

La News



Dalla clinica alla vigna

Arriva dalla Liguria il progetto di agricoltura sociale "Una vigna per rinascere, custodi a 360 gradi", promosso dalla clinica Olmarello, a Castelnuovo Magra, insieme alla Asl 5: sono sei pazienti di una struttura psichiatrica, che, dopo essersi presi cura del vigneto, raccolgono quest'anno le prime uve per produrre il loro vino, che si dovrebbe chiamare "Prezioso", perché essi stessi vengono definiti "fratelli preziosi". Il vigneto, mezzo ettaro impiantato nel 2019 con vitigni locali, si trova nell'enorme parco della residenza psichiatrica - gestita dalla Fondazione Casa Cardinale Maffi - che è ubicata in una grande villa del Settecento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Basta parlare di qualità senza pagarla"

"La politica ha il dovere di sostenere chi lavora bene. I comportamenti virtuosi devono essere retribuiti in modo equo. Non si può più parlare di qualità senza pagarla, ripetere che siamo i migliori del mondo e giocare invece al ribasso. Il diritto alla qualità spetta a tutti, ma abbiamo il dovere di riconoscere il giusto valore, perché il lavoro che fanno i pastori, in primis, di cura dell'ecosistema e di rivalizzazione delle zone impropriamente dette marginali, non ha prezzo". E il monito del fondatore di Slow Food Carlo Petrini da "Cheese", che si chiude oggi a Bra, nella consegna del "Manifesto per i prati stabili, i pascoli e i pastori" al Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, a Alberto Cirio, presidente Regione Piemonte, e alle istituzioni presenti, e al quale hanno già aderito oltre 30 enti di ricerca e organizzazioni della società civile.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Giorgio Polegato sui Colli Orientali del Friuli

La famiglia Polegato, quella di Giorgio, Giorgia, Luana e Riccardo, dopo la liquidazione delle proprie quote in Astoria (il 50% della griffe del Prosecco, ceduto ad ottobre 2021 al fratello Paolo Polegato, ndr), torna ad investire nel vino, con un nuovo progetto: "La Viarte", azienda storica del territorio friulano, con i suoi 24 ettari di vigneti a corpo unico a 200 metri sul livello del mare ed i 13 ettari di bosco che circondano la cantina, in uno dei territori di maggiore tradizione, i Colli Orientali del Friuli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Turismo enogastronomico: tra overtourism e calo del turismo domestico cambia la domanda

Dopo il Covid si sperava in un nuovo "turismo sostenibile", con meno overtourism e più viaggi nel nostro Paese. Ma, dopo un 2022 di "revenge tourism", nell'estate 2023 sono cresciute la domanda di voli aerei e la presenza di turisti internazionali, e i flussi interni sono calati per l'aumento dei costi. I turisti italiani sono spesso la base del mercato: anche se gli stranieri spendono di più, sono loro che viaggiano tutto l'anno e visitano le aree interne (il 47% di arrivi dall'estero si concentra in sole sei Province: Venezia, Bolzano, Roma, Milano, Verona e Firenze). Cosa è accaduto? La prima risposta è stata che recarsi all'estero costa meno, ma in realtà si assiste ad un cambiamento significativo, con la classe media che continua ad avere stipendi accettabili e andare in vacanza (anche all'estero), mentre chi ha un reddito inferiore vede erodersi il proprio potere d'acquisto e rinuncia al viaggio. E la fotografia scattata dal "Rapporto Turismo Enogastronomico e Sostenibilità" di Roberta Garibaldi, ieri, ad "Agrifood Future" n. 1 a Salerno, in un confronto con, tra gli altri, Ermete Realacci, presidente Symbola, Luigi Cabrini, chair Global Sustainable Tourism Council, Nicola Francesca della Fondazione SOSTain, Andrea Rigoni della Rigoni di Asiago e Sara Roversi, founder Future Food Institute. Dieci gli highlights da tenere in considerazione, analizzati da WineNews anche in un'intervista con la professoressa Garibaldi, come le aree rurali come soluzione sostenibile se ben "governate", al turismo custode del patrimonio enogastronomico (che passa anche dalla Legge in discussione alla Camera, e facendo tesoro di modelli virtuosi, come la rinascita del piccolo paese di Caiazzo grazie a Franco Pepe e al suo "Pepe in Grani", dalle cantine pioniere nella sostenibilità come Salcheto, a Montepulciano, alle prime certificate Be-Corp come Tasca d'Almerita, da chi coniuga ospitalità, lusso e sostenibilità come la Foresteria Planeta a Menfi, all'innovazione sostenibile come nel caso del tappo amico degli oceani di Vinventions per Donnafugata), dall'esperienza turistica come occasione per acquisire abitudini più salutari, al peso che, ormai, la sostenibilità ha nella scelta delle mete, delle esperienze e delle aziende, ricordando che quelle altamente sostenibili sono anche il 10% più produttive.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il Trentodoc porta l'Italia in vetta al "Mondiale" delle bollicine

Nella crescente scena del metodo classico italiano, la peculiarità delle bollicine di montagna del Trentodoc rappresenta un'unicità. Premiata, ancora una volta, dalla "The Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2023 di Tom Stevenson, "il Mondiale" delle bollicine. Il Trentodoc guida il medagliere italiano, che si conferma ancora una volta il più ricco: 74 medaglie d'oro su 170, con ben 26 ori che sono Trentodoc (9 di Ferrari Trento, cantina italiana n. 1 che, più volte, ha vinto il titolo come miglior produttore del concorso, in questa ed altre categorie che saranno svelate più avanti, ndr), territorio d'eccellenza seguito da un'altra denominazione di assoluto prestigio, la Franciacorta, con 21 ori, e poi da una grande varietà di vini del Belpaese, da territorio come Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Alta Langa, Asti, Lambrusco, ma anche con una produzione da vitigni autoctoni, soprattutto al Sud, che continua a crescere. L'edizione n. 10 del concorso, considerato "il più duro e prestigioso del mondo, rispettato a livello globale per il suo rigoroso processo di giudizio e per i suoi giudici specializzati in spumanti", ha assegnato anche 218 medaglie d'argento, di cui ben 117 sono ancora italiane, e ben 36 firmate, ancora una volta, Trentodoc, come ha comunicato lo stesso Istituto Trentodoc.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

I pastori kirghisi in Sardegna contro l'abbandono delle campagne e la desertificazione

Un aiuto dall'Est per dare una boccata di ossigeno al settore primario della Sardegna e rivitalizzare zone che rischiano di spopolarsi definitivamente. Sono in arrivo nell'Isola giovani pastori kirghisi competenti nei lavori agricoli insieme alle loro famiglie. E il risultato dell'accordo, raggiunto da Coldiretti in Kirghizistan, la repubblica ex sovietica più a est, che si trova a 6.000 chilometri dalla Sardegna. L'accordo alla firma del Ministero del Lavoro di quel Paese prevede di avviare un progetto pilota, professionale e sociale, fa sapere Coldiretti, con l'arrivo di un primo gruppo di un centinaio di kirghisi in Sardegna (di età tra i 18 e i 45 anni), che seguiranno un percorso di formazione ed integrazione nel tessuto economico e sociale della Regione con opportunità anche per le mogli nell'attività dell'assistenza familiare. In tre distretti rurali: Sassari, Barbagia e Sarrabus.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Lamberto Frescobaldi, il momento del vino italiano tra sfide globali e dinamiche interne

"Gli Ocm Promozione ci hanno aiutato molto, dobbiamo continuare ad investire sui mercati, specie in Estremo Oriente, ed insistendo sul Nord America. All'Europa chiediamo semplificazione, ma noi produttori dobbiamo essere etici e seri. Serve un sistema di controllo a valle che penalizzi chi non segue le regole. Il vigneto Italia va svecchiato e razionalizzato, e ci sono zone, così come in Francia, in cui si sta producendo troppo vino".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)