

La News



"The Wine Advocate Symposium"

Cinque produttori iconici da cinque territori mito come Guillaume Selosse (Domaine Jacques Selosse, Champagne), Klaus Peter Keller (Weingut Keller, Alto Reno), Charles Lachaux (Domaine Arnoux-Lachaux, Borgogna), Pierre-Olivier Clouet (Château Cheval Blanc, Bordeaux) e Luca Roagna (Roagna, Barbaresco), per il "The Wine Advocate Symposium", la masterclass, guidata da William Kelley, deputy editor di "Robert Parker Wine Advocate", di scena il 16 novembre, a Parigi, che mette al centro gli effetti dei cambiamenti climatici sulla viticoltura e le strade intraprese dai viticoltori europei per affrontare il futuro della viticoltura (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cucina italiana, la più votata

La cucina più votata al mondo? E quella italiana, secondo la classifica World of Statistics, portale specializzato in statistiche. Con un punteggio di 4,72, il nostro patrimonio gastronomico, che come è noto è candidato ufficialmente come Patrimonio Culturale Immateriale Unesco, conta su migliaia di ricette e specialità regionali. La Grecia si piazza al secondo posto, totalizzando un punteggio di 4,68. A seguire troviamo la cucina di Spagna, Giappone, India, Messico, Turchia e Stati Uniti. La Francia è alla posizione n. 9, seguita da Perù, Cina, Brasile e Portogallo. La classifica è stata fatta mettendo insieme i singoli punteggi relativi a ingredienti, piatti e bevande. Nelle classifiche di World of Statistics vengono messi in fila, tra il serio e il faceto, una pluralità di temi, dalla cucina all'economia, dallo sport ai social media.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Dalle spiagge ai piccoli borghi

Un'estate a misura di borgo. Non c'è solo mare e montagna tra le mete più gettonate di questa stagione, perché in un'estate alle prese con maltempo e spese che si impennano, gli italiani non vogliono rinunciare al relax ma con un occhio attento al portafoglio. Il 72% ha così deciso di visitare uno dei 5.500 piccoli borghi presenti in Italia andando a caccia di tesori nascosti ma anche per risparmiare qualcosa, sfruttando le mete meno battute dal turismo di massa, come emerge dall'indagine Coldiretti-Ixè.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ferragosto con meno tatakì e più parmigiane, che hanno fatto grande la cucina italiana

"Sarà gioioso, all'insegna della buona tavola e della compagnia, più che delle abbuffate di una volta, e secondo la tradizione: con meno tatakì e più parmigiane di melanzane". O se preferite, gnocchi al sugo di papera, pollo con i peperoni, le classiche grigliate e gelo di melone per finire, tra i piatti regionali più tipici del 15 agosto. E "che hanno fatto grande la cucina italiana", la cui candidatura all'Unesco "è la presa d'atto che il cibo è cultura" e "lo specchio della società capace di raccontarci soprattutto in queste occasioni. Il vino? Dalle bollucine ai bianchi, dai rosati ai vini rossi pronti per l'occasione, "la farà da padrone, per fortuna, in barba a tutte le prediche che parlano continuamente degli effetti sulla salute, e che dimenticano che per noi è l'essenza della festa. Non a caso, la nostra religione ha un Dio che si trasforma in vino". Ecco come sarà il nostro Ferragosto a tavola per l'antropologo Marino Niola, che, a WineNews, ricorda il ruolo che cibo e vino hanno in una delle festività più amate, sinonimo di relax, buon cibo divertimento, in famiglia o con gli amici, a casa o nelle gite fuori porta. E che più di ogni altra è sacra e profana, e risale all'epoca romana, quando l'Imperatore Augusto istituì le Feriae Augusti, da cui prende il nome, per festeggiare il riposo dei campi e la fine dei lavori agricoli, con corse di cavalli e pali, come ricorda il "Palio dell'Assunta" che si corre a Siena il 16 agosto. La data del 15 agosto si deve alla Chiesa, che volle farla coincidere con l'Assunzione di Maria. A fare il resto, ci hanno pensato il cinema, da "Il sorpasso" di Dino Risi e "Un sacco bello" di Carlo Verdone nella Roma ferragostana, al "Pranzo di ferragosto" di Gianni Di Gregorio, la letteratura, dagli "Scherzi di Ferragosto" di Moravia al "Ferragosto" nelle Langhe di Fenoglio, la musica, con le immancabili hit dell'estate, e la cucina. "Cibo e vino sono veramente gli elementi fondamentali del Ferragosto - spiega l'antropologa Elisabetta Moro, a WineNews - e il loro ruolo è quello di tenere insieme le persone in allegria e di consentire una certa rilassatezza dei costumi, per cui si è meno timidi ed impacciati, e più affettivi. Viene fuori, cioè, quella parte di noi che le buone maniere tengono un po' contratta e ingabbiata, mentre in questa occasione finalmente ci liberiamo di tante inibizioni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Export, la brusca frenata del vino italiano: +0,4%

Niente panico, perché la frenata dei consumi, a livello globale, è sotto gli occhi di tutti, e non sorprende che anche il vino italiano ne paghi le conseguenze. Del resto, gli stessi produttori, a WineNews, hanno indicato inflazione e consumi a rilento come preoccupazioni principali nelle loro riflessioni sul quadro economico mondiale e le prospettive future (qui). A dare forma ai timori delle nostre cantine, ci pensano i dati Istat, che certificano una brusca frenata delle esportazioni del vino italiano nei primi 5 mesi 2023, nei quali il giro d'affari è stato praticamente lo stesso del periodo gennaio-maggio 2022: 3,08 miliardi di euro (+0,4%). E non va certo meglio dal fronte dei volumi, a quota 844 milioni di litri (-1,6%). Si salvano in pochi, in questi primi 5 mesi 2023, in cui le note rassicuranti, dai dati Istat sul commercio estero analizzati da WineNews, arrivano da Francia (+18% a 136 milioni di euro), Germania (+1,8% a 479 milioni di euro) e Gran Bretagna (+1,8% a 199 milioni di euro), mentre gli Stati Uniti, da anni locomotiva della crescita del vino italiano nel mondo, si ritrovano inaspettatamente in terreno negativo (-2,3%), a 751,5 milioni di euro, così come Canada (-19,2% a 137,7 milioni di euro) e Giappone (-5,4% a 73,4 milioni di euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Birra artigianale, con il maltempo cala del 15% il raccolto di orzo

Non solo vigneti e alberi da frutto: il maltempo che negli ultimi giorni si è abbattuto sul Nord Italia mette a rischio anche la produzione di birra artigianale. Le tempeste di grandine, alternate alle alte temperature, hanno ridotto infatti del 15% il raccolto dell'orzo destinato ai birrifici artigianali agricoli. Lo afferma il Consorzio Birra Italiana, in riferimento ai danni causati dagli eventi climatici estremi che hanno colpito, in particolare, le regioni del Nord, con il calo delle rese da 40 quintali per ettaro del 2022 ai 34 quintali attuali. La filiera della birra artigianale italiana conta 1.085 attività che, dal campo alla tavola, danno lavoro a 93.000 addetti, mentre i consumi sono destinati a superare, nel 2023, il record storico di 38 litri pro-capite, per un totale di 2,2 miliardi di litri ed un fatturato di 9,5 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Ferragosto, l'"ultima cena" dell'estate in cui cibo e vino ci fanno stare insieme in allegria

"Stiamo riscoprendo i cibi di una volta che hanno fatto grande la cucina italiana, e il Ferragosto a tavola sarà di tradizione: con meno tatakì e più parmigiane di melanzane". Parola, a WineNews, di Marino Niola ed Elisabetta Moro, professori di Antropologia, scrittori e giornalisti, sul significato di una festa che "come tutte quelle cristiane ricorda il banchetto dei banchetti: l'Ultima Cena. E il 15 agosto è l'"ultima cena dell'estate", in cui cibo e vino ci fanno stare insieme in allegria" (ph: Andy Warhol, "The Last Supper", 1986).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)