

La News



Il Chianti Classico alla prova del calice

Il Chianti Classico abbraccia le "Unità Geografiche Aggiuntive", e mette sul tappeto le nuove Annate, le Riserve e le Gran Selezione delle vendemmie 2020, 2019 e 2018. La 2020, dall'andamento climatico regolare e senza stress idrico, è vivace e ben bilanciata, con vini aromaticamente centrati e dalle progressioni gustative reattive; la 2019 ha un respiro importante, ben interpretato da Riserva e Gran Selezione, che raccontano in modo omogeneo il Gallo Nero; la 2018, complessa, porta nelle annate qualche debito in equilibrio, ma alla distanza anche una certa autorevolezza (i nostri migliori assaggi in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ristorazione, il rapporto Fipe

Dopo l'emergenza Covid, l'impennata dei costi di materie prime ed energia si abbatte su bar e ristoranti, facendogli vivere quello che il presidente Fipe/Confcommercio, Lino Stoppani, definisce il "periodo più tragico dal Dopoguerra". Una "tempesta perfetta" che da oltre due anni si abbatte sul settore (con perdite per 56 miliardi di euro, e 45.000 cessazioni di impresa nel biennio 2020/2021) e che non accenna a placarsi. Quello che doveva essere l'anno della ripartenza, il 2021, ha mantenuto la promessa solo per il 16% delle imprese, i cui fatturati sono cresciuti, con un 71% che dichiara invece di aver preso fatturato rispetto al 2020. Gli orizzonti per un ritorno ai fatturati del pre-Covid si spostano dunque, per 6 imprese su 10, al 2023/2024. Così il Rapporto 2021 di Fipe/Confcommercio (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Taste", le eccellenze del food per l'ambiente

Raccontare le esperienze concrete delle aziende, dei distretti, dei produttori e dei consumatori, nelle quali qualità è sinonimo di sostenibilità, ed insieme sono alla base della produzione delle eccellenze del gusto: lo farà "Taste 2022", edizione n. 15 del Salone di Pitti Immagine dedicato alle tendenze della cultura food contemporanea e del kitchen lifestyle, che con il tema "Zero spreco: non sprechiamo il cibo, non sprechiamo l'ambiente", torna in presenza a Firenze (26-28 marzo) nella nuova location della Fortezza da Basso, per accogliere più aziende (450, con 120 novità).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dal miglioramento genetico alla sostenibilità, il cambio di paradigma del vino

Per incrementare la sostenibilità del settore vino e fare fronte al cambiamento climatico serve rendere resistenti le viti, con il miglioramento genetico, e cambiare i disciplinari di produzione, che verranno integrati con regole relative alla sostenibilità che, grazie alla Certificazione Unica di Sostenibilità della filiera vitivinicola, diverrà parte fondante della qualità dei vini. La sostenibilità è il centro dell'attenzione per tutte le attività, dalla produzione al marketing, ma nell'agroalimentare è stato il settore vitivinicolo a riferirsi per primo alla sostenibilità, non solo dal punto di vista ambientale, ma anche economico, sociale ed etico. E se in principio il focus era la riduzione degli input chimici, con l'avanzare del Climate Change l'attenzione si è estesa all'uso efficiente di fattori di produzione e risorse naturali sempre meno disponibili e "logorate" dall'attività agricola, come acqua e terra, e all'adozione di tecnologie per raggiungere questi obiettivi. Obiettivi che potranno essere conseguiti grazie a una ricerca che veda strettamente legati pubblico e privato, nell'ambito di progetti nazionali e a una certificazione unica e specifica della sostenibilità in viti-enologia. Ecco il tema dell'incontro culturale "Liber & Lectio", promossi dal Consiglio Scientifico della Biblioteca "La Vigna". Il raggiungimento della neutralità climatica nel 2050, attraverso la riduzione del 50% dell'uso dei fitofarmaci, del 20% dei fertilizzanti e l'estensione della superficie agricola in bio del 25%, così come fissato dal Green Deal europeo, pretende un cambio di paradigma. "Per conseguire una crescita sostenibile, competitiva ed efficiente - ha sottolineato Attilio Scienza dell'Università di Milano - non è possibile continuare a risolvere la difesa della vite da malattie con la chimica. L'alternativa è il miglioramento genetico, che può dare risposte anche agli stress ambientali causati dal cambiamento climatico". Le nuove varietà, però, ad oggi, nonostante il via libera della Ue, a differenza di quanto accade in Francia e Spagna, non possono essere utilizzate per produrre vini a denominazione d'origine (continua in approfondimento, con gli interventi di Giuseppe Liberatore, dg di Valoritalia, e Stefano Stefanucci, direttore Equalitas).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La generazione Z si affaccia in cantina

Arrivano in cantina grazie a internet, prediligono la visita con una degustazione, spendono fino a 60 euro a persona e sono molto interessati alle pratiche di sostenibilità. Sono i consumatori della generazione "Z", tra i 20 e i 25 anni in particolare, sui quali si è concentrata l'analisi di mercato del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. Secondo la ricerca, svolta tra le cantine del territorio (dove da oggi al 28 marzo torna in scena l'Anteprema del Vino Nobile di Montepulciano), il 93% di queste ha già cominciato a ricevere consumatori "Z" che, per oltre il 70%, arrivano tramite internet (sito privato o portali di prenotazioni), e per il 12,5% per passaparola. Il tipo di visita preferito, per l'81,3%, è quello del racconto dell'azienda seguito da una degustazione, per il 15,6% solo degustazione. Tra le principali curiosità richieste dai consumatori "Generazione Z" le pratiche in cantina, ma soprattutto la sostenibilità ovvero quali azioni le aziende mettono in campo per sostenere il territorio e l'ambiente. La spesa media dei giovani consumatori per il 50% non supera i 30 euro, ma per il 40,6% va oltre, fino ai 60 euro, più bassa (9,4%) quella che va dai 61 ai 100 euro. Quali le tendenze dei nuovi consumatori? I vini rosati, vini sostenibili e ricchi di storia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Due nuovi tre stelle e uno stellato... italiano: ecco la "Guida Michelin Francia" 2022

41 nuovi stellati, tra cui spicca "Il Carpaccio" de Le Royal Monceau, a Parigi, guidato dalla coppia tutta italiana Alessandra Del Favero-Oliver Piras (in partnership con il tre stelle di casa nostra "Da Vittorio" della famiglia Cerea), sei nuovi ristoranti due stelle e due new entry tra i tre stelle, il "Villa Madie" a Cassis, di Dimitri e Marielle Droisneau, e il "Plénitude" guidato dallo chef Arnaud Donckele allo Cheval Blanc di Parigi. L'attesa è stata più lunga del solito, con la recrudescenza della pandemia che ha rallentato il lavoro degli ispettori, ma ieri, a Cognac (per la prima volta lontano da Parigi, ndr), si è finalmente alzato il sipario sulla "Guida Michelin Francia" 2022, che celebra la resilienza della ristorazione d'Oltralpe, capace di superare le difficoltà degli ultimi due anni, ponendo l'accento sui ristoranti sostenibili.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Chianti, le prospettive di crescita della più grande denominazione rossista d'Italia

"Negli ultimi anni abbiamo fatto una rivoluzione qualitativa importantissima, che è passata per la ristrutturazione degli impianti che ci permettono di fare vini sempre più buoni, e che il "Chianti lover" sa riconoscere ovunque, in Italia come in Usa, in UK come in Germania o in Cina. Il marketing è rivolto ai più giovani, e se in questi anni il Chianti ha avuto questo risveglio, che si traduce in una crescita costante dei consumi, è merito proprio di queste scelte". Così, a WineNews, Giovanni Busi, presidente del Consorzio del Chianti.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)