

La News



Spumanti italiani: l'Olanda paga di più

Cli spumanti italiani sono ormai un must in tutto il mondo. Nonostante la pandemia, nel 2020, secondo i dati di Comtrade, analizzati dagli economisti americani del vino (Aaww), ne sono stati esportati oltre 408 milioni di litri, per 1,6 miliardi di dollari, ad un prezzo medio di 4,12 dollari al litro. E se Usa e Uk si confermano di gran lunga i principali importatori in valore, seguiti dalla Germania e, un po' a sorpresa, dalla Francia dello Champagne, emerge che il Paese che "spende di più" per un litro di spumante italiano è l'Olanda, con un prezzo medio di 5,75 dollari. Mentre il più "avaro" è la Spagna, con 1,9 ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Contro il fronte del Nutriscore

"Mai come in questo momento produttori e industriali devono essere uniti in questa battaglia contro sistemi di etichettatura come il Nutriscore nell'interesse del Paese. Non esistono prodotti buoni o cattivi in assoluto; quello che conta non sono gli alimenti, ma il sistema alimentare e le diete. E le etichette non devono demonizzare, piuttosto informare ed educare". Dal convegno di Agronetwerk e Confagricoltura, "Alimentazione sana, informazione corretta: Nutrinform Battery vs Nutriscore", la stocata di Ivano Vacondino, presidente di Federalimentare. La filiera italiana è compatta a difesa dell'etichetta Nutrinform, e chiede a Bruxelles che le informazioni nutrizionali abbiano una base scientifica oggettiva, che siano facilmente comprensibili, basate sulle porzioni e non sui 100 grammi, non discriminatorie e armonizzate a livello comunitario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Bottega, il Prosecco Bar "galoppa" in UK

Lanciando un messaggio di ritorno agli investimenti alla ripartenza, torna letteralmente a "galoppare" il progetto Prosecco Bar di Bottega, uno dei brand enoici italiani più famosi, assoluto protagonista nel settore del travel retail ma non solo. E lo fa dal principale mercato per il Prosecco, il Regno Unito, e da luoghi simbolo dell'ippica, che in Inghilterra ha una delle sue patrie più nobili in assoluto. Con l'apertura negli ippodromi inglesi di Bath e di Windsor, tra i più importanti in assoluto, nell'accordo con il gruppo Arc (Arena Racing Company).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Un brindisi al futuro" tra ripartenza, semplificazione e l'Europa, tra Ocm ed etichette

La consapevolezza della forza di un settore, quello del vino italiano, leader nel mondo, che ha sofferto (ed insieme agli spirits nel 2020 ha perso 1,5 miliardi di euro tra crisi del fuori casa e calo dell'export) ma nel complesso resistito all'impatto del Covid, ma anche delle tante difficili sfide che attendono la filiera del vino e degli spirits non solo sui mercati che cercano di superare la pandemia, ma anche normative, soprattutto in Europa, tra nuove norme in arrivo sull'etichettatura di vino e prodotti alcolici (dove con buona certezza si va sull'inserimento di informazioni nutrizionali e non solo in forma dematerializzata, via internet, come ha spiegato Herbert Dorfmann, al vertice dell'Intergruppo Vino del Parlamento Ue, nell'approfondimento), ma anche in termini di risorse promozionali, che non spariranno ma che sarà difficile mantenere agli stessi livelli visti fino ad oggi, sia nel quadro dei negoziati sulla Pac in corso in queste ore che in quello del piano europeo per la lotta al cancro, ma anche in Italia, dove il problema atavico è quello di una burocrazia eccessiva, anche per una semplificazione mai concretamente avvenuta. Ecco, in estrema sintesi, gli argomenti sul piatto per un "Brindisi al futuro", tema e messaggio dell'assemblea pubblica Federvini, che ha sancito il passaggio di testimone alla guida delle federazione tra Sandro Boscaini, patron di Masi Agricola, una delle griffe della Valpolicella, e Micaela Pallini, alla guida della storica azienda di produzione di liquori di famiglia, con Albiera Antinori, al vertice di una delle realtà del vino italiano più importanti come la Marchesi Antinori, a capo del "Gruppo Vino". La volontà, palese, è quella di voler guardare alla ripartenza con ottimismo. "Siamo carichi e pronti per ripartire come non mai, dopo un periodo difficile come mai si era visto - ha detto Albiera Antinori - e che ha visto il settore soffrire tanto, ma forse meno di altri. Per noi l'Horeca è fondamentale, come lo è la ripartenza anche del turismo in cantina, luogo ideale per raccontare il prodotto, legarlo al territorio e creare quel valore aggiunto che è il vero tema su cui dobbiamo lavorare, perché è vero che siamo leader nel mondo per produzione e volumi di export, e primi fornitori in tanti Paesi, ma i nostri valori non sono ancora così alti come dovrebbero essere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Colagreco: il mondo si cambia dalla cucina

"Non solo un ristorante può avere un impatto sulla vita di tutti i giorni, ma su ognuno di noi. Non possiamo aspettare che il cambiamento arrivi da qualche altra parte, dobbiamo far sì che gli chef si trasformino nei fattori del cambiamento, partendo dalla nostra maniera di lavorare, consumare, vivere questo pianeta". Parola di Mauro Colagreco, chef tre stelle Michelin con il Mirazur di Mentone, protagonista del webinar organizzato dal Basque Culinary Center "Covid-19 one year on: how chefs have adapted and what the future holds". Dopo tutti i drammi portati dalla pandemia, in primis economici, "preoccuparsi dell'impatto della propria cucina sull'ambiente è un tema legato alla stessa remuneratività dell'impresa. La crisi che abbiamo vissuto non è slegata dalla crisi ambientale e dal disequilibrio della nostra società. Dobbiamo pensare a cosa e come produciamo, puntando a ridefinire un sistema economico che ci sta portando al caos, che vuole produrre sempre di più, e di cui tutti facciamo parte. Siamo parte di un sistema economico e alimentare che dobbiamo imparare a cambiare, ma per i giovani che iniziano a cimentarsi nel lavoro di chef è un momento magico, di riconnessione con il prodotto e con la terra da cui nasce", conclude Mauro Colagreco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

I vignaioli dei "Grandi Marchi" sfidano gli chef del Belpaese: ecco "Il Gusto nella Sfida"

Diciotto appuntamenti online, che vedranno protagonisti i vignaioli dell'Istituto Grandi Marchi in un confronto con altrettanti chef, trasmessi sulle piattaforme social del gruppo: inizia "Il Gusto nella Sfida", format promosso per sostenere il mondo della ristorazione. Ciascun viticoltore presenterà uno dei suoi vini, lanciando una challenge a uno chef, che la rilancerà proponendo un abbinamento con una propria ricetta. Un appuntamento a settimana, da seguire sulla piattaforma Istituto Grandi Marchi, fino a settembre. Da qui partirà la seconda fase del progetto, in presenza, con il passaggio dalla narrazione all'esperienza diretta: ognuno dei diciotto chef coinvolti organizzerà una serata dove gli ospiti, oltre l'abbinamento proposto online, potranno provare un menu completo in cui i piatti dello chef incontreranno i vini dei produttori dell'Istituto Grandi Marchi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Valpolicella: torna a correre il mercato. Si punta sulla valorizzazione del Valpolicella Superiore

Il presidente del Consorzio, Christian Marchesini: "Amarone grande vino di metodo, il Valpolicella quello che più esprime il territorio, che vogliamo valorizzare nella versione superiore, puntando al mercato dei fine wines". Appuntamento digitale il 24 giugno, con "Valpolicella Superiore - A Territory Opportunity". Intanto confortano i numeri: "nei primi 4 mesi del 2021 imbottigliamenti a +10% per il Valpolicella, +35% per l'Amarone".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)