

La News



Siccità, agricoltura italiana al collasso

Il simbolo della gravità della situazione è il fiume Po in secca come non si vedeva da 70 anni, ma la siccità, con zone in cui non piove da 110 giorni, è un problema nazionale. Soprattutto al Nord, dove la priorità delle imprese agricole è "salvare i raccolti e la produzione alimentare", con interventi straordinari e immediati. Parole di Confagricoltura, che ad oggi, in alcune aree, segnala perdite del -70% su prodotti come il mais, e del -30% per grano e orzo. Intanto, il sottosegretario alle Politiche Agricole, Centinaio, ha scritto ai Ministri di Politiche Agricole e Transizione Ecologica, Roberto Cingolani, sollecitando un loro intervento urgente.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Cosa vedere e chi incontrare, con Slow Food, a "Terra Madre Salone del Gusto 2022", a Torino

Oltre 3.000 contadini e allevatori, popoli indigeni e cuochi, migranti e giovani attivisti da 150 Paesi del mondo sono pronti ad incontrarsi, ancora una volta, in Italia: saranno "cuore e anima" di "Terra Madre Salone del Gusto 2022" che torna a Torino (22-26 settembre), promosso da Slow Food che ha svelato oggi il ricchissimo programma dell'edizione n. 14 intorno al claim "#RegenerAction", cambiando formula e presentandosi alla città nella nuova veste all'aperto al Parco Dora con ingresso gratuito. E WineNews, con la guida della Chiocciola, ha selezionato "10 motivi e più" per partecipare al più importante evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, con ospiti importanti personalità come filosofi ed economisti, attivisti, artisti e ricercatori come Elena Granata, Rupa Marya, Michael Moss, Raj Patel, Willie Peyote, Telmo Pievani, Selma Dealdina e Carolyn Steel. Ad animare le architetture ex industriali di Parco Dora a Torino con le sue forme, i colori e profumi, le sue voci sono il "Mercato di Terra Madre" con oltre 600 produttori italiani e internazionali, insieme al ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. Questo, infatti, il tema di "Terra Madre Salone del Gusto": una rigenerazione che parte dal cibo affinché questo diventi motore della transizione ecologica necessaria al rinnovamento del pensiero e della società, come ha spiegato il fondatore di Slow Food Carlin Pettrini: "se vogliamo realizzare una vera rigenerazione di città, campagne e borghi a partire dalla produzione e distribuzione del cibo, dobbiamo superare la visione che vede innovazione e tradizione come elementi contrapposti. Credo che esista vera innovazione quando una tradizione ha successo. Chi oggi può realizzare vera innovazione? Io sono convinto che solo le comunità possano realizzarla, perché si fondano sulla sicurezza affettiva, sulla socialità, sulle relazioni personali: tutti fattori dai quali può scaturire un vero cambio di paradigma". E non mancherà il vino con la novità della "Slow Wine Coalition", rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera per mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale e culturale delle campagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Brunello, Barolo e Aglianico nello spazio, con la Fis

Qualche tempo fa, nel quadro della missione spaziale Wise, alcune bottiglie di Chateau Petrus 2000, insieme a barbatelle e parti di vite, furono mandate nello spazio per studiare gli effetti dell'assenza di gravità e non solo, su vino e vite. Nei prossimi mesi, invece, saranno le barbatelle di tre territori, vini e produttori mito del vino italiano ad andare in orbita, tra ricerca scientifica e comunicazione. Ovvero, stando ai rumors WineNews, quelle del Sangiovese da cui nasce il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, cantina "culla" del grande rosso di Toscana, quelle del Nebbiolo da cui nascono i grandi Barolo e Barbaresco di una cantina-icona delle Langhe come Gaja, e quelle da cui trae origine uno dei grandi rossi del Sud, l'Aglianico, che arrivano da Feudi di San Gregorio, l'azienda di Antonio Capaldo, custode dei "patriarchi", vigne ultracentenarie. Un esperimento, ideato dalla Fondazione Italiana Sommelier - Fis, guidata da Franco Ricci, che sarà presentato nel dettaglio il 4 luglio, nel "Forum internazionale della cultura del vino" n. 15, di scena al Rome Cavalieri. Con un titolo decisamente significativo, ovvero "Spazio infinito, eternità del Vino. In onore di David Sassoli".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Bordeaux pensa a tagliare 20.000 ettari di vigna

Bordeaux, il mostro sacro del vino, non è solo grandi Chateaux che fanno sognare appassionati e collezionisti. È un territorio grande, da cui nascono, mediamente, tra i 500 ed i 600 milioni di bottiglie all'anno. Che stanno diventando troppe, con masse importanti di vino di medio basso livello, che si vendono a prezzi bassissimi. E in molti si interrogano sulle soluzioni possibili, che convergono soprattutto verso l'estirpazione volontaria di, più o meno, 20.000 ettari di vigna (su un totale, nella Gironda, sui 110.000 ettari, secondo l'agenzia specializzata in Mergers & Acquisitions, Bordeaux Vineyards, ndr), per ridurre la produzione di qualcosa come 1 milione di ettolitri di vino. Messaggio arrivato forte e chiaro, riporta "Vitisphere", dall'incontro che, nei giorni scorsi, ha visto oltre 150 viticoltori della Gironda incontrarsi a Le Pian-sur-Garonne ... (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Gli "Ambasciatori di Poggio alle Gazze"

Un progetto dedicato non solo al vino, ma al Mar Mediterraneo, che lo caratterizza in maniera profonda, ed alle eccellenze italiane, di cui è una delle grandi espressioni: è il progetto "Ambasciatori di Poggio alle Gazze" (come, tra gli altri, Gennarino Esposito della Torre del Saracino, o Daniele ed Andrea Zazzeri de La Pineta, dove continuano il lavoro del padre, l'indimenticato Luciano Zazzeri,) che la Tenuta dell'Ornellaia (di proprietà Frescobaldi, ndr) ha messo in campo nel lancio del suo vino bianco più celebre e prestigioso, il Poggio alle Gazze, annata 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Non si può viaggiare senza: torna la guida "Fuoricasello 2022", un cult per i viaggiatori

Che si viaggi per lavoro o per piacere fare una sosta di gusto e trovare un buon ristorante lungo il tragitto, tante volte rappresenta il ricordo più piacevole del viaggio stesso. E se spesso ci si arrende, pensando che di certo non si potrà fare un pasto di qualità "on the road", il "soccorso stradale" è una guida che, con 700.000 copie diffuse da primato nel settore, è un vero e proprio cult e una compagna di viaggio irrinunciabile per i viaggiatori gourmet: "Fuoricasello 2022. I migliori ristoranti vicino alle uscite delle autostrade", all'edizione n. 16 firmata dalla famiglia Longo, alla guida della storica Enoteca Longo di Legnano, che segnala oltre 870 locali nascosti dove assaggiare una cucina di qualità, rispettosa delle tradizioni, con stretti legami con il territorio, a pochi minuti dai principali caselli autostradali italiani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le nubi di inflazione, guerra e costo dell'energia si addensano anche sul mondo del vino

La visione di Denis Pantini (Nomisma - Wine Monitor). "Il primo scorcio (4 mesi) del 2022 mostra ancora dati interessanti, con una crescita del 12% delle esportazioni sui mercati principali e un calo del 10% delle vendite in Gdo, altra faccia della medaglia della ripresa dei consumi fuori casa. In futuro gli italiani spenderanno meno per il vino, orientandosi su bottiglie meno costose, ma senza retrocedere sul fronte della sostenibilità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)