

La News



Sostenibilità, il modello Sicilia

Non c'è sostenibilità senza comunità, senza messaggi chiari e dati misurabili. E se si guarda a sostenibilità, chiarezza e "misurazione" dei risultati, la Sicilia è un modello virtuoso, grazie ad un percorso lungo, organico e che continua a guardare avanti. Messaggio, di estrema sintesi, che emerge da "Interazioni Sostenibili", il Simposio internazionale n. 1 della Fondazione SOSTain, guidata da Alberto Tasca, e nata per volontà di Assovini Sicilia e Doc Sicilia, che, a Palermo, ha riunito imprese, accademici e giornalisti di primo piano, per ragionare su un tema complesso quanto fondamentale (la cronaca completa ed esauriva in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ortofrutta, tra costi ed export

Se l'agroalimentare italiano vive un periodo distopico, tra record dell'export e preoccupazioni legate al caro materie prime e alle conseguenze della guerra, il comparto dell'ortofrutta, seconda voce delle esportazioni di wine & food italiane, non fa eccezione. Da un lato, c'è il record storico delle esportazioni per frutta e verdura tricolore nel 2021, a 5,6 miliardi di euro (+8% sul 2020). Dall'altro, la preoccupazione per costi di produzione cresciuti del 70%, con una perdita di reddito ancora maggiore per i produttori. Tematiche che sono al centro di "Macfrut. Fruit & Veg Professional", a Rimini, da oggi al 6 maggio. Primo mercato, la Germania, che ha importato 1,7 miliardi di euro di frutta e verdura italiane nel 2021 (+5%), quindi la Francia (580 milioni di euro) e l'Austria (354 milioni di euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le vacanze italiane di Mark Zuckerberg

Body guard discreti, nessuno sfarzo, la breve vacanza italiana di Mark Zuckerberg e della moglie Priscilla Chan ha destato poco clamore, e regalato giusto qualche scatto rubato ed un paio di curiosità gastronomiche. La coppia, in Toscana per un matrimonio (potrebbero aver dormito a Casole d'Elsa, al Castello, o a Montalcino, nei relais Rosewood di Castiglion del Bosco), a Torino è stata ospite di chef Matteo Baronetto, al "Del Cambio" e della storica Cioccolateria Peyrano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino "low", sostenibile e bio conquista gli under 40 Usa. E cresce la frequenza dei consumi

Tra i consumatori abituali di alcolici d'Oltreoceano, di età compresa tra i 21 ed i 39 anni, la birra è la scelta più trasversale: il 74% di chi la indica come bevanda preferita la consuma una o più volte alla settimana, ma anche il 28% dei wine lover e il 34% di chi preferisce gli spirits beve birra una o più volte alla settimana. Di contro, solo il 56% dei wine lover consuma vino una o più volte alla settimana, scelta condivisa con il 24% degli amanti della birra e con il 20% di chi predilige i superalcolici. A dirlo, l'ultimo sondaggio di Wine Opinions. Negli ultimi 12 mesi, tra i giovani, è cambiato molto l'approccio ai consumi: i ventenni dichiarano di bere più spesso sia birra (+7%) che vino (+16%) che superalcolici (+17%), mentre il trend tra i trentenni è meno accentuato. L'età polarizza anche l'interesse per i cosiddetti vini "Better for You", ossia quelli a bassa gradazione alcolica, e con meno calorie, carboidrati e zuccheri della media. Una categoria che cattura l'interesse dei ventenni, con il 37% che dice di averli acquistati qualche volta ed un 38% che si dice interessato, e dei trentenni, con percentuali del tutto simili: il 36% ha acquistato qualche volta una bottiglia, ed il 39% si dice interessato alla categoria. I vini "Better for You", invece, non scaldano i consumatori di vino più maturi: solo il 21% dei quarantenni ed il 17% dei cinquantenni ha avuto l'occasione di comprarli; alto invece l'interesse, sia tra i quarantenni (43%) che tra i cinquantenni (34%). Anche il peso specifico di due caratteristiche ormai fondamentali per un vino, ossia la produzione da uve certificate bio o da agricoltura sostenibile, è tanto più importante quanto più è giovane il wine lover. Bere un vino certificato bio è molto importante per il 26% dei ventenni (e abbastanza importante per il 30%), per il 19% dei trentenni (abbastanza importante per il 27%), per l'11% dei quarantenni (abbastanza importante per il 28%) e per il 2% dei cinquantenni (abbastanza importante per il 22%). Scegliere invece un vino prodotto in maniera sostenibile è molto importante per il 28% dei ventenni (e abbastanza importante per il 29%), per il 23% dei trentenni (abbastanza importante per il 28%), per il 12% dei quarantenni (abbastanza importante per il 31%) e per l'8% dei cinquantenni (abbastanza importante per il 26%).

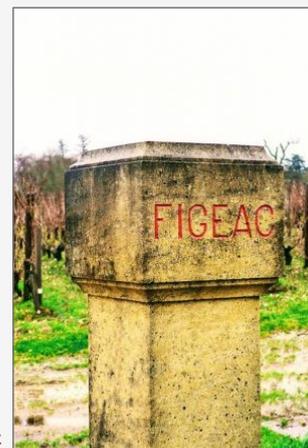
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Alla scoperta dell'annata 2021 di Bordeaux

In attesa delle prime impressioni, quelle delle grandi firme del vino, che con i loro punteggi indirizzeranno inevitabilmente i prezzi a cui gli Chateaux venderanno, in primerur, la loro ultima annata, la 2021, è importante intanto delineare un quadro esaustivo di quella che è stata, a livello climatico e produttivo, l'ultima vendemmia a Bordeaux. Affidandosi, prima di tutto, ai dati meteorologici di Saturnalia, analizzati dal report del Liv-ex. Che rivelano come la prima impressione sia quella di un'annata fresca e relativamente umida dopo il caldo 2018-2020, il che suggerisce vini più simili all'annata 2014 o 2017. Il report, poi, guarda al mercato secondario dei fine wines, che si allarga ogni anno, sfidando il dominio di Bordeaux. Ad oggi, la quota di mercato della regione è appena sopra il 30%, un livello storicamente basso. La Borgogna e lo Champagne sono in crescita, ma offrono qualcosa di stilisticamente diverso dal Bordeaux. La vera sfida viene dai vini toscani e californiani, che garantiscono ritorni degli investimenti sempre più interessanti. Il sentiment che accompagna la presentazione dell'annata 2021 (di scena a Bordeaux dal 25 al 28 aprile, ndr) è piuttosto tiepido, e le aspettative, per quanto riguarda i prezzi, non sono così ambiziose (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Terra Madre torna a Torino, ma riparte da Roma, con il cibo al centro della "rigenerazione"

Da Roma verso Torino: in attesa del ritorno di Terra Madre Salone del Gusto, nella sua "casa" in Piemonte (edizione n. 14, dal 22 al 26 settembre 2022, a Torino), l'evento firmato Slow Food avrà quest'anno al centro il tema della "rigenerazione", ovvero quel rinnovamento radicale necessario per una reale transizione agroecologica, che, secondo Slow Food, può e deve partire dal cibo, migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e di distribuzione, le diete e le abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi. Argomenti protagonisti di un evento a Roma (13-15 maggio, ma con il "prologo" di "Terre e Città", dal 6 all'8 maggio) che anticiperà Terra Madre Salone del Gusto, un punto di partenza di un percorso che attraverserà tutta la Penisola: "The Road to Terra Madre".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le rotte del turismo tra vino, gastronomia e biodiversità agroalimentare dei territori

A WineNews il Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia. "A settembre Alba ospiterà il "Congresso Mondiale dell'Enoturismo", per la prima volta in Italia, con 163 Nazioni coinvolte. Abbiamo la fortuna di avere una differenza di produzioni di qualità unica ed enorme, serve però organizzazione. Ad esempio, nella promozione del Giro d'Italia abbiamo una sessione quotidiana dedicata alla promozione, tappa per tappa, delle diverse eccellenze".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)