

La News



La Xylella fastidiosa spaventa l'Europa

Con la Xylella fastidiosa, in Italia, abbiamo imparato a familiarizzare da tempo, quando ha fatto ammalare gli ulivi del Salento. Ma il batterio è un pericolo anche per la vite, causa della malattia di Pierce, come sanno bene i produttori di Nord e Sud America. Pericolo che, il 25 marzo, si è affacciato, per la prima volta, anche in Europa, individuato su una pianta di Vitis vinifera di venti anni in Portogallo, in un vigneto di due ettari nella contea di Fundão. Nel Vecchio Continente sale l'allerta: non esiste una cura, e diventa quindi ancora più importante alzare la sorveglianza ed il controllo tra i filari, ed eventualmente una immediata distruzione delle piante colpite.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Tasca d'Almerita diventa B-Corp

Cantina pioniera della sostenibilità in Italia ed in Sicilia, motore del progetto SoSStain, e premiata anche con il "Green Emblem" di "The Wine Advocate", ora Tasca d'Almerita, guidata da Alberto Tasca, ora è anche cantina certificata B-Corp, modello modello tra i più restrittivi al mondo, che prende in considerazione il rapporto delle aziende con l'ambiente, la società, i dipendenti, i fornitori ed il territorio in genere. Con la griffe siciliana che arricchisce la pattuglia di cantine italiane - Cielo & Terra e Perlage Winery in Veneto, Feudi di San Gregorio in Campania, Casa Vinicola Marcel Zanolari in Valtellina, e Avignonesi, in Toscana - e del mondo da Concha y Toro a Symington Family Estates, alle maison Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck e Rare Champagne del gruppo Epi, tra le altre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Health warning" in Wto, Usa e Cuba "contro"

Dopo il discusso via libera della Commissione Ue alla proposta dell'Irlanda di inserire gli "health warning" nelle etichette di tutte le bevande alcoliche, vino incluso, la partita si è spostata in Wto. Dove, tra gli altri, sono arrivate opposizioni in linea con quelle dei Paesi Ue "capeggiati" dall'Italia, da un Paese dal grande peso specifico in termini politici e commerciali come gli Usa, ma anche da Cuba, per esempio. A comunicarlo è Federvini (in approfondimento). Il 7 maggio scadono i 90 giorni di tempo dati ai Paesi membri per trasmettere propri commenti in materia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

A toast to the King: i vini dedicati a Re Carlo III, dagli spumanti made in UK agli Champagne

Se da parte di Buckingham Palace vige ancora il massimo riserbo sul menu e sulla wine list del pranzo, rigorosamente destinato ai familiari più stretti, che attende Re Carlo III dopo la sua incoronazione ufficiale, sono molte le etichette limited edition create per l'evento, perfette protagoniste dei milioni di brindisi che si leveranno domani: dagli spumanti made in UK ai grandi Champagne, senza dimenticare le bollicine dall'Italia. Del resto Carlo, grande appassionato di cibo & agricoltura, ha sempre dimostrato una grande passione per il made in Italy, come testimoniano le numerose visite, quando era ancora Principe di Galles, nel nostro Paese, sempre contrassegnate dal fil rouge del buon cibo e del buon bere, oltre che da incontri con grandi produttori (come la famiglia Frescobaldi, unici invitati italiani al matrimonio di William e Kate e fornitori ufficiali della Casa Reale con i loro vini, oltre che con l'olio Laudemio, con il quale ogni anno omaggiano i Windsor) e con personaggi di spicco, come Carlo Petrini, che ha fatto conoscere al re la filosofia di Slow Food, di cui è diventato grande sostenitore. Per la loro Tenuta di Highgrove il re e la regina hanno selezionato una serie di fornitori per dar vita alla "Coronation Collection", i cui proventi sono destinati alla beneficenza. Della collezione fanno parte tre vini: lo spumante Royal Collection Coronation 2023 English Sparkling Wine, il Coronation English Sparkling Blanc de Blancs 2016 e lo Champagne ufficiale, il Fortnum & Mason Coronation Brut Selection. Numerose le cantine inglesi che hanno approfittato della ghiotta occasione di marketing per creare speciali limited edition, sfruttando l'orgoglio patriottico ma anche l'incredibile salto qualitativo che il vino inglese ha vissuto negli ultimi anni. Tra le tante, Nyetimber, Chapeldown e Hattigley. Non poteva mancare lo Champagne, storicamente uno dei vini più amati dalla monarchia inglese. Come la magnum Moët & Chandon Imperial & King Charles III Coronation e il Bollinger Special Cuvée King Charles III. Un omaggio per Re Carlo arriva, infine, anche dall'Italia: Bottega, brand leader del Prosecco che vede proprio nel mercato inglese uno dei suoi interlocutori principali, ha creato Bottega Platinum Doc Coronation Prosecco, una bottiglia metallizzata color platino, in tiratura limitata.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dall'Alta Langa a Porto Cervo, ecco gli eventi

Aspettando il "Porto Cervo Wine & Food Festival" (11-14 maggio), la prestigiosa vetrina dell'Area Costa Smeralda gestita da Marriott International per Smeralda Holding con un "parterre de roi" di griffe della Sardegna, d'Italia e del mondo, le "Anteprime" continuano con "La Prima dell'Alta Langa" del Consorzio Alta Langa alla Reggia di Venaria (8 maggio) e "Sicilia en Primeur" firmato Assovin Sicilia a Taormina e Radicepura (9-13 maggio). Ma nell'agenda di WineNews, si va dal primo Festival della Letteratura del vino "Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene" del Prosecco Docg a Susegana (6-7 maggio), alla Bottega Vini e le Famiglie Storiche che ospitano a Verona gli chefs de cave di Chateau Palmer e Chateau d'Yquem (11 maggio). A Erbusco, "Magia in Franciacorta" è un talk show con l'attore Neri Marcorè e la scrittrice Camilla Baresani (13 maggio). A Roma tornano gli "Oscar del Vino" (6 maggio) di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda, c'è "Amarone in Capitale" del Consorzio Valpolicella (7-8 maggio), l'Asti è Official Sparkling Wine agli Internazionali Bnl d'Italia (8-21 maggio), e nelle boutique di Via Borgognona si degustano i rosati dei Grandi Cru d'Italia con "Rose Rosè" (5-7 maggio), di scena anche nel MonteNapoleone District a Milano (7-15 maggio). A Pantelleria, infine, c'è "Pantelleria è Zibibbo" (5-7 maggio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nel "No Diet Day" (6 maggio) degli italiani vincono pasta, pizza e Parmigiana

Come si godono gli italiani il "giorno libero" della dieta? Sono pasta, pizza e Parmigiana i "guilty pleasure" di chi segue un regime alimentare e che almeno un giorno alla settimana trasgredisce all'insegna delle tre P. A rivelarlo è Deliveroo, la piattaforma leader dell'online delivery, che - per il "No Diet Day" di scena in tutto il mondo il 6 maggio, per sensibilizzare contro l'ossessione del peso e a favore dell'accettazione di sé e del proprio corpo - racconta, attraverso un'indagine condotta da SWG, il complesso rapporto degli italiani con le diete. Se la maggioranza degli intervistati vorrebbe fare più attività fisica e migliorare il proprio aspetto, solo uno su due ritiene di dover migliorare la propria alimentazione. I giovani sono i più propensi a modificare il proprio stile di vita, mentre per un italiano su tre la dieta è qualcosa che non riguarda la propria vita quotidiana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il cambiamento climatico è un dato di fatto. Che cambierà la viticoltura, ma non la stravolgerà

Da progetti pionieristici come SoSStain, in Sicilia, al parere di produttori ed enologi, le riflessioni, non allarmistiche, ma concrete, tra agronomia, genetica e scienza, su un tema decisivo per presente e futuro. Le parole di Riccardo Cotarella (Assoenologi), Marco Caprai (Caprai), Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo), Vincenzo Gerbi (Università di Torino), Leonardo Valenti (Università di Milano), Alberto Tasca (Tasca d'Almerita e Fondazione SoSStain), Alessio Planeta (Planeta).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)