

La News



I pericoli dei pesticidi in vigna

I bambini che vivono nel raggio di un chilometro da un'area vitata hanno un rischio maggiore di ammalarsi di leucemia. Inoltre, quando la superficie di un vigneto aumenta del 10%, cresce in maniera direttamente proporzionale anche il rischio di leucemia linfoblastica. Sono i risultati emersi dallo studio "Association between Residential Proximity to Viticultural Areas & Childhood Acute Leukemia Risk in Mainland France", condotto dall'Agenzia Nazionale di Ricerca Medica e Sanitaria Inserm, che ha analizzato 3.700 casi di leucemia acuta diagnosticati a bambini e ragazzi sotto i 15 anni nel periodo 2006-2013 (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Giro d'Italia 2024, Giro del wine & food

Partirà, da Torino, il 5 maggio e arriverà a Roma il 21, il Giro d'Italia 2024. Attraversando, dalle Dolomiti a Pompei, e la grande provincia italiana, ed i territori da cui nascono le eccellenze enogastronomiche italiane. Per questo la "Corsa Rosa", evento sportivo italiano più seguito nel mondo, in 200 Paesi, pur ancora senza una "Wine Stage" ufficiale, racconterà il wine & food in ogni tappa, con un momento di approfondimento su alcuni prodotti prima di ogni partenza di tappa e sui media, come raccontato a WineNews da Pier Bergonzi, vicedirettore de "La Gazzetta dello Sport" anche grazie all'impegno del Ministero dell'Agricoltura. "Dobbiamo sovrapporre al Giro d'Italia le eccellenze italiane. E un'opportunità unica per mostrare al mondo ciò che abbiamo da offrire", ha detto, nella presentazione, il Ministro Francesco Lollobrigida.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Un'agenda per veri gourmet

Per i gourmet, la meta sono le Langhe per "Barolo en primeur Exclusive Tasting", assaggi da botte nelle cantine dell'asta "Barolo en primeur" (Castello di Grinzane Cavour, 27 ottobre), e la "Fiera del Tartufo Bianco d'Alba" (fino al 3 dicembre), aspettando "Il Nizza è ☐ a Nizza Monferrato (28-30 ottobre). Ma nell'agenda WineNews si va dalla "Vendemmia a Torino-Grapes in Town" e "Portici Divini" (da oggi al 12 novembre) a Torino, a "Ein Prosit" a Udine (fino al 22 ottobre), alla giornata "Essere Vignaioli Fivi" nei locali italiani (25 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"New York Wine Experience" 2023 by "Wine Spectator": il gotha del vino italiano protagonista

Se il vino italiano vuole invertire la rotta nel fondamentale mercato Usa, dove è in frenata, come raccontato ieri su WineNews (ma resta comunque tra i leader, ndr), è determinante che le sue griffe più importanti si muovano insieme e lo presidino. E se a Chicago debutterà Vinitaly, che il 22-23 ottobre farà il suo debutto fieristico negli Stati Uniti, con International Wine Expo - Iwe e 200 grandi nomi del Belpaese, in queste ore, il gotha del vino italiano è grande protagonista, come sempre, insieme ai grandi nomi del vino mondiale, della "New York Wine Experience" by "Wine Spectator", uno dei momenti di promozione sul mercato degli Stati Uniti, di scena da ieri al 21 ottobre (edizione n. 42). E se i riflettori, al "The New York Marriott Marquis Hotel", si accenderanno in particolare sui seminari (sold out) che avranno tra i focus, tra le altre cose, una verticale dedicata al mito Masseto, guidata da Lamberto Frescobaldi (e della nuova enologa della cantina, Gaia Cinnirella, ndr), ed i vini della "Top 10" 2022 per "Wine Spectator" (che, per l'Italia, saranno il Brunello di Montalcino Riserva 2016 della Fattoria dei Barbi, al n. 2, presentato da Stefano Cinelli Colombini, il Tignanello 2019 di Antinori, raccontato da Albiera Antinori, piazzato al n. 5, ed il Saffredi 2019 di Fattoria Le Pupille, al n. 8, presentato da Ettore Arturo Rizzi, direttore della griffe toscana), tantissime saranno le cantine italiane che, con i loro vini migliori, racconteranno nel calice, ad operatori ed appassionati "big spender", la qualità e la varietà del Belpaese enico: da Allegrini ad Altesino, da Argiano a Biondi-Santi, da Brancaia a Bruno Giacosa, da Ca' del Bosco a Ca' Marcanda, da Cantina Terlano a Carpineto, da Casanova di Neri a Castello Banfi, da Castello di Albola a Castello di Fonterutoli, da Ciacci Piccolomini D'Aragona alla Fattoria dei Barbi, da Ferrari Trento ad Eredi Fuligni, da Gaja a Jermann, da Lamole di Lamole a Marchesi Antinori, da Marchesi di Barolo a Frescobaldi, da Masi a Masseto, da Nino Franco a Nino Negri, da Planeta a Ruffino, da San Felice a San Filippo, da Tenuta San Guido a Zenato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I migliori "Vins Extremes" d'Italia

Li chiamano "estremi" ed esistono grazie alle sapienti mani di quei vigneron che hanno a cuore il proprio territorio che viene valorizzato, e salvato dal rischio abbandono, grazie alla viticoltura. Sono quei vigneti che, da nord al sud d'Italia (e non solo), spuntano in alta montagna o a picco sul mare, su rilievi scoscesi e zone impervie, tutti accomunati da una altitudine superiore ai 500 metri con pendenze che superano il 30%, e che richiedono tanto lavoro, perché se per un ettaro di vigneto in pianura servono più o meno 100 ore all'anno, in montagna, o in forte pendenza, si va da 600 a 1.200 ore annue di manodopera. E da cui nascono i vini che sono stati i protagonisti del Mondial des Vins Extremes n. 31, l'unico concorso internazionale dedicato alla viticoltura eroica, organizzato Cervim. 15 le Gran Medaglie d'Oro per l'Italia (su 45 totali, tra gli 863 vini in gara), in un viaggio che tocca l'Alto Adige con Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco e la Valle d'Aosta con La Source, il Piemonte con Domanda alle Marche con Mirizzi di Montecapone, il Lazio con Casale del Giglio e Cantina Sant'Andrea, Tenute Bianchino e Crapolla in Campania, e poi la Sicilia, con Tasca d'Almerita (in foto i vigneti di Tascante, sull'Etna), Tenute Lombardo, Feudo Montoni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Uiv, vino e carni rosse nel mirino della Commissione Ue: a rischio i fondi promozione

"Una dieta equilibrata come quella dello stile di vita mediterraneo, che include la moderazione in tutti gli aspetti della vita, compreso il consumo di vino, è riconosciuta come un contributo positivo a uno stile di vita sostenibile e sano". E il cuore della dichiarazione finale sottoscritta dai 30 scienziati che, nei giorni scorsi, si sono riuniti a Toledo per il Congresso Scientifico "Lifestyle, diet, wine & health". Parole che hanno trovato il pronto apprezzamento di Unione italiana vini (Uiv), che lancia l'allarme su vino e carni rosse, che tornano nel mirino della Commissione europea nel bando relativo alla Promozione orizzontale dei prodotti agricoli europei, per un valore complessivo di oltre 176 milioni di euro (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La passione degli italiani per lo Champagne cresce ancora, soprattutto con i prodotti top

Dalla "Modena Champagne Experience" by Società Excellence, la visione di distributori, esperti, critici e produttori delle celebri bollicine francesi. Le parole dei "mercanti" Luca Cuzzoli (Cuzzioli Grandivini), Marcello Meregalli (Gruppo Meregalli), Leonardo Sagna (Sagna) e Alessandro Sarzi Amadè (Sarzi Amadè), del critico francese Michel Bettane, di Chiara Giovoni, "Ambasciatrice dello Champagne", di Bastien Collard de Billy (Pol Roger), con il cameo culinario di Emilio Barbieri, chef dello stellato Ristorante Anna di Modena.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)