

La News



È l'ora di Terra Madre Salone del Gusto

Ridisegnare il futuro del mondo attraverso agricoltura e rapporto con il cibo, della comunità globale tanto quanto di quelle locali, in un quadro in cui tutti, dal più umile contadino alle più alte istituzioni, devono farsi carico, con maggiore consapevolezza, che il tempo per contrastare gli effetti nefasti del cambiamento climatico è ormai quasi scaduto. Sarà l'obiettivo di "Terra Madre Salone del Gusto", il più importante evento internazionale dedicato al cibo e promosso da Slow Food, che torna a Torino, con l'edizione n. 14, intorno al claim "#RegenerAction" (Parco Dora, 22-26 settembre, il programma in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Nuovi venti di proibizionismo

Per molti siamo ormai alle prese con un nuovo proibizionismo che non distingue tra categorie di alcolici e che mette il vino sullo stesso piano delle sigarette. Confondendo abuso con consumo e tralasciando la storia, la cultura e la tradizione secolare che sta alla base di un prodotto il cui consumo, moderato, è consigliato nella Dieta Mediterranea riconosciuta dall'Unesco. Sta facendo molto discutere l'adozione da parte dell'Organizzazione mondiale della Sanità (Oms) del documento "European framework for action on alcohol 2022-2025" e le reazioni non si sono fatte attendere, come WineNews ha riportato in questi giorni. E ora, al coro di voci contrarie (da quelle di Unione Italiana vini a quelle delle rappresentanze di filiera di Italia, Spagna e Francia) si aggiunge quella di Cia/Agricoltori Italiani che ha definito "folle equiparare il vino alle sigarette".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le api della Regina vestite a lutto

Recuperando un'antica tradizione britannica, che risale al Settecento, il protocollo della Corona, alla morte della Regina Elisabetta, ha previsto che anche le api venissero avvertite della scomparsa di Sua Maestà. È ciò che ha fatto John Chapple, l'apicoltore che da 15 anni si prende cura delle arnie di Buckingham Palace, picchiettando su ogni arnia e cingendole poi con un nastro nero, in segno di lutto. Un gesto per ringraziarsi le api, rimaste senza un padrone, e convincerle a continuare a produrre miele.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il turismo del vino tra sostenibilità, nuovi trend e la "felicità degli abitanti di un territorio"

"Si parla sempre più di sostenibilità nel turismo del vino, ma la prima lezione da ricordare per chi opera in questo settore - a partire dalle istituzioni - è che non si può pensare solo ai turisti: in primis, bisogna fare attenzione agli abitanti di un territorio. Se questi non vivono bene - perchè non ci sono più le piccole botteghe, perchè gli anziani non hanno le osterie in cui ritrovarsi, perchè sono spariti i luoghi di aggregazione - l'attrattiva turistica non può funzionare a lungo. In un territorio del vino i visitatori devono trovare gente che sorride, che accoglie, che esprime una cultura. Altrimenti è già una sconfitta". Non usa mezzi termini Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che, dal Forum Mondiale dell'Enoturismo (Alba, 19-21 settembre) n. 6, lancia un messaggio importante e provocatorio, come è nel suo stile. "Bello il turismo del vino, ma se la popolazione non ne trae beneficio che senso ha? Non si possono valutare solo i parametri quantitativi dei turisti in arrivo ogni anno, deve essere considerata la qualità". Proprio sostenibilità è una delle key words per il futuro del turismo del vino, insieme ad innovazione e creatività, secondo gli esperti riuniti in Piemonte per l'appuntamento internazionale promosso dalla World Tourism Organization (Unwto) dell'Onu, in collaborazione con il Ministero del Turismo, Enit -Agenzia Nazionale del Turismo, guidata da Roberta Garibaldi e Regione Piemonte. Sono le Langhe, territorio-modello dell'enoturismo made in Italy, ad ospitare l'evento (per la prima volta nel nostro Paese) in cui si è tracciato lo stato dell'arte di un settore che vale 2,5 miliardi di euro all'anno e rappresenta un volano per lo sviluppo e la valorizzazione dei territori e dei borghi, con 14 milioni di turisti coinvolti. In Italia l'enoturismo incide in media per il 27% del fatturato delle aziende vinicole, tanto che più di 9 su 10 offrono accoglienza enoturistica (74% tutto l'anno, 18% alcuni periodi dell'anno). Secondo Roberta Garibaldi, Ad Enit, le cantine italiane si distinguono già, a livello mondiale, per l'attenzione all'ambiente (basti pensare al sempre crescente numero di aziende che praticano agricoltura biologica e biodinamica). Ma molto ancora si può fare, per intercettare i nuovi trend (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Se anche la Francia del vino ha le sue crisi

Non c'è Francia senza grandeur, ha scritto qualcuno. E questo è ancora più vero in ambito enologico, con un prestigio ampiamente riconosciuto a livello internazionale, che fa sembrare perfetto e intoccabile tutto ciò che accade Olttralpe. Eppure non tutto è oro quello che luccica. Proprio dalla Francia arrivano due storie - riportate da "Vitisphere" - che fanno riflettere. È accorato l'appello di un gruppo di viticoltori di Bordeaux al Ministro dell'Agricoltura: "servono dai 100 ai 150 milioni di euro per estirpare urgentemente i vigneti in eccesso". Le cantine chiedono a Marc Fesneau "un piano sociale, come è stato fatto per l'industria automobilistica o per le fonderie. Ci sono un milione di ettoltri di troppo a Bordeaux, comprese tutte le denominazioni. Dobbiamo estirpare tra i 10.000 e i 15.000 ettari". Nel Roussillon, invece, Sébastien Lafage, proprietario della storica tenuta Domaine du Dernier Bastion, ha recentemente dichiarato di voler smettere di fare il viticoltore, per dedicarsi alla produzione di birra e all'organizzazione di eventi. Il motivo? Non tanto le preoccupazioni commerciali, quanto le difficoltà di trovare personale per effettuare le raccolte manuali, l'accumularsi di vincoli amministrativi, le rese che risentono della siccità e il calo generale della redditività e l'assenza di una successione familiare ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Oggi è la "Tuber Primae Noctis": scatta la caccia al Tartufo Bianco di Alba

Per i gourmand d'Italia e del mondo questa notte è una notte speciale: a mezzanotte scocca l'ora di "Tuber Primae Noctis", l'atteso "capodanno" del Tartufo Bianco d'Alba, la prima notte dell'anno in cui si dà l'avvio alla cerca per i trifolau. A partire dal primo minuto del 21 settembre 2022 al 31 gennaio 2023, in Piemonte, sarà possibile in base alla legge regionale procedere alla "cerca", attività iscritta dal 2021 nella lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Da quel momento il Tartufo Bianco d'Alba farà il suo ingresso anche in ristoranti, mercati e negozi. Il tutto accompagnato dalle bollicine dell'Alta Langa Docg, brindisi per questo momento tanto atteso da tutti gli appassionati di Tartufo Bianco d'Alba, che ha bissato la partnership con il Consorzio Alta Langa Docg, per una collaborazione enogastronomica di alto livello.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino di fronte alla crisi energetica, tra risposte immediate e progetti di lungo respiro

Il settore viticolo è tra i meno "energivori": in media, la bolletta rappresenta il 2% dei costi di un'azienda. Una percentuale destinata a crescere con il boom del costo del gas. Nell'immediato, gli effetti si fanno sentire soprattutto sul costo dei materiali, dal vetro al cartone, e le aziende corrono ai ripari gestendo al meglio i consumi e sperando nel tetto al prezzo del gas. In prospettiva, si punta forte sul fotovoltaico, come dicono a WineNews Alessandro Botter, ultima generazione alla guida del gruppo, e Daniele Simoni, Ceo di Schenk Italian Wineries.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)