

La News



L'agricoltura si fa hi-tech

Tecnologia e giovani agricoltori, un match che attira: secondo un sondaggio condotto dalla veronese Fieragricola (31 gennaio-3 febbraio 2018, www.fieragricola.com), il 66% degli agricoltori italiani under 40 vuole adottare tecnologie di agricoltura di precisione per rendere le proprie aziende più sostenibili, redditizie e produttive, e il 64% vi investirà entro i prossimi 12-24 mesi. Tra le innovazioni più "gettonate", satelliti collegati a macchine da raccolta, e attrezzature, strumenti di controllo dell'utilizzo degli agrofarmaci e dell'irrigazione e droni. Inoltre il 55% vuole adottare più tecnologie insieme, per massimizzarne l'impatto sulla gestione aziendale.



SMS Registro, avvio "soft"?

Annunciato come grande semplificazione, il Registro Telematico di cantina, sta per diventare obbligatorio. Una misura che, di fatto, piace a pochissimi, ed è apertamente sgradita ai piccoli produttori, che temono l'effetto contrario: un'ulteriore complicazione e un aumento dei costi. Ma dal 30 giugno, o si è in regola, o si rischiano sanzioni. Però, almeno nei primi tempi, verrà seguita una linea "morbida". Questo il senso di una circolare inviata dall'Icqr, in cui si invitano a "tenere conto della complessità e della grande novità costituita dalla informatizzazione dei registri vitivinicoli", e a indirizzare "i controlli principalmente sulla "sostanza" delle situazioni di giacenza fisica nelle cantine, cercando di agevolare gli operatori nella soluzione degli aspetti formali della dimostrazione delle giacenze stesse"...

Cronaca

Bio, c'è il compromesso Ue

Un giro di vite sui controlli, anche per la vendita al dettaglio, l'ampliamento della platea di prodotti che potranno ottenere la certificazione bio (sale, sughero, cera d'api), un regime di certificazione di gruppo per le piccole aziende agricole e norme più stringenti sulle importazioni: ecco il compromesso trovato tra Commissione, Consiglio e Parlamento Ue per la riforma sul Biologico. Il testo dovrà ora essere approvato dall'Europarlamento e dal Consiglio, prima che possa entrare in vigore, dal 2020.



Primo Piano

"Sanguis Jovis": Montalcino, cultura del Sangiovese

Creare un centro permanente di studio e divulgazione sul Sangiovese nella sua patria più nobile, Montalcino, per studiare e divulgare ancora di più la conoscenza di quello che è il vitigno più coltivato d'Italia (53.000 ettari, l'8% del vigneto nazionale, dati Oiv), mettendo a sistema informazioni e ricerche ad oggi disponibili, ma guardando al futuro con approfondimenti, pubblicazioni e seminari: ecco il progetto "Sanguis Jovis, Alta Scuola del Sangiovese", espressione della Fondazione Banfi (attiva dal 1986, ndr), che, dal 25 al 29 settembre, nella terra del Brunello, manderà in scena la prima "Summer School". "La Fondazione, di cui sono presidente, è autonoma rispetto a Banfi, è aperta a tutti, e da sempre - spiega a WineNews Rodolfo Maralli - lavora per il territorio da un punto di vista culturale a 360 gradi. Nel progetto "Sanguis Jovis" crediamo molto. Al vertice abbiamo due figure la cui autorevolezza è universalmente riconosciuta: Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, e Alberto Mattiacci, docente di economia e marketing alla Sapienza di Roma. E speriamo nel coinvolgimento di tanti partner, come già successo con il Comune di Montalcino, il Consorzio del Brunello di Montalcino, la Fondazione Bertarelli, la A&E, Mia e la MontalcinoNews, che hanno messo a disposizione delle borse di studio per i partecipanti alla Summer School. Ma vogliamo coinvolgere altri grandi territori, toscani e non solo, del Sangiovese". La prima edizione della Summer School, intanto, prende forma (<https://goo.gl/YwhMPY>), e con "docenze specializzate di altissimo livello - spiega ancora Maralli - sarà aperta a 20 partecipanti, di cui 10 studenti neolaureati in diverse materie, in maniera gratuita grazie alle borse di studio, e 10 professionisti del settore". "Vogliamo uno scambio di conoscenze teoriche e pratiche - spiega il professor Attilio Scienza - tra chi è appena uscito dall'Università e chi lavora ogni giorno nel settore. L'obiettivo è quello di formare dei nuovi "profeti del Sangiovese", che conoscano a fondo la materia, in maniera multidisciplinare, e siano capaci di vedere prima di altri quale sarà il futuro di questo grande vitigno" (<https://goo.gl/G3KEBK>).

Focus

Il vino perfetto secondo "Wine Lister"

Che cos'è che rende un vino "perfetto"? Per "Wine Lister" (www.wine-lister.com), dovrebbe avere i punteggi di Chateau d'Yquem, il potenziale di invecchiamento di un Vintage Port di Cockburn, un brand del calibro di Dom Pérignon, dovrebbe essere di costante disponibilità nei ristoranti top del mondo e in cima alla classifica delle ricerche online, come Lafite, con il prezzo di un Romanée-Conti, una crescita costante nel breve e nel lungo periodo - ma senza troppa volatilità - e volumi di vendita nelle aste degni di Mouton Rothschild. Sono infatti nove i criteri che il loro sistema di analisi considera: due per l'aspetto qualitativo (media dei punteggi dei critici partner - Jancis Robinson, Antonio Galloni e Bettane & Desseauve - e potenziale di invecchiamento), due per il fattore "brand", ovvero popolarità del vino secondo le ricerche eseguite su "Wine-Searcher" e la sua distribuzione nei migliori ristoranti del mondo, e ben cinque compongono la categoria "economics", ovvero media trimestrale del prezzo per bottiglia, performance semestrale del prezzo stesso, la sua stabilità, il tasso composto di crescita annuale e la liquidità dell'etichetta (<https://goo.gl/W8K43R>).



Wine & Food

Campania, Lombardia e Trentino "regine" della pizza

È la Campania, naturalmente, la Regione dove è più facile mangiare una pizza eccellente. Ma se proprio la Regione partenopea è la più presente, con 23 locali nei primi 100, sono, a sorpresa Lombardia (13) e Trentino Alto Adige (10) a comporre il "podio regionale" della "50 Top Pizza", www.50toppizza.com) la prima guida on line dedicata al prodotto più iconico del Belpaese, edita da Formamentis e curata da Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico, e da Barbara Guerra e Albert Sapere, ideatori de Le Strade della Mozzarella. Il 20 luglio le migliori pizzerie saranno svelate a Napoli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Che ruolo ha l'agricoltura nella bellezza del paesaggio italiano, splendido ma vulnerabile? Tra coltivazione ideale, produzione fattuale di beni e la terra come

perno essenziale per la coesione delle comunità locali, il punto di vista e l'opinione di Andreas Kipar, curatore paesaggistico e ad della società di architettura LAND.

