

La News



25 milioni di euro per la promozione

25 milioni di euro per la promozione del vino italiano non sono pochi. E da oggi sono disponibili per Consorzi di tutela e loro "raggruppamenti", dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto del Ministero delle Politiche Agricole, che definisce criteri e modalità di ripartizione dei 25 milioni di euro dedicati al comparto vitivinicolo. Le risorse sono a valere sul "Fondo per lo sviluppo e il sostegno delle filiere agricole, della pesca e dell'acquacoltura", ulteriormente finanziato con 160 milioni di euro nell'ultima Legge di Bilancio. Adesso si attende il provvedimento direttoriale per comprendere i criteri attuativi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

I trend dei nuovi prodotti alimentari

La vera innovazione parte dalla tradizione. E tanti nuovi prodotti alimentari pronti a essere lanciati sul mercato sono, infatti, elaborazioni creative sulla base dell'antica storia del saper fare dell'alimentare italiano. Sono prodotti che, rispondendo alla domanda dei consumatori, si focalizzano negli ambiti dei prodotti salutistici, della ricerca del gusto, anche attraverso nuovi mix di ingredienti, della tradizione dei prodotti tipici locali, dei packaging ecosostenibili, del benessere animale: oli di oliva spremuti a freddo, salumi con meno grassi e sale, pesto realizzato a freddo, formaggi senza lattosio, hamburger vegetali, e tanto "ready to cook". Tutti in mostra a Cibus, a Parma, dal 3 al 6 maggio, con il made in Italy protagonista dopo un 2021 da record dell'export, a 52 miliardi di euro, ed un +21,6% nei primi 2 mesi 2022 (analisi Coldiretti su dati Istat).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Henkell Freixenet a 1,3 miliardi di euro

Henkell Freixenet, la divisione spumanti, vini e liquori di Geschwister Oetker Beteiligungen KG, ha chiuso il 2021 con un fatturato record, superiore a 1,3 miliardi di euro (843 milioni di euro dagli spumanti, +15,2%), quasi un decimo dell'intero fatturato del vino italiano. Un dato comunicato dalla stesso gruppo che, secondo Iwv, è il n. 1 nel mercato degli spumanti, con marchi, tra gli altri, come Freixenet, leader del Cava, Mionetto, tra i big del Prosecco (a +33% sul 2020), ed Henkell, icona degli sparkling wines tedeschi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La Sicilia del vino, più forte del climate change, alla prova del calice, da "Sicilia en Primeur"

Fare vino - e non solo, partendo dal presupposto che la viticoltura è innanzitutto un atto agricolo - diventa sempre più difficile, in un quadro climatico che, a causa dei suoi cambiamenti, negli ultimi 20 anni ha portato a fenomeni sempre più estremi, che incidono sul benessere delle piante e quindi sulla qualità di uva che producono. "Sicilia en Primeur" n. 18, il più importante evento enologico del territorio by Assovini Sicilia, ad Erice, nel Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, dal 29 aprile al 1 maggio, non poteva che partire da questa situazione globale e dai suoi effetti locali per spiegare l'andamento climatico, le previsioni future e le conseguenze nel bicchiere. Tra convegni, approfondimenti e degustazioni tecniche guidate da enologi e ricercatori, è emerso un quadro in cui la Sicilia, rispetto ad altre Regioni d'Italia e d'Europa, si è mostrata, soprattutto negli ultimi 10 anni, più capace di non subire il cambiamento climatico, per motivi storici: l'isola si trova, infatti, in una condizione di assetto viticolo talmente legato alla tradizione che oggi una serie di variabili produttive ad essa legate risultano essere estremamente attuali nei confronti dei cambiamenti climatici. Le varietà autoctone giocano un ruolo chiave anche in tal senso. Con la Sicilia che, dunque, si propone, unita, come un grande laboratorio vitivinicolo a cielo aperto, su un fenomeno, il climate change, che riguarda tutti. Un laboratorio che è anche il più grande vigneto d'Italia, con ben 98.000 ettari, ed il più grande vigneto bio nazionale (26.000 ettari). E che, all'insegna del "back to the roots", forte del suo passato, guarda al domani. "A giocare un ruolo fondamentale nel futuro vitivinicolo siciliano sono le variabili come la biodiversità, le buone pratiche tradizionali, le tecniche agronomiche attuali e sostenibili, le varietà autoctone. Tutti elementi che, insieme alla ricerca, lo studio, le sperimentazioni, la qualità della produzione, fanno della Sicilia un laboratorio vitivinicolo unico e una guida nella gestione sostenibile dei cambiamenti climatici", ha detto il presidente Assovini Sicilia, Laurent Bernard de la Gatinais. Sintetizzando il quadro di un "continente vinicolo" capace di esprimere altissima qualità in una grandissima diversità (in approfondimento i nostri migliori assaggi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tutto il bello del mondo del vino, in fotografia

Le persone, i luoghi, gli atti del vino, fissati in scatti capaci di coglierne unicità e bellezza, e di raccontare un anno intero tra vigneti e cantine nei tanti territori del vino, dall'Europa agli Stati Uniti fino all'Emisfero Sud. A scegliere i più belli, gli "Errazuriz Wine Photographer of the Year" 2022, la categoria dedicata al vino dei "Pink Lady Food Photographer of the Year". Dove, nella categoria "Places", al primo posto troviamo "Architecture and Wine", lo scatto di Marina Spironetti alla cantina di Antinori nel Chianti Classico, progettata da Marco Casamonti ed ispirata ai tagli di Fontana, esempio perfetto di integrazione nel territorio, seguito da "Woolly Weeders" della statunitense Suzanne Becker Bronk e da "Vineyards Sunrise" di Adrian Chitty, una bellissima alba sui vigneti di Dundee Hills, in Oregon. Per la categoria "People", al primo posto la fotografia "Gathering Prunings On Corton Hill" di Jon Wyand, al secondo posto "Never Waste Wine" di Gilbert Bages e al terzo "Eight Days a Week" di David Charbit. Infine, la categoria "Produce" vede sul gradino più alto del podio "On Ice" di Suzanne Becker Bronk, al secondo posto "Bubbles" di Duy Dash e al terzo posto "Rioja Cellar" di Mick Rock.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La ristorazione ritrova fiducia, nonostante difficoltà ed incognite

Difficoltà ed incognite non mancano, eppure la ristorazione scommette su un secondo trimestre 2022 di ripresa. A dirlo l'Ufficio Studi Fipe/Confcommercio: l'indicatore sintetico del clima di fiducia, infatti, sale a 92,5 punti, guadagnandone 8 rispetto al quarto trimestre 2021 e avvicinandosi ai livelli del primo trimestre 2019 (97,6). Migliora, pur restando negativo, anche l'indicatore sull'andamento dell'occupazione, con gli imprenditori più fiduciosi di trovare manodopera qualificata rispetto alla fine del 2021. Ma il caro materie prime, con l'impennata dei costi di approvvigionamento, è destinata a riversarsi sui consumatori finali. Intanto, con maggio, sono cadute norme come l'esibizione del green pass e l'uso della mascherina per i clienti di bar e ristoranti. E ora Fipe chiede che questo sia esteso anche a chi lavora nei locali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Riflessioni sul presente e sul futuro del vino italiano, in memoria di Giulio Gambelli

Riuniti nella Val d'Orcia patrimonio Unesco da Pasquale Forte, parlano gli agronomi Claude e Lydia Bourguignon, Loic Pasquet, produttore a Bordeaux con Liber Pater, e Jacky Rigaux. Tra gli insegnamenti ed il lascito del "maestro del Sangiovese", le prospettive di un vino italiano che può migliorare ancora in qualità, ed il futuro del vino stesso, che è ad un tempo elemento culturale e prodotto di consumo, capace di raccontare storie diverse, dirette a pubblici diversi.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)