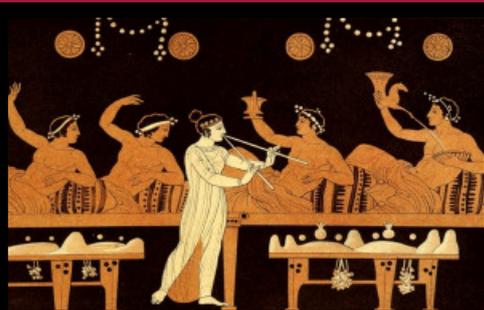


La News



La più antica testimonianza del vino

Resti di vinaccioli e vinacce, che si sono conservati da un incendio avvenuto in un'abitazione a Filippi, nel Nord-Ovest della Grecia, intorno al 4300 a.C., sarebbero la più antica testimonianza del consumo di vino in Europa. A scoprirli ed analizzarli, come riporta "The Drinks Business", sono stati gli studiosi della Aristotle University di Salonico, nella campagna di scavo dei siti archeologici della Grecia settentrionale, che, grazie alla ricchezza dei dati raccolti, sta fornendo moltissime informazioni sull'organizzazione sociale ed economica, sulle attività quotidiane delle persone, sull'agricoltura e sulle pratiche agricole di epoca preistorica.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

La cucina è arte? Da Platone a Gualtiero Marchesi come il "bello è il modo di far bene le cose"

"L'arte della cucina mette in gioco una discussione su tutte le arti contemporaneamente. Un argomento critico che non ci porta su una strada lineare, ma su un confronto estremamente opportuno e sempre attuale". Così lo storico Alberto Capatti, presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, ha acceso il dibattito tra chef stellati, filosofi e artisti su un interrogativo che attraversa tutta la storia della gastronomia, da Platone, per il quale la cucina era finalizzata al benessere ed al piacere, al maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi, secondo il quale il "bello è il modo di far bene le cose": la cucina è arte? Dai filosofi Aldo Colonetti e Nicola Perullo a Massimiliano Tonelli, direttore "Artribune", dalla designer Paola Navone all'artista Aldo Spoldi, sono le personalità che si sono confrontate, nei giorni scorsi, in un talk con la giornalista Eleonora Cozzella, e tra gli autori del Quaderno "Cucina|Opera|Arte. Riflessioni sul mestiere del cuoco" (Cinquesensi Editore), con la figlia del maestro Paola Marchesi, il filosofo, recentemente scomparso, Salvatore Veca e, con un contributo postumo, dello stesso Marchesi. "Non ho mai approfondito il legame con l'arte, finché non ho trovato ispirazione nel Surrealismo di Dalí - ha raccontato lo chef Davide Oldani - al D'O a San Pietro all'Olmo ne discutiamo con gli artisti, barattando come una volta le opere d'arte con i piatti. Stimoli che ho avuto dal maestro, e ho personalizzato secondo la mia idea del bello". "Io "abito" professionalmente in un museo come il Mudec di Milano che mi coinvolge in tanti percorsi di artisti di diversa natura - ha detto lo chef Enrico Bartolini - per me la cucina non è espressamente arte, ma suscita le stesse emozioni, e penso che rientri nella dimensione artistica ciò che le persone si trovano davanti da vivere come un'esperienza attraverso i loro sensi". Marchesi "ci spingeva sempre ad accrescere la nostra cultura - ha aggiunto lo chef Pietro Leemann - perché la cucina, come l'arte, non può essere solo formale, ma deve esprimere qualcosa di profondo, unendo al gusto e all'estetica anche l'etica". E questo "è uno dei lasciti di mio padre - ha detto la musicista Simona Marchesi - il principale è diffondere l'importanza della cultura, perché è la cultura che ci insegna ad apprezzare tutte le cose belle, dall'arte alla cucina".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

57,1 milioni di ettolitri di vino nella "Cantina Italia"

Nelle cantine del Belpaese, al 31 marzo 2022, erano presenti 57,1 milioni di ettolitri di vino, 6,8 milioni di ettolitri di mosti e 183.321 ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione. Rispetto a 12 mesi fa, il valore delle giacenze è superiore sia per i vini (+1,9%) che per i mosti (+22,7%), mentre su febbraio 2022 è diminuito sia per i vini (-4,8%) che per i mosti (-6,2%). Il 55% del vino è detenuto nelle Regioni del Nord, prevalentemente nel Veneto (13,2 milioni di ettolitri). Il 50,3% del vino è a Dop, il 27,9% a Igp, i vini varietali sono appena l'1,3% del totale ed il 20,5% è rappresentato da altri vini. Le giacenze di vini a Indicazione Geografica sono molto concentrate: 20 Denominazioni su 526 contribuiscono al 57,5% del totale delle giacenze. Al top tra le gli stock di vini a Dop e a Igp c'è il Prosecco, con una quota del 9,2% delle scorte nazionali (4,1 milioni di ettolitri). Ecco l'ultimo aggiornamento del report "Cantina Italia" del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari (Icqr). Su marzo 2021, le giacenze di vini Dop sono aumentate del +1,3% e quelle di vini Igp del +4,7%, mentre le scorte dei vini da tavola sono in linea con lo scorso anno. Su febbraio 2022, le scorte di vini Dop hanno perso il -4,8%, quelle di vini Igp il -5% e quelle dei vini da tavola il -4,5%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Nuove generazioni e agricoltura, c'è feeling

Il feeling tra le nuove generazioni e l'agricoltura inizia da giovanissimi con la scelta della scuola, con un incremento negli anni della pandemia del 36% sul 2019 delle iscrizioni agli istituti agrari, e prosegue fino alla gestione di attività imprenditoriali, con 56.000 giovani che in Italia hanno scelto di costruirsi un futuro investendo nella terra, tanto da far nascere in media 18 nuove imprese al giorno. A dirlo è Coldiretti sul rapporto del Centro Studi Divulga, negli "Oscar Green" oggi a Roma. Le aziende degli under 35 sono aumentate del 2% in Italia negli ultimi 5 anni, con superfici, fatturato e occupati superiori alla media, impegnati nella coltivazione di ortaggi (13%), nell'allevamento (12%) e nel vino (10,5%). Una svolta che ha portato il Belpaese a diventare leader in Europa per numero di giovani imprese agricole.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"La Terracotta e il Vino"

La forma è contenuto. Specie quando si parla di vino in anfora, recipiente usato da millenni, ma riscoperto solo in epoca recente anche dai vignaioli italiani, dal Friuli Venezia Giulia alla Toscana. Dove, a Impruneta, c'è una delle fornaci del cotto più importanti, "Artenova Terrecotte", motore dell'Associazione Culturale "La Terracotta e il Vino" che torna a far incontrare produttori italiani e stranieri con più di 200 etichette di vini prodotti esclusivamente in giare di terracotta, a "La Terracotta e il Vino 2022" nell'antica Certosa di Firenze (4-5 giugno).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Indicazioni Geografiche, con la riforma Consorzi sempre più centrali in tutela e promozione

"Tre punti fermi ci devono guidare nel processo di riforma: mantenimento del legame con il territorio, rafforzamento del sistema di tutela e potenziamento del ruolo dei Consorzi": così il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli da "La Riforma del Sistema delle Indicazioni Geografiche, una prima analisi sulla proposta presentata dalla Commissione Europea", iniziativa di Origin Italia con Paolo De Castro, relatore della Riforma. "Un passaggio strategico che coinvolge un sistema che in Ue supera 80 miliardi di valore. Sarà importante lavorare con gli altri Paesi ad una proposta che rafforzi i Consorzi e la tutela delle Igp", ha detto l'europarlamentare, sottolineando l'importanza di proporre criteri di semplificazione, a partire dalle procedure di modifica dei disciplinari, e della sostenibilità come opportunità strategica e competitiva.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il racconto del vino con la fotografia: ecco "Vino. Oltre il ritratto" by Zenato

Dall'inaugurazione, a Vinitaly, le riflessioni di Nadia Zenato, Luca Panaro (Zenato Academy) e Claudia Löffelholz (Fondazione Modena Arti Visive). Il concept ed il messaggio del terzo atto del progetto della storica cantina veneta, eccellenza di Valpolicella e Lugana, che da anni supporta i giovani artisti esplorando diversi aspetti del settore e della vita del vino con il linguaggio della fotografia.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)