



## La News



## Gli insetti ... al supermercato

Dopo anni di "predizioni", ecco gli insetti sugli scaffali dei supermercati: sarà la Svizzera il primo Paese europeo a commercializzare alimenti che contengono larve della farina, grilli e cavallette. Da lunedì 21 agosto, nelle Coop elvetiche, si potranno acquistare hamburger e polpettine a base di insetti e verdure, prodotti dalla start - up Essento. Per poter essere commestibili per gli uomini, però, bisognerà attendere la quarta generazione di insetti, per cui per adesso la Svizzera ricorre all'importazione, ovviamente con stretti controlli, ma la Essento è ottimista sulle potenzialità del settore, e prevede un ampliamento dell'offerta nei prossimi anni, sia di punti vendita che di prodotti.



Alto Adige  
BOLZANO

Wine Summit

22. - 23.09.2017

## Vendemmia al caldo

Il grosso della vendemmia 2017 dovrebbe svolgersi sotto il segno del bel tempo e del gran caldo, che non è destinato ad abbandonare, almeno per le prossime settimane, lo Stivale. Una situazione che interessa tutto il Vigneto Italia, ad eccezione del Nord, dove le precipitazioni, anche violente, continueranno in autunno. Così, a WineNews, Giampiero Maracchi, professore di Climatologia all'Università di Firenze e presidente dell'Accademia dei Georgofili. Sono in vista "altre ondate di calore - sottolinea - naturalmente con temperature relative all'equinozio autunnale, e quindi più basse. Un calore che colpirà in modo omogeneo tutta l'Italia, e che non sarà molto diverso da Sud e Centro. Diverse le condizioni al Nord - conclude Maracchi - dove le piogge, violente, continueranno anche in autunno".

## Cronaca

## Cibo in spiaggia

La svolta salutistica degli italiani a tavola arriva anche in spiaggia, dove ormai il 27% dei vacanzieri porta da casa insalata di riso, pollo o mare e appena uno stoico 4% non rinuncia alla tradizione delle lasagne sotto l'ombrellone. A dirlo l'indagine Coldiretti/Ixè, che ha tracciato la classifica dei menu dei piatti dell'estate 2017: dietro alle insalate, l'intramontabile caprese (21%), seguita dalla macedonia (19%), con la frittata di verdure ambita dal 10% dei bagnanti e la parmigiana di melanzane al 5%.



BAGLIO DI PIANETTO  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

## Cresce in Italia l'alta formazione enoica

Il settore vinicolo italiano cresce, affronta nuove sfide globali ambientali ed economiche e punta sempre più forte su maggiore professionalità, ricerca e sperimentazione, con corsi di laurea dedicati all'enoologia nei maggiori atenei del Belpaese. A partire dall'Università di Napoli Federico II, dove arriva la Laurea Magistralis in Scienze Enologiche, per costruire in due anni una professione specializzata su varietà storiche italiane e fortemente preparata sugli aromi e le percezioni sensoriali del vino. Il percorso, che prenderà il via ad Avellino, conta su un team che da anni porta avanti la ricerca sulle componenti odorose e polifenoliche del vino, e si affianca a due lauree specialistiche già presenti su suolo italiano, che invece sono interateneo: coinvolgono da una parte le Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano (L.M. Vem - Viticoltura, enologia e Mercati vinicoli) e dall'altra le Università di Torino, Milano, Bologna, Sassari e Foggia, con la Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche. Dopo una preparazione triennale in Enologia e Viticoltura (proposta da 17 atenei sparsi lungo tutto lo Stivale dalle Università degli Studi di Torino, Milano, Verona, Trento, Padova, Udine, Bologna, Firenze, Pisa, Toscana, Perugia, Teramo, Napoli, Sassari, Palermo, fino a quella del Salento in collaborazione con l'Università degli studi di Bari e di Foggia e la triennale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore a Piacenza), una laurea specialistica permette di continuare il percorso accademico addentrandosi ulteriormente sull'aspetto sperimentale sul vino. "L'obiettivo è riuscire ad ottenere la massima espressione varietale e territoriale dai grandi vitigni storici italiani - spiega il professor Luigi Moio, coordinatore della neonata Laurea Magistrale - approfondendo quegli aspetti tecnologici che hanno influenza diretta sulle nostre percezioni gustolfattive. Quindi il corso si spingerà molto sulla degustazione, per capire e conoscere le differenze fra i vitigni ed ottenere quel vino che ho in mente fin dall'inizio. La scelta di approfondire la sperimentazione sui vitigni storici nazionali vuole essere anche una risposta al tema ambientale, perché sono più resistenti ai cambiamenti climatici in atto".

## Focus

## L'Australia punta su Sangiovese e Sagrantino

Qualcosa, nel mondo del vino, seppur lentamente, sta cambiando. Sia nel gusto, sia nelle possibilità e nelle necessità produttive, perché i cambiamenti climatici in atto non sono un timore infondato, ma una dura realtà, a cui, come ha raccontato uno dei massimi esperti al mondo di enologia, il professore Attilio Scienza, a WineNews, dovremo abituarci ed adeguarci. Anche in vigna, dove nei prossimi anni assisteremo ad un ritorno delle varietà più resistenti, che poi sono principalmente quelle di origine mediterranea, a partire dagli autoctoni italiani, aiutate da portinnesti di nuova generazione e affiancate da varietà resistenti nate grazie alle ultime frontiere della genetica. In questo senso, un esempio di cosa potrebbe accadere, non solo in Italia ma in senso più globale, arriva dall'Australia, dove, come racconta l'ultimo report firmato Wine Intelligence, "Australia Landscape 2017", i consumi, e di conseguenza i nuovi impianti, si stanno spostando in maniera sempre più massiccia ed importante dalle varietà internazionali, o meglio francesi, come Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon, verso le varietà mediterranee: dal Tempranillo al Sangiovese, passando per il Sagrantino.



## Wine & Food

## Dai banchetti dei Gonzaga alle Corti del Gavi Docg

Dai giardini di Palazzo Te a Mantova dove si rivivono i banchetti dei Gonzaga con #EatMantua e i Jeunes Restaurateurs d'Europe, alle Cantine nella Rocca negli antichi Palazzi di Bolena con i vini dai territori etruschi per "Di Tuscia un po'", dal millenario Castel Ivano ad Isera con le etichette trentine di "Castelli diVini", ai "Pomeriggi con i produttori" nella Vernaccia di San Gimignano Wine Experience La Rocca nella "New York del Medioevo", fino alle Corti private di Gavi, eccezionalmente aperte per "Di Gavi in Gavi": location belle e suggestive fanno da sfondo agli eventi segnalati da WineNews.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Io, Virginio Scotti, sono nato, letteralmente, in una vigna, la misera e povera attività di mio nonno Pierino, nell'Oltrepò Pavese". Nasce così "Nato in una Vigna", il progetto

enoico di Gerry Scotti, tra i volti più amati della televisione italiana. "Un Barbera, un Riesling ed un Rosé prodotti dalla collaborazione con Cantina Giorgi".

