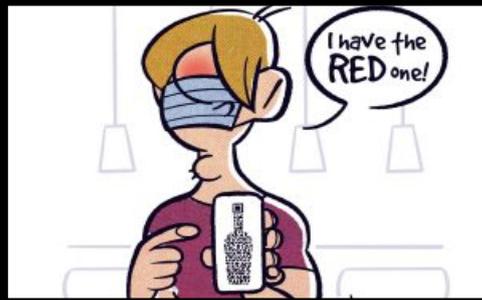


La News



L'attualità vista dalla satira sul vino

Da "Red Pass" dell'italiano Stefano Dorigo (primo classificato), all'"Ispirazione diVina" dell'italiana Malika Romanova, al "Divine Moment" della russa Anya Kuzai, tra gli under 35; lo spagnolo Manuel Arriaga con "Grande riserva" (primo classificato), l'italiano Franco Iacumin con "Abbiamo sete" e il polacco Slawomir Makal con "A glass of wine and something else", tra gli over 35. Se tra i giovani punge la satira a tema Covid, tra gli "over" è l'ironia sui vini invecchiati la più gettonata nelle più graffianti vignette su vino e attualità vincitrici di "Spirito di Vino 2021", lo storico concorso, unico del genere, del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Vini dolci: consumi ancora in calo per una tipologia che è un pezzo di storia del vino italiano

Un tempo tipologia di vino amatissima e quasi dominante, resa prestigiosa anche dal grande apprezzamento testimoniato dalle corti nobiliari di tutta Europa, quella del vino dolce, per mille motivi e cambiamenti legati a stili di consumo, riscaldamento climatico e così via, semplificando al massimo, è una categoria enologica che, da anni, vive un lento declino, nonostante una storia gloriosa e produzioni di eccellenza da tanti territori d'Italia. E quando si parla di bere dolce italiano per eccellenza, soprattutto vicino alle feste di fine anno, il pensiero corre all'Asti Spumante e al Moscato d'Asti Docg. I cui consumi, ormai, avvengono per oltre l'80% all'estero. Vini al centro di un'indagine (nell'approfondimento), realizzata dal Consorzio delle bollicine piemontesi, guidato da Lorenzo Barbero e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (e presentata nella "Banca del Vino"), che, con uno studio sul campo condotto da 20 studenti sotto la guida del docente nel Corso universitario di "Food Entrepreneurship", il professor Michele Antonio Fino, ne ha analizzato la percezione ed il mercato secondo un campione rappresentato da quasi 200 osterie della guida Slow Food. A livello italiano, emergono delle differenze territoriali importanti, ma nel complesso il 94,3% dei ristoratori sondati ha vini dolci nella propria lista, con il 62% che registra livelli di consumo stabili, ma anche un 30% che li vede in diminuzione. Ma, nonostante questo, per il 73,7% dei ristoranti hanno un ruolo rilevante in carta, seppure 1 ristoratore su 4 sostiene che potrebbe farne a meno. Tra le motivazioni che spiegano la riduzione dei consumi di vini dolci, il 57,4% del campione segnala la preferenza dei consumatori per amari o altre alternative analcoliche, ma c'è anche un 12,9% che sostiene che manchi una valida proposta di vino dolce, e questo fa riflettere su una mancanza di conoscenza della produzione di qualità italiana. Altro aspetto interessante, che emerge dall'indagine, è che il declino dei consumi di vini dolci non è una questione di prezzo, dato che nessuno ha considerato questo aspetto come un problema. Elemento che fa pensare che il lavoro da fare sia, soprattutto, sulla comunicazione e sul consumo di una tipologia di vini, quella dei dolci, che sa esprimere qualità, territorialità ed eccellenza, e da ri-scoprire.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Slow Wine Fair", verso un debutto in grande stile

Corre verso un debutto in grande stile la "Sana Slow Wine Fair", la "Terra Madre" del vino, quattro giorni di fiera, dibattiti, riflessioni e incontri, dal 26 febbraio al 1 marzo 2022, kermesse internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, la collaborazione di Società Excellence e la partecipazione di FederBio, e che ospiterà oltre 1.000 delegati della "Slow Wine Coalition", che ha per obiettivo quello "di avviare una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale e culturale delle campagne". Già oltre 600 le cantine aderenti, di cui oltre 480 dall'Italia, con Piemonte e Toscana al top, e più di 130, e in aumento, da Armenia, Austria, Francia, Germania, Olanda, Portogallo, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Stati Uniti e Sudafrica". "I numeri attuali sono un ottimo biglietto da visita, segno che il mondo vinicolo ha capito l'importanza di questa iniziativa e ha preso consapevolezza del ruolo che può giocare sugli scenari economici, ambientali e paesaggistici, sociali. Per questo confidiamo che le presenze a Bologna siano numerose e qualificate, sempre che gli scenari mondiali legati al Covid non mutino in peggio", sottolinea il coordinatore della Slow Wine Coalition, Giancarlo Gariglio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cibo e vino sotto l'albero

Regalare cibo e prodotti alimentari, vino incluso, fa ormai parte della tradizione natalizia italiana. A rivelarlo una ricerca, su un campione di 1.200 persone maggiorenti, condotta da Swg per Deliveroo, la piattaforma leader nell'online food delivery, che ha indagato sul rapporto tra gli italiani e i regali di prodotti alimentari. Dalla ricerca emerge che più di 1 italiano su 2 (quasi il 60% della popolazione) afferma di regalare del cibo in occasioni speciali come il Natale e l'80% dichiara di gradire prodotti alimentari come dono. Tra i regali particolarmente apprezzati, quasi il 60% degli intervistati indica "un buono per una cena o un pranzo a domicilio da consumare presso la propria abitazione" con punte di oltre il 64% tra le persone tra i 25 e i 34 anni e al Sud. In testa alle preferenze i prodotti alimentari (78%), e una bottiglia di vino o altri alcolici (67%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Monopoly diventa "Buonissimo"

Parco della Vittoria e Viale dei Giardini diventano Brasato al Barolo e Risotto alla Milanese, Vicolo Corto diventa filante come la Polenta concia valdostana. E se le Stazioni fanno posto ai dolci, la Società Elettrica e quella dell'Acqua Potabile vengono sostituite da due icone della cucina mediterranea: la pizza e il gelato. Sono le curiosità di "Monopoly Buonissimo", formula che rende omaggio ai luoghi del gusto italiani, e variante di uno dei giochi da tavolo più popolari d'Italia (frutto della partnership tra Winning Moves e Buonissimo.it).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La storia di Antinori e la storia del golf: il "Villa Antinori" vino ufficiale della Ryder Cup 2023

Il mondo dello sport internazionale e del grande vino italiano sono sempre più legati, con partnership di assoluto prestigio. Come quella appena annunciata tra Antinori, brand tra i più importanti, conosciuti e storici del vino italiano, e la "Ryder Cup", la più importante competizione di Golf del mondo, che vede sfidarsi ogni due anni le rappresentative di Europa e Stati Uniti, con i loro golfisti migliori. E, nel 2023, quando la competizione, tra i più seguiti eventi sportivi del mondo, si giocherà, per la prima volta, in Italia, a Roma, al Marco Simone Golf & Country Club (dal 29 settembre al 1 ottobre), il vino ufficiale sarà il "Villa Antinori", una delle etichette più rappresentative e longeve di Antinori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Alta cucina e grandi vini tra i capolavori dell'arte: a WineNews i direttori dei musei italiani

L'incontro tra vino, cibo e arte, simboli del made in Italy, nasce anche a tavola, fin dalle epoche degli artisti più famosi, e oggi si traduce in "experience" fuori e dentro i musei di tutto il mondo. L'Italia sta recuperando, e sempre di più alta cucina e grandi vini entrano nelle gallerie tra i capolavori dell'arte e non solo, come spiegano Stefano Casciu, direttore Polo Museale della Toscana, e James M. Bradburne, dg della Pinacoteca di Brera di Milano, da Firenze, nell'evento "Artigianato e Palazzo" della famiglia Corsini. Tra bellezza e imprenditorialità.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)