

La News



Uk, i numeri "in salvo" del vino italiano

Niente dazi e niente quote: l'accordo sull'uscita dall'Unione Europea della Gran Bretagna mette al riparo da brutte sorprese uno dei pezzi pregiati dell'export italiano, il vino. A valore, nel 2019 - secondo i dati Istat analizzati da WineNews - le esportazioni in Uk hanno toccato i 770 milioni di euro, ma nei primi 9 mesi di quest'anno il calo è stato del 9,2%. La voce principale è quella degli spumanti, essenzialmente il Prosecco, che nel 2019 sono valsi 373 milioni di euro. La flessione, per le spedizioni delle bollicine, è più sostenuta: -20,6%. Non un buon momento, per questo la certezza di ripartire senza dazi assume i contorni di una buonissima notizia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La tavola degli italiani nel 2021

Una cucina sostenibile, stagionale e attenta agli sprechi, cibi a base di ingredienti naturali e piatti influenzati dai social network, la ristorazione giapponese, cinese e americana tra le più gettonate (con Messico e Grecia outsider): sono le tendenze a tavola che emergeranno il prossimo anno secondo un'indagine di Deliveroo, piattaforma leader nell'online food delivery, condotta su un campione di 1.000 italiani, focalizzando l'attenzione sulle modalità di consumo e di scelta, sulle specialità di maggiore tendenza e le cucine straniere che saranno protagoniste. Le novità più curiose arrivano dai social, come il "whipped coffee", una crema di caffè la cui ricetta spopola tra i video di Tik Tok e che spopola tra i giovani. Stuzzicano anche i drink analcolici, mentre è destinata a crescere l'attenzione per stagionalità e località del cibo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Impegno civile al ristorante e al bar

Tra le 36 Onorificenze al Merito della Repubblica riconosciute dal Presidente Sergio Mattarella, ci sono due storie che, in un modo o nell'altro, riguardano il nostro mondo. La prima è quella di Vittoria Ferdinandi, che al ristorante "Numero Zero" di Perugia impiega un gruppo di ragazzi e ragazze - il 50% del personale - che soffre di disturbi mentali. Poi ci sono Sara Longhi e Alfonso Marrazzo, non udenti, fondatori del "Senza nome" Caffè, un bar pensato per far interagire i sordi, dietro al bancone, con gli udenti, ossia i clienti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dibattito Oiv: il vino naturale, tra nomenclatura, filosofia, stile produttivo e gusto

Il tema dei vini naturali suscita ormai da anni accesi dibattiti, a partire dalla nomenclatura, specie quando si raffrontano i vini naturali con quelli di altro tipo: vini convenzionali, vini non convenzionali, vini tradizionali, vini classici, le opinioni della comunità enoica internazionale sulla corretta terminologia da usare sono divergenti. Per questioni di comodità, l'Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, ha scelto di mettere a confronto i cosiddetti "vini naturali" con i "vini classici", al centro del seminario, online, "Comprendere il fenomeno dei vini naturali", con Jamie Goode, firma enoica del "The Sunday Express", Luigi Moio, professore di Enologia all'Università di Napoli e vicepresidente dell'Oiv, Christelle Pineau ricercatrice in antropologia sociale ed etnologia, Natalie Christensen, tra le enologhe più influenti al mondo, e Jaques Dupont, scrittore e giornalista del vino tra i più apprezzati di Francia, moderati dal capo dell'Unità "Enologia" dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv), Guido Baldeschi. Partendo dalla fine, emergono dal seminario due filosofie e prospettive diverse. E questo dimostra che molti produttori e attori del settore, che provengano o meno dal movimento del vino naturale, guardano nella stessa direzione: interventi minimi per ottenere la massima purezza. Oltre che sulle modalità produttive, il seminario ha fatto luce sulle aspettative degli amanti del vino e sulle loro esperienze di consumo quando si concedono un bicchiere di vino: l'aspetto sociale è fondamentale nel dibattito che gravita intorno al vino naturale. La passione per il vino, in sostanza, riesce ad avvicinare le persone in tutto il mondo, anche nei momenti difficili che stiamo vivendo: al di là della filosofia, la ricerca di una maggiore purezza è un sicuro atout per il vino. E se Jacques Dupont ha riconosciuto il "desiderio di un ritorno alla natura e alla purezza delle origini", pur ammettendo che esiste una certa confusione tra i consumatori, non sempre in grado di distinguere i vini naturali dai vini biologici, in merito a un'eventuale globalizzazione del gusto, che potrebbe aver determinato la popolarità del vino naturale, Luigi Moio sostiene che il punto di forza del vino risiede precisamente nella sua diversità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I saperi tradizionali per un modello sostenibile: l'agroecologia

Covid-19 non è l'unica crisi che stiamo vivendo, ma è pur vero che ha contribuito a esacerbare altre crisi che erano e sono ancora in atto, tra cui la crisi ambientale e la crisi sociale. Il Covid-19, da un certo punto di vista, altro non è se non un sintomo del fatto che il sistema alimentare globale e il sistema capitalista sono in crisi, e l'agroecologia si profila come una delle uniche soluzioni percorribili per affrontare questa pandemia dal punto di vista della produzione alimentare. L'agroecologia si alimenta della sapienza contadina e indigena, costituisce un dialogo dei saperi. Se da un lato abbiamo il contributo della scienza occidentale, delle scienze che si apprendono nelle università, dall'altro forse il motore principale della teoria agroecologica risiede proprio nei saperi ancestrali delle comunità contadine, delle comunità indigene che in America Latina hanno interagito con l'ambiente naturale per 5.000 anni, o forse di più. Ecco, in sintesi, il pensiero di Miguel Altieri, padre dell'agroecologia, che insegna all'Università della California ed alla quale ha dedicato più di 200 pubblicazioni e diversi libri, protagonista del Food Talk "Può l'agroecologia curare la pandemia?" organizzato da Terra Madre Salone del Gusto by Slow Food.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Olio extravergine, cresce la produzione mondiale. I migliori premiati da "Flos Olei 2021"

Le stime del Coi - Consiglio Oleicolo Internazionale per la campagna 2020/21 attestano la produzione mondiale di olio di oliva a 3,3 milioni di tonnellate, il 3% in più sulla precedente. Per l'Italia, secondo l'aggiornamento previsionale elaborato da Ismea e Unaprol, la produzione dovrebbe attestarsi a 255.000 tonnellate, con una riduzione del 30% sullo scorso anno. Il meglio, in termini qualitativi, è invece "raccolto" nei premi di "Flos Olei 2021": l'Azienda dell'Anno è la calabrese Tenute Pasquale Librandi, il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è il Nobileza del Sur - Eco Day dell'andalus Aceites Nobleza del Sur, l'Azienda Emergente è la toscana Azienda Agricola Cesare Diddi; il Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica è l'Oro del Desierto - Coupage della spagnola Rafael Alonso Aguilera.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Paolini: "gli italiani, costretti ai fornelli, hanno imparato molto su ciò che mangiano"

A WineNews Davide Paolini, il Gastronomo del Sole 24 Ore: un bilancio sul 2020 e i cambiamenti che ha portato sulle tavole di casa e del ristorante. "Mangiando tutti i giorni a casa si riflette anche sulla qualità di ciò che si mangia, scoprendo che i piatti più buoni sono quelli più semplici, che non hanno bisogno di sovrastrutture e cromatismi arditi. Spero che questo possa spingere anche gli chef a tornare alla semplicità, che non vuol dire banalità. In primavera scopriremo se il nostro approccio alla tavola è cambiato e se sapremo essere al di sopra delle mode".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)