

La News



Ecolog, sostenibilità e logistica in Langa

Come diciamo sempre, la sostenibilità del vino è un tema complesso, che riguarda ambiente, persone ed economia. E che non si fa solo in vigna ed in cantina, soprattutto in una filiera articolata come quella del vino. Dove molto passa dalla logistica, al centro del progetto Ecolog, lanciato nelle Langhe dal Consorzio del Barolo e del Barbaresco, insieme a Coldiretti Cuneo. Che, nei primi mesi 2021, ha coinvolto 28 aziende vitivinicole, e ha un obiettivo ambizioso: ridurre del 50% le emissioni giornaliere di CO2 e l'inquinamento sulle colline patrimonio Unesco. Razionalizzando traffico e spostamenti, con la tecnologia (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il Covid aumenta la fame nel mondo

L'umanità ha compiuto cose straordinarie, fatto scoperte sensazionali, pensato ed ideato tecnologie avanzatissime. Eppure, ancora oggi, nel 2021, mentre una parte del mondo dibatte su stili alimentari, diete, mode nel calice e nel piatto, nel pianeta, si soffre e si muore ancora di fame. Considerazione scontata e sorprendente, allo stesso tempo. E la pandemia, ovviamente, ha acuito il problema. Nel 2020, sottolinea il Rapporto annuale della Rete Mondiale contro le Crisi Alimentari (Gnafc) della Fao, stima che almeno 155 milioni di persone (2 volte e mezzo la popolazione dell'Italia) sono state esposte al rischio di insicurezza alimentare acuta. 20 milioni in più del 2019. Con tensioni sui prezzi di alimenti di base come i cereali (+26,5% sul 2019), prodotti lattiero caseari (+16%) e zucchero (+30%), che rischiano di aggravare ulteriormente la situazione nei paesi de mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Isa Mazzocchi, "la" Chef Michelin 2021

È Isa Mazzocchi, cuoca del Ristorante La Palta, a Borgonovo Valtidone, una stella Michelin dal 2012, ad aggiudicarsi il Premio Michelin Chef Donna 2021 by Veuve Clicquot, per il suo fortissimo legame con il suo territorio, che promuove attraverso i suoi piatti per farne emergere le peculiarità, grazie a caratteristiche come la sua tenacia e l'apprendimento continuo, si legge nelle motivazioni degli ispettori della "rossa". Un riconoscimento importante ad una delle 42 chef italiane alla guida di ristoranti stellati. Che, nel mondo, nel complesso, sono 197.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La Ue apre alla dealcolazione del vino: ma è giusto chiamarlo vino?

Ammettere la pratica della dealcolazione del vino in tutti i Paesi dell'Unione Europea, anche per le produzioni a Denominazione d'Origine: ecco la novità, che arriva dall'ultimo trilogico dell'Ocm Vino, sostenuta dalla stragrande maggioranza degli Stati Membri, pronta a scompaginare il mondo enoico, ma ancora tutta da capire e, soprattutto, da concretizzare. E da approssicare, possibilmente, in maniera laica, per capirne i motivi, gli obiettivi e le conseguenze sul settore. "Stiamo parlando di un possibile accordo tra Presidenza del Consiglio, Parlamento e Commissione UE, emerso nell'ultimo trilogico dell'Ocm Vino", spiega a WineNews Paolo De Castro, coordinatore S&D alla Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo. "Il Parlamento UE ha difeso la sua posizione, che prevedeva la dealcolazione esclusivamente per i vini da tavola. I grandi produttori la vedono come un'opportunità. L'esempio più calzante, emerso anche durante il trilogico, è quello dei Paesi Arabi. Non andiamo a togliere nulla a quanto già esiste, creando un'enorme possibilità in quei mercati che non consumano bevande alcoliche. Su una cosa, però, voglio essere chiaro: chiamare vino una bevanda a base di succo d'uva dealcolato non ha oggettivamente nulla a che vedere con il vino. Dopodiché, per alcuni produttori può essere un'opportunità, ma da qui a definirlo vino ce ne passa". Ed è proprio questo l'aspetto che va chiarito: la distanza, abissale, che separa una pratica enologica legittima dalla possibilità di produrre un vino senza alcol e definirlo comunque vino. Il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella, vuole prima capirne di più, mentre per Giuseppe Caviola, uno dei punti di riferimento del panorama italiano, "la dealcolazione, ossia una filtrazione che sottrae alcol al vino, è un'operazione che si rende necessaria quando arriviamo a concentrazioni di grado alcolico e grado zuccherino troppo alte, ma è comunque una pratica invasiva dal punto di vista organolettico, una forzatura". La dealcolazione totale, invece, "stravolge le caratteristiche organolettiche del vino, per cui anche solo l'idea di chiamare vino un vino totalmente dealcolato mi pare fuori luogo", chiosa Caviola. Dello steso parere Valentino Ciarla: "l'alcol è una componente fondamentale del vino, la dealcolazione totale ci porta fuori dall'enologia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il turismo enogastronomico è più forte della pandemia

Già tra i fenomeni di maggior successo in Italia, l'enoturismo è più forte della pandemia: in tempo di Covid, diminuiscono le esperienze fruite e la spesa (il 31% ha destinato un budget inferiore al 2019), ma aumentano del 10% i turisti che hanno viaggiato con motivazione l'enogastronomia. A dirlo è il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 di Roberta Garibaldi, presentato oggi in Senato, e focalizzato sulla "domanda italiana", target principale anche nel prossimo futuro. Nel 2020, infatti, i turisti italiani hanno riscoperto l'Italia, lasciando una gran voglia di approfondire la conoscenza dei sapori territoriali. Magari nel 2021, visto che il 33% opterà per esperienze wine & food nella propria Regione. Stanchi di stare a casa, c'è voglia di natura e di novità, oltre le classiche visite in cantina e sposando nuovi trend: bike&gusto, wellbeing e bleisure legato allo smart working. Sempre in sicurezza. La meta preferita? Le località di mare, porta di accesso per esperienze enogastronomiche nell'entroterra. La Regione più desiderata è la Sicilia, seguita da Emilia Romagna, Campania, Puglia e Toscana. Tra le città, Napoli, Bologna, Palermo, Roma e Firenze. E nel 2022 l'Italia ospiterà il Forum Mondiale del Turismo del Vino dell'Unwto-Organizzazione Mondiale del Turismo, con le Langhe candidate come location.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Per Cassa Depositi e Prestiti e Sace 25 milioni di euro di obbligazioni di Italian Wine Brands

Messo in crisi dalla pandemia, il vino italiano saprà tornare a crescere. Lo dicono i tanti investimenti privati ed istituzionali nel settore di questi mesi. Ultimo, in ordine di tempo, quello annunciato da Cassa Depositi e Prestiti, insieme a Sace, che hanno sottoscritto un prestito obbligazionario da 25 milioni di euro offerto da Italian Wine Brands, una delle poche realtà italiane quotate in borsa sul listino Aim. Un'operazione organizzata e gestita da Borsa Italiana e sull'Irish Stock Exchange. L'emissione obbligazionaria, destinata a investitori istituzionali e retail, è di un ammontare nominale complessivo pari a massimi 130 milioni di euro e ha una durata di 6 anni. Nel 2020 Italian Wine Brands ha sviluppato ricavi consolidati pari a 204,3 milioni di euro realizzati per oltre l'80% sui mercati internazionali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Garavaglia: "l'Italia è aperta, il turismo ha riaperto i motori e l'enogastronomia ha la rincorsa"

"Il messaggio del Premier Mario Draghi al mercato mondiale dal G20 è stato chiarissimo: l'Italia è aperta e l'industria del turismo ha riaperto i motori. E i dati del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 di Roberta Garibaldi dimostrano che uno dei punti di forza è l'enogastronomia": così il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia. Che spiega come il settore sia perfettamente in linea con i 7 obiettivi indicati dall'Italia al G20 per far ripartire il Paese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)