



Clicca qui per saperne di più



cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia

Direttore Fabrizio Carrera

33.195 utenti registrati

Martedì 13 Settembre 2016

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...



Siamo online da 3463 giorni 12 ore 58 minuti



FLASH NEWS

Venerdì, 09 Set 2016 | 65 anni di Onav, grande festa ad Asti il 29 settembre



Home | Archivio | Scenari

12 SET Maltempo in Puglia, gravi danni alla viticoltura: perso il 50 per cento dei raccolti

on 12 Settembre 2016. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Scenari

Angelo maci, presidente della Cantina Due Palme: "Con 2.000 etari ancora da raccogliere, troppe incognite"

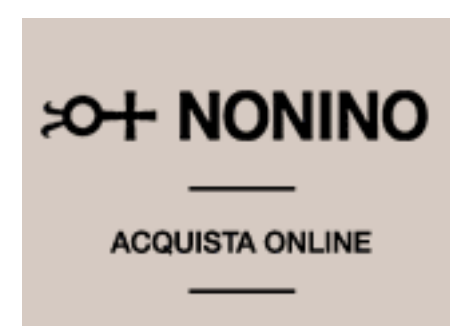
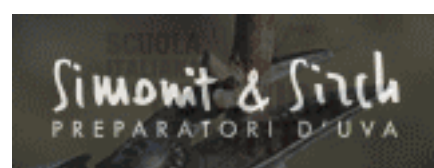
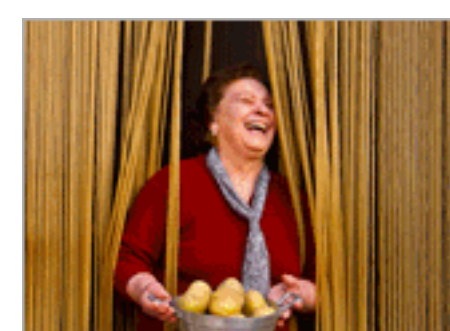


Mercoledì, 07 Set 2016
Miss Italia, Grana Padano e Prosecco Doc protagonisti dell'edizione 2016

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 30 Set 2016
Wine Expogusto, seconda edizione negli spazi di Arezzo Fiere

1 2 3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

I 300 anni
del primo
territorio
di vino.



“Le piogge incessanti e alluvionali verificatesi a partire dal 6 settembre e che perdurano ancora oggi nel territorio salentino ed in particolare quello di pertinenza di Cantine due Palme che comprende 19 comuni tra le province di Brindisi, Lecce e Taranto, hanno determinato danni gravissimi e irreparabili alle uve che si apprestavano ad essere vendemmiate”.

Tali eventi eccezionali, sia per il periodo sia per l'ingente quantità di acqua caduta, con piogge che hanno totalizzato circa 200 mm complessivi in appena 6 giorni, unitamente ad alti tassi di umidità persistenti in periodo di inizio vendemmia, stanno provocando muffe e marciumi su tutte le cultivar di uva in genere. Tale situazione sta causando grave decadimento della qualità generale delle produzioni di uva ricadenti in zone doc di elezione. Il persistere delle piogge e la quantità eccezionale caduta nei terreni vitati, non permette ai viticoltori di poter iniziare le operazioni di vendemmia, ma soprattutto non dà la possibilità di utilizzare vendemmiatrici, trattrici e agevolatrici in genere per raccogliere le uve. I terreni risultano intrisi di acqua come nel periodo invernale e molti sono completamente allagati.

Ad oggi dei 2.400 ettari vitati di proprietà dei soci della cooperativa Due Palme ne sono stati raccolti solo 400, appena il 15%. Restano da raccogliere ancora 2.000 ettari. Il persistere delle attuali condizioni con i continui allerta meteo emessi anche dalle Prefetture, fa presagire la perdita totale della produzione in molte aziende.

Invece, è salva la vendemmia nelle zone del **Primitivo di Manduria**. Il maltempo che si sta verificando e che ha duramente colpito la Puglia non ha compromesso eccessivamente la raccolta dell'uva nei circa 3.140 ettari di vigneti che costituiscono la denominazione del Primitivo di Manduria.

"Questo perché un buon 80% di uva è stato raccolto, chicchi di ottima qualità che preannunciano un ottimo vino. - afferma **Roberto Erario**, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - I vigneti stanno reggendo bene anche grazie alle scelte di adottare le misure Ocm che hanno permesso così miglioramenti delle tecniche di gestione dei vigneti, in particolare l'introduzione di sistemi avanzati di produzione sostenibile."

"Vorrei ringraziare tutti i vignaioli che si stanno dedicando anima e corpo alla raccolta dell'uva. - conclude Erario - Un lavoro che andrà avanti fino a fine mese e che poi lascerà posto agli step successivi della filiera del vino, selezione del frutto, fermentazione, svinatura fino all'imbottigliamento finale. Il Primitivo di Manduria è ormai un brand riconosciuto in tutto il mondo grazie al lavoro dei produttori e vinificatori che, con passione e abili capacità, producono questo vino straordinario. Un'eccellenza che ha conquistato e sta conquistando fette di mercato importanti".

C.d.G.



0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

< Prec. Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



Email

Iscriviti



ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL
BUSINESS

CAMP
OREA
LE DAY



GUIDA AI VINI DELL'ETNA

Best in Sicily 2016 1/3 La lezione di Farinetti



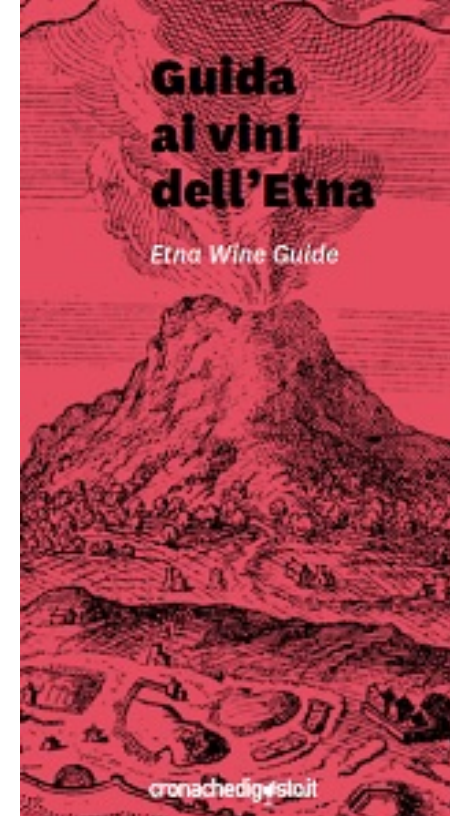
2000 caratteri rimasti
2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments



VIDEO/2

NEW

Best in Sicily 2016 2/3 I premiati



VIDEO/3

NEW

Best in Sicily 2016 3/3 I premiati, seconda parte



ARTICOLI CORRELATI

Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto

PUBLISETTE
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

0917302750 - info@publisette.it



WINE POWER LIST 2015



FACEBOOK FAN BOX

Cronac...
10 mila "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



WINE POWER LIST 2014

scarica l'App di Cronache di Gusto

Download on the App Store

Available on the Android App Store



LE RICETTE DEGLI CHEF

TOP



Salvatore Amato
Borgo Valle Rita
Ginosa - Taranto

1) Cannolo di pasta fillo

foodiedrivers

il club di chi ama
guidare, mangiare
e bere bene



LUNGAROTTI
vino, cultura, ospitalità

Melini

Casa Fondata Nel 1705

WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI SETTEMBRE

- "Rosati, che passione!"
Al Seven di Palermo
domani una
degustazione
imperdibile
- "Vi spiego perchè il
vigneto ad alberello è la
migliore coltivazione
possibile sull'Etna"
- La giornata del vino su
Alibaba: 100 milioni di
acquisti. Il Tignanello
esaurito in poche ore
- "Milano Golosa": il cibo
si mette a nudi al
Palazzo del Ghiaccio
- A Roma la quarta
edizione di ShowRUM
- Si rinnova la tradizione,
a Sandrigo il Festival
del Bacalà
- I 90 anni della
salumeria Armetta: "Ora
il nuovo concept, con
degustazioni ed eventi"
- Ecco i 13 nuovi Master
of Wine: anche stavolta
nessun italiano supera
l'esame finale

ULTIMI COMMENTI

**Gambero Rosso, i tre
bicchieri in Sicilia**

Tutto il resto è noia! che
cosa è l'ennesima selezione
degli enologi copia ed in...

06.09.16 11:38

By aleph

**Riedel in Sicilia con
Cronache di Gusto: Etna e
nero d'avola avranno i loro
cal...**

E tra i prestigiosi anche un
bel calice per il
Lambrusco.Absit iniuria

con verdure di stagione e
spuma di canestrato

Tutte
le ricette
degli
CHEF

un'iniziativa cronache di gusto.it
bevisalute
2016



**QUI SPREMUTE
DI ARANCE SICILIANE
A UN EURO**



BEST IN SICILY

Tutto sul premio

LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il
Nero d'Avola longevo
e complesso. Sei
annate da annotare
- Vorberg, guai a dare
del vecchio al Pinot
Bianco
- Verticale di
Macchiona, il rosso
che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg,
la Gioconda nel San
Leonardo del
Marchese Guerrieri
Gonzaga
- Sassicaia, una
stupenda verticale a
Taormina Gourmet
- ENOTURISMO
Viaggio nel regno di
Bacco
- Tenuta delle Terre
Nere, il Farinelli
dell'Etna verticale
2005-2011
- Un racconto di Vigna
della Congregazione
- Taormina Gourmet, il
Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino
Negri: estremo e
grande rosso in 16

verbo.

01.09.16 23:40

By Carlo Merolli

Guida del Gambero, i tre bicchieri della Puglia

Forse il Gambero Rosso non conosce i rosati pugliesi o può darsi che non sa che

...

31.08.16 17:55

By pierina

Le dieci migliori trattorie della Sicilia/1

Aggiungerei L'ANTICA RFILANDA di Rocca di Caprileone a tempo di funghi! MT

29.08.16 14:17

By Michele

Le dieci migliori trattorie della Sicilia/1

Ora fate le 10 della Sicilia Occidentale! Quel che suggerimento: don Ciccio a ba...

26.08.16 13:49

By Vincenzo

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Isidoro La Lumia, 98
90139 Palermo
tel. 091 336915
Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Alessandro Ali
Cristina Barbera
Andrea Busalacchi
Marina V. Carrera
Roberto Chifari
Daniela Corso
Lorella Di Giovanni
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Stefania Giuffrè
Stefano Gurrera
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Giovanni Paternò
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Rosa Russo
Dalila Salonia
Davide Visiello
Manuela Zanni

Concessionaria per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo

annate

- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra potenza ed equilibrio
- La Top 12 dei Greco di Tufo 2012
- A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc

LE RICETTE PIÙ LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Crema catalana

Tartare di tonno

Churros

Arrosto in varie salse

AREA RISERVATA

I VIDEO PIÙ VISTI

[Il maestro della tagliata di tonno](#)

[Grandi chef a Palermo](#)

[Icane di vino](#)

[Bollicine & Formaggi](#)

[Pesce di casa mia](#)

[Gaja : io e il vino](#)

[Regali di gusto](#)

[Cibo e sicurezza](#)



- [Vini e territori](#)
- [Il concorso](#)
- [L'azienda](#)
- [Il personaggio](#)
- [Pesca in Sicilia](#)
- [La novità](#)
- [Assaggi e Personaggi](#)
- [La manifestazione](#)
- [L'evento](#)
- [L'iniziativa](#)
- [La degustazione](#)
- [L'appuntamento](#)
- [L'intervista](#)
- [La ricerca](#)
- [Cronache dal Vinitaly](#)
- [Scenari](#)
- [L'intervento](#)
- [Itinerari](#)
- [Qui Milano](#)
- [La polemica](#)
- [Il caso](#)
- [L'incontro](#)
- [Il prodotto](#)
- [Il premio](#)
- [Vino e affari](#)
- [Lo studio](#)
- [L'esperimento](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)

- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)

