WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.399 - ore 17:00 - Mercoledì 13 Aprile 2022 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC
UMBERTO CESARI

La News

Ecco la piattaforma U-Label

Anche il vino, dopo anni di confronto e dibattito, sarà costretto, dal dicembre del 2023, a comunicare gli ingredienti in etichetta, proprio come tutti gli altri prodotti dell'agroalimentare. Una sfida raccolta dal settore, che ha trovato una quadratura capace di trasformare un obbligo in una opportunità. Con il QR Code, che offre la possibilità di ospitare, su una pagina web facilmente accessibile al consumatore, ogni genere di informazione. A mettere ordine, con una piattaforma digitale aperta ai produttori di tutta Europa e di tutto il mondo, il progetto U-Label, firmato dal Ceev - Comité Vins e sostenuto in Italia da Federvini e Unione Italiana Vini (in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Vinitaly 2022, una fiera sempre più business

Una fiera sempre più orientata al business, con il record storico di incidenza di buyer stranieri in rapporto al totale ingressi: i 25.000 operatori stranieri (da 139 Paesi) rappresentano il 28% del totale (88.000). E ciò al netto della fortissima contrazione - legata alle limitazioni pandemiche agli spostamenti internazionali - degli arrivi da Cina e Giappone, oltre ovviamente ai buyer russi. Ecco il bilancio di "Vinitaly 2022", quello della ripartenza. "Guardiamo ora al 2023, con un evento ancora più attento alle logiche di mercato e alla funzione di servizio e di indirizzo della in favore del comparto", dice il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese. Mentre per Giovanni Mantovani, dg di Veronafiere, "segnare il record di incidenza di buyer esteri in un anno così difficile sul piano congiunturale e geopolitico è tutt'altro che banale".

Approfondimento su WineNews.it

infinite Emozioni di gusto
FOODBRANDMARCHE
PASTA E CARNI BIOLOGICHE

SIDDÙRA
Sardegna in purezza

Cronaca

Vino e gdo, aumenti in vista

Fino ad oggi, le cose hanno retto. Ma dopo Pasqua, il prezzo dei vini nella gdo italiana (che nel 2021 ha mosso oltre 3 miliardi di euro), inevitabilmente, aumenterà, tra inflazione, aumento dei costi di energia, trasporti e materie prime, e non solo. E a pagare saranno un po' tutti: produttori, distributori, e consumatori: messaggio emerso dalla tavola rotonda di scena a "Vinitaly", con, tra gli altri, i vertici del beverage di catene leader come Coop Italia e Carrefour.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

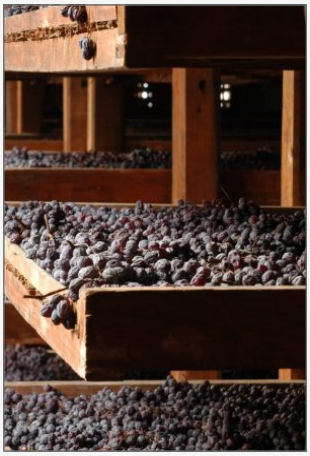
Eric Asimov: "gli americani hanno "sposato" il vino italiano". Finché morte non li separi ...

"Gli americani hanno "sposato" il cibo italiano, vino compreso, e questo è vero sia sul lato del "mass market" con bottiglie di Pinot Grigio che vendono molto, per esempio, ma è anche vero dal lato delle produzioni artigianali, che è quello che mi interessa di più. Ci sono così tanti vini italiani diversi e così tanti produttori seri che hanno deciso di produrre coscienziosamente i loro vini che esprimono in purezza le culture locali di tutta Italia, che i consumatori americani lo trovano tremendamente eccitante". Lo ha detto, in collegamento da New York a "Vinitaly 2022" a Verona, il celebre wine critic del "The New York Times" Eric Asimov, commentando, dal suo autorevole osservatorio, l'attuale scenario in Usa, primo e più importante mercato per l'Italia del vino, grazie all'intramontabile passione dei consumatori a stelle strisce per il vino italiano che è alla base di una relazione duratura, della serie "finché morte non li separi". Proprio la grande diversità di vini a cui i consumatori oggi hanno accesso, "è l'aspetto che è cambiato di più del mondo del vino negli ultimi 30 anni", ha detto il celebre giornalista a "WineMusic", serata-evento del Comitato Grandi Cru al Teatro Filarmonico di Verona, con la consegna del "Premio Comitato Grandi Cru d'Italia" a Monica Larner, italian reviewer per "Robert Parker - The Wine Advocate", per la sua prestigiosa carriera, e a Gabriele Gorelli, primo italiano a conseguire il titolo di Master of Wine (un premio quello delle migliori cantine italiane, oggi guidate dalla presidente Valentina Argiolas, che, in passato, è stato dato anche a Winenews, ndr). Ma, di pari passo, negli ultimi decenni, anche i sistemi di valutazione dei vini sono dovuti andare oltre i parametri sensoriali. "Il compito del wine writer è quello di incuriosire i lettori e spingerli ad esplorare questo meraviglioso mondo. Non sono uno scrittore che vuole semplicemente valutare centinaia di bottiglie. Penso che sia inutile, e penso che ciò significhi rendere i lettori dipendenti dal critico. Il mio obiettivo, forse utopistico, è quello di liberare i consumatori dalla dipendenza dai wine writer e dai critici di vino. Voglio che si sentano sicuri di esplorare da soli, di essere in grado di determinare se un vino è buono o meno secondo il loro gusto, senza l'assistenza dei critici, di punteggi e delle note di degustazione".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

L'appassimento delle uve della Valpolicella è candidato Unesco



Parte ufficialmente da Verona, e da "Vinitaly 2022", il cammino della candidatura a Patrimonio Immateriale Unesco della "Tecnica di appassimento delle uve della Valpolicella". "Una grande opportunità per lo sviluppo della Denominazione e del territorio, volano per le economie locali e di valorizzazione di un'inimitabile tecnica di lavorazione. In tutti questi anni non è mai stata riconosciuta una tecnica di vinificazione, per questo è una sfida". Così il presidente della Regione Veneto Luca Zaia nell'ufficializzazione, oggi, della candidatura Unesco della tradizionale tecnica dell'appassimento da cui deriva l'unicità dei vini più prestigiosi della Valpolicella. Le migliori uve, selezionate e vendemmiate rigorosamente a mano, vengono messe a riposare sulle "Arele" (graticci di canna di palude anticamente utilizzati per l'allevamento di bachi da seta) o in moderne cassette, all'interno dei cosiddetti "fruttai". Questo periodo dura circa tre mesi e in questa fase, di fondamentale importanza, le uve perdono tra il 30% e il 50% del proprio peso, concentrando gli aromi e tutti quegli elementi che rendono riconoscibili e inimitabili i grandi rossi del territorio. "Tra un anno - ha detto Zaia - conto di tornare a "Vinitaly" per celebrare il decimo sito Unesco del Veneto", dopo le Colline vitate del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

"Di padre in figlio": il vino italiano come filo conduttore che unisce pionieri e discendenti

Dare voce alla storia di alcune tra le aziende del vino più rappresentative del Paese, tracciando il filo conduttore che unisce padri e figli, fondatori e successori: in sintesi, i pionieri e i discendenti che mantengono ed amplificano il successo ottenuto. Uno sguardo al passato e uno verso i nuovi orizzonti, assaggiando per ciascun produttore due bottiglie: una che raffigura la storia, l'altra che descrive il presente. È il fil rouge che ha portato il presidente degli enologi italiani e mondiali Riccardo Cotarella e il vice direttore del "Corriere della Sera" Luciano Ferraro ad unire, a "Vinitaly 2022", alcune delle famiglie che hanno costruito il successo del vino italiano nel mondo: Masi, Antinori, Tasca d'Almerita, Bellavista, San Leonardo, Famiglia Cotarella, Argiolas e Livio Felluga, nella degustazione "Di padre in figlio" (in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Il business in fiera, i wine lovers, tra vino, musica e non solo, in città: il fuori Vinitaly

Le parole, a WineNews, del produttore-musicista Joe Bastianich, i brindisi dal palco di Morgan, le riflessioni del percussionista Trilok Gurtu, un grande del Jazz, e non solo, per raccontare il lato glamour del vino, a Verona, che nei giorni della più importante fiera del vino italiano diventa capitale degli affari, ma calamita anche l'attenzione di tanti appassionati, che sono la base del mondo del vino.

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it