

La News



In vacanza con gli eventi wine & food

A 2.173 metri per un aperitivo sul Monte Bianco all'Organics SkyGarden a Courmayeur, o con "Aria di Friuli Venezia Giulia" e il Prosciutto di San Daniele: vino e cibo ancora protagonisti delle vacanze nell'agenda di WineNews. Tra cultura e grandi vini, con il Nobile a Montepulciano, la Vernaccia a San Gimignano, il Chianti Classico, il "Tempio del Brunello" a Montalcino e da Girolamo Russo sull'Etna. E, ancora, il "Masj White party" a Tenuta Canova, l'"Aperitivo di Verona" con Chiaretto e Formaggio Monte Veronese, i tour in jeep da Umani Ronchi, i tramonti in cantina a Tenuta Prima Pietra e Le Mortelle, e "Calici di Stelle" con il Sagrantino di Caprai.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le attese tra Trentino e Alto Adige

Se Cembra Cantina di Montagna, con vigneti fino a 900 metri di altitudine, parla di vendemmia anticipata ma comunque nella seconda metà di agosto, e ci si aspettano vini ricchi e strutturati, tra i filari della Tenuta San Leonardo il via è previsto per settembre, con vendemmia abbondante e di gran qualità. E si aspetta ancora anche in Alto Adige, come spiegano cantine come Terlano, Andriano e Kaltern: qui per ora la siccità non ha creato particolari problemi, anche grazie all'irrigazione di soccorso, e se le quantità sono attese in leggero calo, la qualità delle uve fa ben sperare, anche se tutto dipenderà, come sempre, dalle ultime fasi di maturazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il pranzo al sacco in spiaggia

Alle vacanze gli italiani non rinunciano ma per far fronte alle difficoltà economiche il pranzo al sacco torna un "must" nei pranzi estivi sulla spiaggia. E quindi sotto all'ombrellone tornano le classiche insalate fredde (pasta, riso, pollo) ma anche macedonia e caprese che sostituiscono la spigola o la frittura al ristorante. L'indagine Coldiretti/Ixè ha tracciato la classifica dei menù più gettonati sotto l'ombrellone da chi sceglie il fai da te per far fronte agli aumenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Impressioni di vendemmia 2022, con i primi grappoli tagliati, ma il grosso ancora lontano

I primi grappoli sono caduti in Sicilia, poi è partita la Franciacorta, come territorio, ma via via qualche colpo di forbice per raccogliere le varietà più precoci, in questa vendemmia complicata e anticipata dalla siccità generale, sono stati dati un po' in tutta Italia. Il grosso, ancora, ha da venire, con una vendemmia che, nel Belpaese, tra varietà e territori diversi, come sempre si concluderà definitivamente tra settembre ed ottobre, salvo clamorose sorprese. Ma, intanto, tra aziende, Consorzi e organizzazioni di categoria (in approfondimento), arrivano le prime stime e riflessioni su quella che, vale la pena ricordarlo, è senza dubbio la più mediatica delle operazioni agricole, grazie all'allure ed al valore del vino. A livello nazionale, le stime delle organizzazioni agricole, da Coldiretti a Confagricoltura, ad oggi concordano su un calo medio della quantità delle uve tra un -10% ed un -20%. Con la siccità che preoccupa produttori ed enologi, ma senza scatenare il panico, con la consapevolezza che, come sempre, le stime reali si potranno tirare solo una volta che le uve saranno in cantina. In Franciacorta dove la vendemmia è in corso da una decina di giorni, una delle cantine di riferimento e storia del territorio, come la Guido Berlucchi, parla di uve perfette per sanità, anche se lo stress idrico rende incerta la resa sul mosto, anche se le piogge di fine luglio fanno pensare ad una vendemmia di quantità ridotte, ma di ottima qualità. Come, del resto, conferma Luigi Bersini, enologo di Castello Bonomi del Gruppo Paladin. E, a proposito di bollicine di eccellenza, a tagliare i primi grappoli, in queste ore, è anche Ferrari, cantina simbolo del Trentodoc della famiglia Lunelli, in anticipo di due settimane sul 2021, e anche qui, se la quantità sarà da verificare, la qualità, anche grazie a scelte lungimiranti in vigna, si aspetta eccellente. Tra i territori che per primi hanno tagliato i grappoli c'è la Sicilia, dove il grande caldo non è una novità. E se sull'Etna la vendemmia sarà leggermente anticipata, ma ancora lontana, tutti i produttori, da Settesoli a Principi di Spadafora, da Alessandro di Camporeale a Duca di Salaparuta, da Donnafugata a Rapaialà, passando per Assovini e Consorzio Doc Sicilia, concordano sul fatto che la qualità sarà in calo, ma con uve di altissima qualità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Verso la raccolta in Piemonte, Veneto e Toscana

In Piemonte, nelle Langhe e non solo, sarà un'annata particolare e di non facile gestione, e le scelte agronomiche faranno la differenza, come spiega la storica cantina Pio Cesare, che prevede quantità al ribasso sul 2021, ma con uva di qualità, con la vendemmia dei bianchi che partirà dopo metà agosto, per finire con il Nebbiolo a settembre. In Valpolicella e Soave, in Veneto, secondo Sartori, se arriveranno le piogge ed qualche grado in meno di temperatura, "il 2022 potrebbe evolversi in un'annata di soddisfazione, e anche la Regione Veneto (approfondimenti ulteriori il 24 agosto), stima una vendemmia che partirà dopo metà agosto, e se siccità e flavescenza dorata preoccupano, le uve ad oggi sono sane in denominazioni come Prosecco Doc, Doc Venezia, Colli Euganei, Bardolino e Custoza. Dalla Toscana (dove i primi grappoli sono stati tagliati sull'Isola d'Elba), nonostante la mancanza d'acqua (ma la pioggia ha regalato sollievo nel territorio del Brunello di Montalcino, come ha sottolineato il Consorzio), si attendono quantità in calo ma uve sane e di qualità come raccontano, tra gli altri, Tenute Silvio Nardi a Montalcino, Barone Ricasoli, Nittardi e Castello di Querceto dal Chianti Classico, Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia, e ancora realtà come Castello di Vicarello e Fattorie Le Pupille in Maremma.



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tra i filari di Umbria, Sardegna, Collio, Puglia ed Emilia Romagna

Nonostante il grande caldo, la vite ha reagito in modo straordinario in terra di Sagrantino di Montefalco: per la cantina leader, Caprai, la 2022 sarà una bella annata, soprattutto in qualità. Stesso sentiment in Sardegna, dove è partita la vendemmia in questi giorni e dove, secondo Coldiretti, ci si attende buona qualità e una crescita in quantità del 15-20%. Nel Collio, in Friuli-Venezia Giulia, il Consorzio guarda con ottimismo ad una vendemmia che dovrebbe partire dopo metà agosto, di grande qualità e con quantità nella media. Anche in Puglia si è iniziato a raccogliere, con la storica Leone de Castris che parla di uve in ottime condizioni sanitarie, anche se sarà una vendemmia impegnativa. Più in difficoltà, secondo Confagricoltura, l'Emilia-Romagna, dove si inizia a raccogliere ma con la siccità che porterà un calo produttivo del 25/30%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Cortona e Syrah? È una storia (di successo) nata quasi per caso

Nella Toscana dominata dal Sangiovese, in tempi abbastanza recenti si è fatta avanti la peculiarità del territorio di Cortona, diventato in pochi anni una delle terre d'elezione del Syrah, vitigno che oggi copre il 75% dei vigneti della zona, governata da un Consorzio che raccoglie 37 produttori, 400 ettari vitati ed una produzione di 500.000 bottiglie e che adesso punta alla Docg. Sulle ali di una zonazione che ha individuato 8 areali diversi. A WineNews il Professore Attilio Scienza e il produttore Stefano Amerighi.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)