

La News



Un wine tasting da astronauti

Tra le tante aziende private che hanno investito sulla corsa allo spazio, c'è la francese Zephalto, che da decenni, insieme al Centre National d'Etudes Spatiales (Cnes), spedisce i propri palloni aerostatici nella stratosfera. Dove, dal 2025, sarà possibile vivere l'esperienza unica di un wine tasting da ... astronauti, a bordo della "Celeste", un pallone "grande come il Sacre Coeur di Parigi", che trasporterà una navicella di lusso, in fibra di carbonio, firmata dall'interior designer Joseph Dirand, a 15 miglia di quota. Qui, 6 fortunati amanti del vino, in un viaggio di sei ore, potranno godere di una degustazione unica, con vista sulla Terra, a 105.000 sterline a testa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

L'incoronazione di Carlo III, "re-agricoltore" e amante del vino italiano

Ecologista da decenni, imprenditore agricolo, paladino dell'ambiente, fine gourmet: mancano solo pochi giorni all'attesissima incoronazione - il 6 maggio all'Abbazia di Westminster, insieme alla moglie Camilla ed a 2.000 invitati blasonati - di re Carlo III, monarca da sempre particolarmente vicino al mondo del food & wine. Grande appassionato di cibo e vino italiano (sostenitore storico di Slow Food e sommelier ad honorem), con amicizie consolidate con le grandi famiglie del vino del Belpaese, King Charles presta da sempre grande attenzione a quello che viene messo sulla tavola: non mancano dunque le curiosità riguardo agli aspetti conviviali della sua incoronazione. A partire dalla scelta di abolire il tradizionale e sontuoso ricevimento di corte per lanciare invece un banchetto innovativo, "diffuso" e democratico, il Coronation Big Lunch (ideato dalla onlus Eden Project Communities, il cui obiettivo è utilizzare il cibo come mezzo per riunire le comunità): domenica 7 maggio, in tutto il Regno Unito, piccoli e grandi gruppi di persone festeggeranno tutti insieme, nei giardini privati, nelle strade e nei parchi, in una sorta di "connessione" virtuale a tavola che coinvolgerà l'intera nazione. Re Carlo è un grande amante dell'Italia e del suo patrimonio vinicolo, come raccontano tanti aneddoti riportati da WineNews (in approfondimento). A partire dall'amicizia con la famiglia Frescobaldi, che, da settecento anni, ha rapporti con la Corona inglese, della quale, per il vino e per l'olio, è fornitrice storica, anche grazie alla personale frequentazione di Bona e Vittorio Frescobaldi con la Real casa. Un legame già sbocciato negli anni Ottanta del Novecento, e rinsaldato nel 2017, quando in veste di Principe di Galles, insieme alla compagna, Camilla Parker Bowles, incontrò personalmente a Firenze tanti protagonisti del vino italiano, da Jacopo Biondi Santi, all'epoca alla guida della Tenuta Greppo Biondi Santi a Montalcino e della sua tenuta a Scansano in Maremma Toscana Castello di Montepò, a Giovanni Manetti (Fontodi) nel Chianti Classico, dalla famiglia Antinori a Vittorio Moretti, patron del gruppo Moretti, nell'incontro organizzato da Franco Ricci, patron della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), che, in quell'occasione consegnò a Carlo e Camilla il diploma di Sommelier d'Onore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I vini della Roma Doc alla conquista della Capitale

La Denominazione Roma Doc, nata nel 2011, porta con sé il prestigio del nome della Città Eterna e la forza produttiva e qualitativa di un'area che può essere legittimamente definita la capitale agricola europea. Roma, con i suoi 50.000 ettari coltivati, è il più grande comune agricolo d'Europa. Ma a questo autorevole biglietto da visita esibito dai 47 produttori del Consorzio di tutela del vino Roma Doc (per un totale di 305 ettari vitati e una produzione di 1,8 milioni di bottiglie in un'area che comprende la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini, parte della campagna romana e territori litoranei, ndr) manca la considerazione da parte dei ristoratori ed enotecari di Roma e del Lazio che, inopinatamente, non danno visibilità al vino del territorio e continuano a proporre e consigliare vini di altre regioni, dal nome più conosciuto e quindi commercialmente più collocabili. Un difetto, quello dell'assenza della Roma Doc nella Carta Vini della maggior parte dei locali della capitale e del Lazio, a cui il Consorzio è determinato a porre rimedio. "Noi vogliamo rendere gli enotecari e ristoratori romani fieri dei vini del territorio", ha detto il presidente del Consorzio Roma Doc, Tullio Galassini, nella presentazione a Roma de progetto "Roma Doc...e" (in approfondimento), tra cultura, promozione e business.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Distillazione, la proposta francese

75 euro ad ettolitro per i vini Aoc, 65 euro ad ettolitro per i vini Igp e 45 euro ad ettolitro per i vini generici: ecco la remunerazione per la distillazione delle diverse tipologie di vino proposta dal Ministero dell'Agricoltura francese, in attesa comunque della validazione da parte della Commissione Europea. Ad anticipare i contenuti della proposta di Parigi al mondo del vino di Francia, Jérôme Despey, presidente Consiglio Vino di FranceAgriMer, in un incontro con il Syndicat des Vignerons de l'Aude. La misura riguarderà ben 3 milioni di ettolitri: 1,3 milioni di ettolitri di vini Aoc, 1,3 milioni di ettolitri di vino Igp e 400.000 ettolitri di Vin de France. E potrà contare su una dotazione di 160 milioni di euro, spalmati su due annualità, ma si tratta ancora sui 40 milioni di euro aggiuntivi dal fondo di crisi europeo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Giro 2023 parte da "casa" Fantini

Il Giro d'Italia n. 106 non avrà una "Wine Stage", ma attraverserà comunque, come è facile immaginare, tanti territori del vino italiano. A partire già dalla prima tappa, il 6 maggio, con i 18,4 chilometri a cronometro individuale lungo la Via Verde della Costa dei Trabocchi, da Fossacesia Marina ad Ortona, in Abruzzo, una meravigliosa pista ciclabile a strapiombo sul mare, là dove precedentemente passava la vecchia ferrovia ormai dismessa, e percorso caro al gruppo Fantini, nato proprio ad Ortona nel 1994.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Mattarella: "il legame tra agricoltura, economia, imprese e cultura è indissolubile"

"L'agricoltura si colloca in una frontiera di una delle sfide più importanti che il nostro mondo deve affrontare. I mutamenti climatici, le difficoltà di approvvigionamento alimentare, i temi della sicurezza alimentare nel mondo, le difficoltà di approvvigionamento idrico, il mutamento dei processi produttivi. La sostenibilità, insomma". A sottolinearlo, ancora una volta, il Presidente della Repubblica Italiana, Sergio Mattarella, che, a Cesena, ha celebrato l'"Anteprima Macfrut", evento principe di uno dei settori trainanti del made in Italy agroalimentare (dal 3 al 5 maggio, Rimini, insieme a Fieravicola). Quello ortofrutticolo, eccellenza del made in Italy, per la forza della sua filiera (un quarto della produzione agricola nazionale (1,2 milioni di ettari coltivati e 300.000 aziende coinvolte), con un valore alla produzione di 15 miliardi di euro, ed esportazioni per oltre 10 miliardi nel 2022).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le filiere del vino e il lavoro: un rapporto complesso, che mira alla sostenibilità sociale

A WineNews Davide Donatiello, docente di Sociologia all'Università di Torino e ricercatore del Forum Internazionale ed Europeo sull'Immigrazione. "Ci sono differenze profonde in termini di forme di reclutamento e forme contrattuali a cui hanno accesso i lavoratori stranieri, è un fenomeno complesso, che riguarda lavoratori diversi. C'è chi arriva all'interno del decreto flussi, ma anche i rifugiati richiedenti asilo, che sono i più vulnerabili. È molto difficile fare una comparazione tra i diversi territori del vino, perché il contesto è molto più ampio, e coinvolge una lunga filiera di attori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)