

La News



Social e vino, vola TikTok

Tra i tanti cambiamenti che la pandemia ha lasciato e lascerà sulla quotidianità di tutti noi, c'è il rapporto tra consumatori e social media. Una rivoluzione iniziata da tanti anni, che nell'ultimo anno ha registrato il boom di TikTok, il social cinese amatissimo dai più giovani, capace di ampliare enormemente la propria base utenti, diventando mainstream anche tra i consumatori "legal drinking age" di alcolici. Come raccontano i numeri Iwsv, nei dieci mercati chiave analizzati - Cina, Brasile, Russia, Italia, Spagna, Usa, Uk, Francia, Germania e Giappone - il numero di utenti di TikTok è cresciuto ovunque in maniera sensibile (analisi in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il boom delle materie prime agricole

Le bizze di un clima infausto, un po' in tutto il mondo, la ripresa dei consumi e della domanda dopo la pandemia di Covid-19, gli effetti del rallentamento dell'economia mondiale dell'ultimo anno e mezzo sulla logistica e sui trasporti: è il mix, letale, che spiega, in buona parte, il boom dei prezzi delle materie prime, comprese le commodity agricole, con la tensione sui prezzi che non risparmia nulla, dal mais (ai massimi da 15 anni) al frumento (+90% tra maggio e ottobre), dalle uova (+26%) al latte (+60%), dalla frutta secca (+60%) al caffè (+80%), dallo zucchero grezzo (+30%) allo zucchero bianco (che supera i 600 euro a tonnellata), dal cacao (+20%) all'olio extravergine di oliva (+25%), fino ai legumi (tra il +50% e il +80%). Ad evidenziarlo i dati di Unione Italiana Food.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Un Parmigiano di 21 anni in asta solidale

Una forma, unica nel suo genere, di Parmigiano Reggiano di 21 anni, uno dei formaggi più stagionati al mondo, che proprio grazie alla lunghissima stagionatura, ha sviluppato aromi e sapori inaspettati: ecco la preziosa rarità made in Italy che, fino al 6 novembre, collezionisti di tutto il mondo potranno aggiudicarsi nell'asta online della casa d'aste londinese Givergy. Ed il cui ricavato sarà interamente devoluto in beneficenza per due progetti solidali in Africa, tra Uganda e Congo, per volontà del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Prosecco, la levata di scudi della filiera del vino italiana contro il riconoscimento del "Prošek"

A 20 giorni dal termine per presentare all'Unione Europea opposizione alla domanda di riconoscimento del "Prošek" (l'opposizione italiana dovrà essere inviata agli uffici della Commissione Europea entro il 21 novembre, ndr), il gruppo di lavoro unitario - istituzionale e politico, tra Ministero delle Politiche Agricole, Regione Veneto, Regione Friuli-Venezia Giulia, Consorzi di tutela e organizzazioni della filiera vitivinicola - sul dossier più urgente sul tavolo del settore vitivinicolo, riunitosi oggi a Venezia per definire la strategia e la posizione italiana da assumere per contrastare la richiesta croata, ribadisce la posizione, compatta, della filiera del Prosecco (e con essa di tutto il vino italiano), ovviamente contraria alla possibilità, offerta dal Commissario all'Agricoltura Ue, Janusz Wojciechowski, di un riconoscimento della menzione tradizionale "Prošek". I punti sono ormai noti, ma è bene ribadirli e ricordarli. Il riconoscimento del "Prošek" in ambito europeo, infatti, oltre a generare confusione nei consumatori, indebolirebbe la posizione del Prosecco, che ha avuto il merito, dalla registrazione della Dop nel 2009, di investire e crescere, diventando la bolla di riferimento dei wine lovers di tutto il mondo. Una popolarità che il vino passito croato andrebbe a sfruttare senza alcun merito, mettendo così in crisi il sistema di tutela delle Denominazioni d'Origine Ue, che, al contrario avrebbe bisogno di essere rafforzato nell'ottica degli accordi bilaterali che l'Europa ha firmato, e firmerà, con le altre economie del mondo. Inoltre, al di là delle questioni di principio legislativo e regolamentare, ovviamente fondamentali, ce n'è una di natura squisitamente storica (che ha comunque una valenza giuridica), ricordata dal Coordinatore del Gruppo Socialists & Democrats alla Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo in una interrogazione presentata al Commissario all'Agricoltura Ue, Janusz Wojciechowski, citando quanto di fatto riconosciuto dalla stessa Ue al momento della registrazione della Dop: i primi documenti in cui viene citato il Prosecco, risalgono al Seicento, e parlano di un vino bianco che ha origine in particolare nel territorio del paese di Prosecco (Trieste), chiamato, sin dal XVI secolo, Prošek nell'allora amministrazione dell'impero austro-ungarico ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Barolo en Primeur": raccolti 600.000 euro

Il prestigio di uno dei vini più importanti del mondo, unito ad un progetto enologico di alto livello capace di unire storia e modernità, e solidarietà: ingredienti di un successo annunciato, per la prima edizione di "Barolo en Primeur", che ha messo all'asta il Barolo, ancora in botte, dalle uve della storica Vigna Gustava del Castello di Grinzane Cavour, zonata e vinificata dal Centro Enosis Meraviglia dell'enologo e scienziato del vino Donato Lanati. Alla fine, sono stati raccolti 600.000 euro, offerti da una platea internazionale, in collegamento con New York, con Vinous di Antonio Galloni, a sostegno di 14 progetti solidali, a cui erano abbinate 14 barrique di Barolo Gustava dell'annata 2020, come previsto dall'evento, promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, con la Fondazione CRC Donare e con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, andato in scena il 30 ottobre al Castello di Grinzane Cavour. La donazione più generosa è stata per la Fondazione Adas, che offre terapie del dolore a domicilio: ben 50.000 euro da parte dell'AGC Glass Europe di Cuneo. Ma il record è per il tonneau di Barolo del Comune di Grinzane Cavour, aggiunto al termine dell'Asta dal Vice Presidente della Fondazione CRC Ezio Raviola, battuto per la cifra straordinaria di 140.000 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Conterno la cantina più premiata, Gaja il produttore top: i verdetti di "Bibenda 2022"

Conterno, culla del mitico Barolo Monfortino e non solo, è la singola cantina più premiata, con 4 vini (il Barolo Monfortino Riserva 2015 ed i Barolo Arione, Francia e Cerretta 2017), seguita da altre cantine prestigiose di tutta Italia con 3 etichette, da Gaja (che con le cantine Cà Marcanda e Pieve Restituta è il produttore più premiato) a La Spinetta, da Cantina di Terlano a Duca di Salaparuta, da Girolamo Russo a Tasca d'Almerita, a Feudi di San Gregorio, e da tante griffe pluripremiate che due etichette (nell'approfondimento): ecco il meglio del meglio dei vini con i "Cinque Grappoli", il massimo riconoscimento assegnato da Bibenda, la guida della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), guidata da Franco Maria Ricci, che premia anche i ristoranti con i "Cinque Baci", oltre agli olii e alle grappe italiane che uscirà on line il 20 novembre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Enoteche, dopo la pandemia un ruolo rinnovato, puntando su territori e digitalizzazione

Nei duri mesi del lockdown, le enoteche sono state la trincea eroica al fronte, la resistenza del mondo del vino nella vita reale, confinata tra le mura di casa. In quel periodo, il lavoro degli enotecari è cambiato in maniera radicale, velocizzando una digitalizzazione in molti casi ancora indietro, attraverso la comunicazione sui social e gli e-commerce, diventati oggi la normalità. A WineNews, il bilancio di due anni complessi nelle parole degli enotecari di Vinarius.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)