

La News



La cantina che pianta milioni di alberi

Sono 25 milioni gli alberi piantati in 15 anni, in giro per il mondo, grazie al progetto che vede unite la cantina californiana Trinity Oaks e l'organizzazione no-profit Trees for the Future: una case history che unisce vino e ambiente e che nei giorni scorsi ha celebrato l'importante traguardo in occasione della Giornata Mondiale della Terra, per promuovere il tema della sostenibilità. Per ogni 6 bottiglie di vino venduto la cantina pianta un albero con il supporto di Trees for the Future (onlus nata nel 1989), raggiungendo decine di migliaia di comunità agricole in tutta l'Africa subsahariana e insegnando agli agricoltori a creare giardini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La "Venere influencer" divide l'Italia

Non si placano le polemiche intorno alla nuova campagna dell'Enit, finanziata dal Ministero del Turismo (con 9 milioni di euro): la protagonista è la Venere di Botticelli, simbolo del Rinascimento, che si trasforma in influencer per far conoscere al mondo il meglio del made in Italy. Ma tra vino che manca (e nel video di presentazione è ritratta una cantina in Slovenia), e immagini comprate su internet (nonostante la campagna sia realizzata dall'agenzia Armando Testa, tra le più prestigiose in Italia), e non solo, non mancano le polemiche. Per noi che conosciamo bene le infinite sfumature dell'Italia, sembra infornare tutta una serie di cliché e luoghi comuni, banalizzando la ricchezza del nostro Paese. Ma la campagna rappresenta forse il problema minore per il turismo di casa nostra, afflitto da gravi problemi strutturali (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

In cucina con Bruno Barbieri e il Play-Doh

Stimolare la creatività dei bambini giocando a fare i cuochi in cucina con la celebre pasta da modellare Play-Doh, con lo chef stellato Bruno Barbieri che, ancora una volta nei panni di giudice, sceglierà le idee più originali invitando i piccoli cuochi ad una masterclass per trasformarle in veri propri piatti per una cena esclusiva con tutta la famiglia nel "Ristorante dei piccoli Chef". È il divertente Concorso "Immaginan-doh con gusto", lanciato da Hasbro, al quale tutti i bambini dai 4 agli 8 anni possono partecipare fino al 30 giugno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino e prezzi: crescono le grandi denominazioni, crollano vini generici ed "entry level"

Le medie, soprattutto quando si parla di prezzi del vino, vanno prese per quello che sono: un'indicazione della direzione in cui si muove il mercato. Perché poi, soprattutto in uno scenario frammentato come quello enoico, i prezzi veri a cui si compra e si vende, possono essere anche molto lontani dalle medie sintetiche, per tanti fattori: qualità della partita di vino che si contratta, forza contrattuale (ed esigenze) di chi compra e di chi vende, e così via. In ogni caso, a guardare i listini Ismea degli "sfusi", aggiornati a Marzo (franco cantina, al netto dell'Iva e relativi all'ultima annata in commercio), si conferma un trend abbastanza consolidato: crescono, o restano stabili, ma partendo da valori già alti, i valori dei rossi delle denominazioni più forti e blasonate, mentre soffrono un po' di più quelli di prezzo più basso; crescono i bianchi, sull'onda di un mercato che sta premiando sempre di più questa macro-categoria, i cui vini incontrano più facilmente le richieste di maggior freschezza e minor grado alcolico che richiedono molti consumatori; crollano i prezzi dei vini generici, a conferma di una sempre più stabile tendenza alla "premiumizzazione" del mercato, ovvero, né più né meno, il classico bere "meno ma meglio". Guardando alle quotazioni, partiamo dai rossi (tra quelli rilevati da Ismea), ed in particolare dal Piemonte. Dove il Barolo spunta prezzi di 920 euro ad ettolitro, in crescita del +12,2% sul dato di marzo 2022, ed il Barbaresco quota a 700 euro ad ettolitro, a +16,7% su marzo 2022. Toscana, invece, è stabile il Brunello di Montalcino, sui 995 euro ad ettolitro, cresce il Chianti Classico, che si muove intorno ai 315 euro ad ettolitro (+8,6%), mentre soffre un po' il Chianti, a 137,5 euro ad ettolitro (-9,8%). In Veneto, invece, salgono i prezzi del Valpolicella, a 230 euro ad ettolitro (+15%). Ancora, perde qualche punto percentuale il Montepulciano d'Abruzzo ed il comparto del Lambrusco, scende di oltre il -21% Castel del Monte, in Puglia. Tra i bianchi, volano i piemontesi, con Gavi e del Cortese di Gavi, entrambi, a 330 euro ad ettolitro (+32%), e Roero Arneis (+20%), a 300 euro ad ettolitro (altre quotazioni da altri territori in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Caterina de' Medici e la rivoluzione della cucina francese

Senza Caterina de' Medici la Francia non avrebbe la forchetta, e l'Italia il Cabernet. Perché quando la futura regina consorte sposò Enrico II di Valois, nel 1533, Re di Francia dal 1547, alla corte francese la vita era ben diversa da quella di Firenze. In Toscana, nonostante il declino dei Medici, la cultura, giocava un ruolo di primo piano, e Caterina seppe conquistarsi il rispetto dei reali francesi anche grazie alla sua straordinaria preparazione: padroneggiava l'italiano, il francese, il latino e il greco. E mangiava con la forchetta. L'occasione per ricordare la sua portata, ce la offre "Caterina de' Medici e il suo ricettario. Piccola degustazione storica", il 29 aprile al Palazzo Pretorio a Terra del Sole, città-fortezza medicea nel cuore della Romagna, lungo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena che la promuove con Slow Food. Caterina de' Medici introdusse la forchetta alla corte di Francia, e nel mondo intero, perché le ampie gorgiere alla moda intralciavano le nobili bocche nell'assaggiare le tante ricette che aveva portato con sé dall'Italia, grazie al suo seguito di cuochi, pasticceri e gelatai, destinate, in seguito, ad entrare a far parte della cucina francese ed a porne le basi, ispirando cuochi come François Vatel e Georges Auguste Escoffier, che traghettarono la tavola francese nella modernità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dallo spazio al vigneto: se la lotta alla siccità passa (anche) per un minerale

Così distanti, spazio e viticoltura si incontrano, curiosamente, tra i filari di una delle aziende di riferimento del Brunello di Montalcino, Col d'Orcia. Dove la gestione del vigneto, da sempre attenta alla sostenibilità, oggi segue i dettami del biologico, cui affianca pratiche della biodinamica, ma senza rinunciare alla ricerca e all'innovazione. Così, in vigna hanno fatto la sua comparsa gli zeoliti, una famiglia di minerali dalla forma simile a quella di una spugna, con qualità idroponiche molto speciali, capaci di trattenere l'umidità e l'acqua durante l'inverno e rilasciarla quando le temperature si alzano, in estate, migliorando così la capacità di ritenzione idrica del suolo e combattendo la siccità. Sulla Stazione Spaziale Internazionale, invece, gli zeoliti sono usati per catturare la CO2 emessa dalla respirazione degli astronauti, che fu fatale nell'incidente dell'Apollo 13 nel 1970.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Prosecco ha conquistato il mondo. Ed ora si candida a "vino gastronomico"

Per la bollicina italiana più famosa, che si è legata alla leggerezza, al momento dell'aperitivo e al mondo dello sport, inizia un nuovo percorso. La visione del Consorzio del Prosecco Doc, nelle parole del direttore Luca Giavi, e di chef come Graziano Prest del ristorante stellato Tivoli di Cortina, Tommaso Zoboli del Ristorante Patrizia di Modena, e non solo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)