

La News



Franciacorta Stage, sale l'attesa

Il Giro d'Italia, dopo 10 tappe, entra nel vivo, e cresce l'attesa tra i filari della Franciacorta, dove il 23 maggio si correrà l'"eno-tappa" del Giro n. 101, l'unica dedicata al vino, con partenza da Riva del Garda ed arrivo ad Iseo, passando attraverso i Comuni della Franciacorta, e che segue, andando a ritroso negli anni, la "Sagrantino Stage", la "Chianti Classico Stage", la Treviso - Valdobbiadene, la Barbaresco - Barolo e la tappa su sterrato tra i vigneti di Brunello a Montalcino. Intanto, ci si prepara all'evento, con un'etichetta e con una maglia dedicata alla "Franciacorta Stage", blu, che con le sue linee richiama i vigneti della Franciacorta, firmata dall'azienda della maglia Rosa, la Castelli.



SMS 337 milioni all'Ocm 2019

Ammonterà a 337 milioni di euro la dotazione per l'anno 2019 dell'Ocm Vino: 101,97 milioni alla Promozione sui mercati dei Paesi esteri, 150 milioni alla Ristrutturazione e riconversione dei vigneti, 5 milioni alla Vendemmia verde, 60 milioni agli Investimenti e 20 milioni alla Distillazione. Ad annunciarlo è il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dopo il via libera della Conferenza Stato-Regioni del 10 maggio, che rende effettivo anche l'aumento di 10 milioni di euro per la Ristrutturazione dei vigneti e di 15 milioni di euro per gli Investimenti, a fronte dell'eliminazione dell'assicurazione del raccolto e della riduzione della Vendemmia verde. Tra le Regioni, che ripartiranno 286 milioni di euro, al top Sicilia (55 milioni), Veneto (38 milioni) e Toscana (29,4 milioni).

Cronaca

L'Italia sotto il martello

Le grandi vendite all'incanto non parlano più solo inglese, come le storiche case d'asta britanniche ed americane, che muovono la fetta più importante del mercato dei fine wine, ormai anche l'Italia ha un suo protagonismo, sia in termini di etichette e quotazioni che di mercato. Lo dimostra la qualità dei quasi 900 lotti (Masseto, Solaia, Sassicaia, Ornellaia, Barolo, Brunello...) che animeranno l'asta di Bolaffi e Slow Food Editore, di scena a Torino, il 17 maggio (<https://goo.gl/4udrdrp>).



Primo Piano

Il modello Prosecco fa bene al territorio

Aumento costante del reddito, maggiore inclusione delle donne nel mondo del lavoro, più alta incidenza di giovani con istruzione universitaria: ecco i risultati più rilevanti emersi dalla ricerca "Benessere economico, sociale e culturale: obiettivi raggiunti e prospettive future. Presentazione del modello economico di successo del Conegliano Valdobbiadene", firmata dalla SDA Bocconi School of Management. L'analisi ha affrontato diversi livelli, partendo dalla ricchezza generata per i residenti nel territorio, in termini di reddito e beni capitali, ed i risultati dimostrano che l'economia del Prosecco Superiore Docc ha garantito alla popolazione dei 15 Comuni di accrescere sensibilmente il proprio livello di reddito medio, passato dai 15.159 euro del 2000, ai 21.380 euro del 2015. Tendenza in linea con il resto del Veneto, ma i Comuni del Prosecco Superiore Docc mostrano una maggiore ricchezza accumulata in beni capitali, dimostrata dall'ammontare dei depositi bancari per ogni Comune, che passano da una media di 160 milioni di euro per Comune nel 2000 a una media di 280 milioni di euro nel 2012. Inoltre, nel 2000 sono stati erogati crediti per Comune per 312 milioni di euro l'anno e nel 2012 la cifra raggiunge i 471 milioni di euro, dimostrando la fiducia del sistema bancario nel territorio. Un ulteriore livello di analisi riguarda l'inclusione sociale, in termini di quantità e qualità del lavoro. L'economia del Prosecco Superiore Docc ha sostenuto una maggiore inclusione sociale per i residenti, con un tasso di disoccupazione di molto inferiore alla media nazionale, ed un progressivo aumento dell'inclusione delle donne nel mondo del lavoro: l'occupazione femminile nel territorio del Conegliano Valdobbiadene cresce dal 29,6% del 1981 al 41,7% del 2011. Cresce anche il livello di istruzione: dagli anni Ottanta in poi i Comuni del Consorzio mostrano i più elevati livelli di adulti con laurea e licenza superiore rispetto a quelli della stessa età con licenza media, la più elevata incidenza di adulti occupati in ruoli a medio-alta specializzazione, i più bassi differenziali di genere per l'istruzione superiore e la più elevata incidenza di giovani con istruzione universitaria (dal 5% del 1981 al 22,3% del 2011).

Focus

Le donne assaggiano meglio

Le donne sono assaggiatrici migliori degli uomini. Questione di propensione naturale, corroborata da due importanti studi scientifici. Il primo, del 2014, del "Sensory Science Testing and Research Centre" del Kent (Uk), dimostrò che la capacità di riconoscere e distinguere un'ampia gamma di sapori ed odori, nel vino come nel cibo, è sensibilmente più spiccata tra le donne. A confermare la teoria che vorrebbe il gentil sesso potenzialmente, e naturalmente, più portato alla critica enoica, c'è ora lo studio della Universidad Politécnica de Madrid, condotto dalla dottoressa Caroline Chaya, che ha coinvolto in una degustazione alla cieca di sei vini 208 persone. Il risultato, come ha raccontato al magazine "The Drinks Business", è che "in generale gli uomini hanno dato punteggi mediamente più alti sull'intera gamma di emozioni legate ai vini degustati, mentre le donne, stando su punteggi più bassi, hanno individuato differenze molto più marcate tra un vino e l'altro". Così, come conferma lo studio pubblicato dalla rivista scientifica "Food Quality and Preference", la gamma di aromi che una donna riesce ad individuare, e giudicare, è mediamente più ampia di quella degli uomini.



Wine & Food

Il vino scende in campo con i "Barolo Boys" e Paolo Maldini

Palla al centro e Barolo, Taurasi, Alto Adige e Stiria al fischio d'inizio: tra degustazioni e partite di pallone, da domani al 20 maggio a Monforte d'Alba torna "Barolo Boys in ... fuorigioco", l'evento promosso dalla squadra di calcio di Monforte, i Barolo Boys, vera celebrazione dello sport in un incontro tra una delle più famose produzioni vitivinicole italiane con tre realtà produttive italiane e straniere. A scendere in campo, il Barolo di Monforte d'Alba, l'Irpinia con il Taurasi, l'Alto Adige con i suoi bianchi e rossi e la regione austriaca della Stiria. Con un ospite d'onore: Paolo Maldini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo "Cantine Aperte" (26 e 27 maggio), per il turismo enoico tante sono le sfide da affrontare, dai decreti attuativi della legge sull'eno-turismo, approvata all'ultimo

respiro dalla scorsa Legislatura, agli stati generali del turismo del vino, come racconta a WineNews il neo presidente del Movimento Turismo del Vino, Nicola d'Auria.

