

La News



### Tornano le "Anteprime" del vino italiano

Con "Bolgheri DiVino", l'en primeur del Consorzio di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia per scoprire i vini del territorio-icona dell'enologia mondiale in una "Degustazione diffusa" tra il Castello della Cherardesca e il Frantoio di Casa Carducci a Castagneto Carducci (3-4 settembre), "Campania Stories-Special Edition", con le nuove annate dei vini campani nei Campi Flegrei (e un "Campania Stories Day" per wine lovers l'8 settembre a Pozzuoli), e con gli "Etna Days-I Vini del Vulcano" del Consorzio Etna Doc (14-17 settembre per la stampa), nell'agenda di WineNews la mente va già alle "Anteprime" che ripartono a settembre, tempo di vendemmia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

### Maltempo, danni e difesa del territorio

Alberi abbattuti, serre divelte dal vento, campi sott'acqua per i nubifragi, le grandinate e le trombe d'aria che hanno colpito un po' ovunque, nel Centro Nord del Paese, l'agricoltura, con i raccolti delle colture di stagione particolarmente danneggiati, dal riso in Piemonte alla vite in Liguria, come ricorda la Coldiretti. Al di là della conta dei danni, doverosa, il presidente Confagricoltura, Massimiliano Giansanti riporta al centro la politica e la gestione virtuosa del territorio. "Siccità, nubifragi, grandine, trombe d'aria, ma anche incendi, spesso di natura dolosa, hanno conseguenze devastanti per il settore primario. È evidente che la gestione del rischio climatico è diventata una questione di primo piano per il futuro dell'agricoltura italiana, ma anche europea", mette in guardia Giansanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

### Liberty Wines sponsor del Soho FC

Il calcio è lo sport più popolare e seguito al mondo. È per sua natura inclusivo, ed è secondo questi principi che a Londra, nel 2013, è nato il Soho FC, la squadra LGBTQ+ fondata con la convinzione che il calcio debba essere aperto e accessibile a tutti, indipendentemente da sessualità, genere, eventuali disabilità o età. Gioca nella London Unity League, e da questa stagione ha un nuovo sponsor sulle sue maglie: Liberty Wines, distributore che Oltremarica commercializza decine di etichette del Belpaese

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

### Nei "distretti" dell'Italia del vino, tra cucina di territorio, rievocazioni storiche e cultura

L'abbinamento perfetto con la cucina di territorio, l'incontro con l'arte, la musica, il teatro e il cinema, e le rievocazioni storiche dove l'enogastronomia ha tradizionalmente un posto di rilievo, sono solo alcuni degli elementi che rendono indimenticabili gli ultimi giorni di vacanza per chi sceglie come meta i "distretti" dell'Italia del vino, ricchi di eventi segnalati da WineNews. Come Montepulciano, dove il Nobile è protagonista di "Cantine in Piazza" (stasera) nella rinascimentale Piazza Grande, e dei 20 anni del Premio "A Tavola con il Nobile" ideato dal giornalista Bruno Gambacorta con il Consorzio e il Magistrato delle Contrade del Bravio delle Botti (20-21 agosto). Ma si va da "Sogni estivi", il progetto di San Michele Appiano che vede i suoi vini pregiati, a partire dal Sauvignon Sanct Valentin, abbinati a ricette d'autore di grandi chef, ad "Aria di Friuli Venezia Giulia 2022", la Festa del Prosciutto di San Daniele diffusa in tutto il Friuli (26-29 agosto). E se torna "Cinema in Cantina", con proiezioni di film e degustazioni di Prosecco Doc nelle cantine di Friuli e Veneto (24 agosto-9 settembre), a Bergamo va in scena il "Food Film Fest" (24-28 agosto). "Sunset in Hic Et Nunc" è una standing dinner al tramonto nella cantina sulle colline vitate del Monferrato (28 agosto), alla Tenuta Canova sul Lago di Garda c'è un esclusivo "Masi White party" (31 agosto), e le opere di Mario Schifano, Tano Festa, Mario Mambor, Carla Accardi e Dadamaini sono in mostra da Michele Satta a Bolgheri (1-17 settembre). Intanto, la Vernaccia è protagonista di "Degusta in Jazz" alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano (28 agosto), e proseguono la "Chianti Classico Summer" tra installazioni d'arte e i concerti dell'Accademia Chigiana nelle cantine, e l'"Argiano Baroque Music Festival", nella storica cantina di Argiano a Montalcino (19 e 26 agosto), mentre il Castello di Potentino ospita il "Morellino Classica Festival" (25 agosto) e Fattoria Selvapiana il "Jazz in Fattoria. Musica e vino in Chianti Rufina" (26 agosto). In Sicilia nasce "Feudo Art Residency", residenza per musicisti da Girolamo Russo sull'Etna (28 e 31 agosto, e 2 settembre), continua il "Teatro a Mare Pellegrino 1880" nelle Saline di Marsala (fino al 30 agosto) e si assaggiano "Sorsi di Stelle" a Baglio Soria da Firriato (26 agosto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

### India: un mercato sconfinato, ma non per il vino

Con un miliardo e 400 milioni di abitanti, l'India è la più grande democrazia - nonché la quinta economia - al mondo. Un Paese dal potenziale enorme, ma in cui il vino non è mai riuscito a sfondare. Il muro invalicabile è quello culturale: il vino non fa parte della Storia indiana, e tanto meno della sua gastronomia, fatta di piatti e sapori unici ed eccezionali, ma difficilissimi da abbinare al vino. Come se non bastasse, a frenare le importazioni dai grandi Paesi produttori, ci sono tasse elevatissime, al 150%. Il risultato, guardando all'Italia, è che nei primi 5 mesi del 2022 il fatturato del vino del Belpaese in India è di appena 1,74 milioni di euro, per 416.000 litri spediti. Un'inezia, se si pensa agli oltre 700 milioni di indiani che hanno più di 21 anni, l'età legale per bere. Ad oggi, il mercato del vino in India vale meno di 200 milioni di dollari, e l'import (per il 75% da Australia ed Unione Europea) vale il 35% del totale, il 12% a volume. Le previsioni per il futuro prossimo, comunque, sono decisamente positive. Nel 2022, secondo il report firmato dalla società di ricerche di mercato britannica TechNavio, la crescita prevista è del 29,3%, e tra il 2021 ed il 2026 l'economia del vino in India crescerà ad una media del 19,78%, raggiungendo un giro d'affari di 274 milioni di dollari (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

### Fiori che si mangiano, dai grandi cuochi del passato come Apicio alla "moda" del foraging

"L'utilizzo dei fiori in cucina come trovata modaiola è un argomento datato. I grandi chef lo hanno sperimentato già 10-15 anni fa. Ma se andiamo a vedere nella storia della gastronomia non si sono inventati nulla, perché i più famosi cuochi del passato come Apicio, Bartolomeo Scappi e il Maestro Martino ci danno testimonianza dell'uso dei fiori sia nella cucina aristocratica che in quella contadina". Ingrediente che divide ed ha sempre fatto discutere chef e gastronomi, a raccontare a WineNews dei fiori che si mangiano è la scrittrice Sandra Ianni, esperta in cultura enogastronomica ed etnobotanica. "I fiori commestibili sono oltre 1.500, ma non ci si può improvvisare botanici: il foraging con gli esperti oggi è di moda, ma serve ad imparare a riconoscere quelli che si possono mangiare. E ad essere parsimoniosi nell'approvvigionarsi nella natura".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

### La scrittrice Roberta Deiana: dal pane alla terra, ecco la classifica dei profumi più amati

La perdita dell'olfatto, spesso ritenuto sacrificabile rispetto agli altri sensi, come conseguenza del Covid, ha risvegliato i nostri nasi e oggi stiamo più attenti agli odori che ci circondano. "È il senso più misterioso, ma per la scienza è un "archivio" della memoria e delle emozioni". Lo spiega Roberta Deiana, perfumista, vincitrice del Premio Bancarella della Cucina e autrice de "L'Atlante degli odori ritrovati". "Non esistono odori cattivi in assoluto: c'è comunque qualcuno nel mondo a cui piacciono".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)