Advocate" ha pensato di valorizzarlo con il "Robert Parker Green Emblem", che, alla prima edizione, ha premiato cantine simbolo della viticoltura italiana come la siciliana Tasca d'Almerita, Alois Lageder in Alto Adige e Salcheto in terra di Nobile di Montepulciano. "La sostenibilità fa parte della qualità del vino e di ciò che i produttori stessi vedono nel loro prodotto, che è il riflesso di un territorio, di suoli e vigneti attraverso cui tutelare ecosistemi sani", spiega Monica Lerner. La viticoltura del futuro deve essere sostenibile, sia da un punto di vista ambientale che economico e sociale, un equilibrio che le cantine devono puntare a raggiungere "guardando a tanti aspetti diversi". Le produzioni biologiche e biodinamiche, oltre a scelte ponderate fatte da viticoltori particolarmente sensibili alle istanze ambientali, hanno anche "una componente di marketing, un aspetto su cui abbiamo lavorato molto, anche perché ci sono tante aziende che non hanno - per mille motivi - alcuna certificazione, che sappiamo lavorare in maniera importante sul tema della sostenibilità". Interessante notare come in tutti i più importanti territori del vino al mondo, Italia compresa, il grado alcolico sia cresciuto molto negli ultimi decenni, anche per colpa del Global Warming, nonostante un mercato, in cui il valore del brand è sempre più importante - anche nei territori emergenti della viticoltura italiana - chiedi da tempo vini più leggeri (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bordeaux, la "Place" sempre più aperta. Specie all'Italia

Per alcuni è un modello desueto, ma La Place de Bordeaux, il complesso sistema distributivo che mette insieme Chateaux, négociant e wine merchant di tutto il mondo, su cui poggia la commercializzazione dei vini di Bordeaux sin dal XVII secolo, dimostra di essere ancora utile. E non solo per i vini bordolesi. L'apertura alle grandi etichette italiane era arrivata già nel 2008, quando 15 prestigiosi négociant di Bordeaux decisero di distribuire in tutto il mondo (ad eccezione di Italia, Usa e Canada) il mitico Masseto, con l'annata 2006, a cui si è poi aggiunto il Massetino. Anche Ornellaia, Ornellaia Bianco, Serre Nuove, Le Volte e Poggio alle Gazze, in esclusiva per Asia, Emirati Arabi, Africa e Sud America, passano per la Place de Bordeaux. Così come il Solaia, il Tignanello e il Cervaro della Sala della famiglia Antinori, insieme ad altre tre etichette della Toscana enoica: Colore di Bibi Graetz, Galatrona di Petrolo e Caiarossa. Nel 2019 fu la volta dei vini di Luce della Vite di Frescobaldi, seguita dal primo Etna Rosso, quello della Giovanni Rosso, storica griffe del Barolo, che ha anticipato di pochi mesi il primo vino spagnolo: YJAR, ultima creazione del vignaiolo riojano Telmo Rodriguez. Sulla Place, anche griffe cilene e Usa, come i californiani Opus One di Mondavi e Inglenook di Francis Ford Coppola.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Agricoltura, emergenza manodopera specializzata nei campi. Per la vendemmia e non solo

Quando di qualcuno si dice che è "un paio di braccia strappate all'agricoltura", di solito, lo si fa in maniera denigratoria, volendo dire che quella persona è capace a far ben poco, e quindi può solo prestare manodopera nei campi. Ma nel mondo di oggi tutto questo è superato. Anzi, si fatica sempre più a trovare chi vuole e sa lavorare nei campi. Se a rilanciare l'allarme nei giorni scorsi è stata Confagricoltura, che ha sottolineato quanto, tra raccolta della frutta e vendemmia, siano urgenti tanto il decreto flussi quanto la proroga dei permessi di soggiorno per garantire la manodopera straniera, che vale più del 30% nell'agroalimentare italiano, ora un nuovo SOS arriva dall'associazione non-profit "Donne dell'Ortofrutta", che rilancia il messaggio: "gli italiani non vogliono più raccogliere frutta e verdura. Abbiamo bisogno di manodopera stagionale specializzata".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano guarda lontano, e punta al ricco mercato degli Emirati Arabi

L'Expo di Dubai e la crescita esponenziale dei ristoranti tricolore destano l'attenzione del made in Italy, come racconta Salvia Omidvarnia di Biisel. "Gli Emirati Arabi non sono certo il primo Paese che viene in mente parlando di commercio del vino, e giustamente, visto che si parla di un Paese islamico. In cui, però, il turismo di massa è in crescita, e poi Dubai ospiterà l'Expo. Il consumo di vino, qui, è legato ai tanti stranieri che ci lavorano, e ai milioni di turisti che la visitano ogni anno, e passa per alberghi e ristoranti internazionali".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)