

La News



La cucina strumento di pace

Tra i protagonisti della gastronomia mondiale che guidano il cambiamento positivo della società, elette solo pochi giorni fa "Champions of Change 2022" da "The World 50 Best Restaurants", artefici di "Cook for Ukraine", appello lanciato subito dopo lo scoppio della guerra con la Russia al mondo della ristorazione per unirsi ed invocare la fine del conflitto, e soprattutto amiche, la chef ucraina Oliya Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina arrivano in Italia. Tra scrittori e colleghi chef, saranno ospiti d'onore al Festival "Food&Book", il Festival del libro & della cultura gastronomica a Montecatini Terme (13-15 maggio). Perché anche il cibo è uno strumento di pace.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Frena (ma cresce lentamente) il vino italiano in Usa e Canada, giù l'export in Cina e Giappone

Dopo l'euforia, forse eccessiva, per i record del vino italiano all'export nel 2021 (ad oltre 7 miliardi di euro), in uno scenario complesso come non mai, tra le conseguenze della guerra ed il caro materie prime e trasporti a livello globale, e le nuove misure anti Covid in Cina, è arrivata la frenata prevista da tanti, ed in particolare in mercati "pesanti" come Usa e Canada, ma anche in altri come Cina e Giappone. Beninteso: il dato complessivo è ancora positivo, ma il vino del Belpaese cresce molto meno di prima, e meno dei competitori. Nei 4 Paesi la crescita tendenziale tricolore in valore si ferma al +3,7%, con la Francia che registra un incremento quasi doppio e una media da mondo a +5,3%. A dirlo l'Osservatorio di Unione Italiana Vini (Uiv), guidata da qualche giorno da Lamberto Frescobaldi, e Vinitaly, che ha elaborato i dati doganali sull'import di vino nel primo trimestre 2022. "Un risultato che sconta un pesante segno negativo in Asia (-15,9%, contro una media generale a -5,6% e la Francia a -0,6%) e una performance sottotono in Nord America (+6,9%), in considerazione dei risultati dei competitor (+11,9% della Francia e +10% da mondo) e del regime di lockdown nel pari periodo 2021", spiega una nota. In Usa, che nel complesso vedono l'import a +11%, l'Italia cresce del +3,5% (-0,1% i vini fermi, +16,3% gli sparkling), contro il +16,3% della Francia. Bene, invece, il Canada, con il Belpaese a +23%, e leader di mercato. Male la Cina, in piena emergenza Covid (-15,6% l'Italia, -20% l'import generale), ma con il Giappone che riduce gli acquisti dal Belpaese del -8,1%, a fronte di una crescita generale della domanda del Sol Levante di oltre il 22% (con la Francia a +23,6%). Secondo Unione Italiana Vini (Uiv), mai come in questo difficile periodo sarebbe importante aumentare la presenza all'estero delle aziende. "Purtroppo - spiega ancora Uiv - non sarà probabilmente così, poiché il settore si trova costretto a dover rinunciare a gran parte dei fondi nazionali della misura Promozione nei Paesi Extra Ue dell'Ocm vino, passati da 27 milioni di euro a 9,2 milioni (come già segnalato da WineNews, con il budget che, da quanto si apprende, dovrebbe - il condizionale è d'obbligo - tornare "pieno" dal 2022-2023, con l'entrata in vigore del nuovo ciclo dell'Ocm, ndr).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Château Galoupet (Lvmh), "case history" di sostenibilità

La sostenibilità è un mantra, l'innovazione una scelta. A mettere insieme le due cose, stavolta sul fronte delle bottiglie del vino, è Château Galoupet, Cru Classé de Provence con 69 ettari di vigneti affacciati sulla Costa Azzurra, fondato nel 1792 e dal 2019 sotto l'egida del colosso del lusso Lvmh, che ha lanciato il suo rosé Nomade in una nuova bottiglia piatta e realizzata in plastica Pet riciclata al 100%, prodotta da Packmama, che ha già collaborato con realtà importanti come Naked Wine o Accolade Wines per alcune linee di vini. Una bottiglia che, oltre a risparmiare molto spazio, pesa appena 63 grammi e, spiega Chateau Galoupet, pesa dieci volte di meno di una bottiglia standard di quelle che vengono utilizzate per i rosé di Provenza. Una sperimentazione, quella di Chateau Galoupet, in perfetta linea con la filosofia e la vocazione dell'azienda, vocata alla sostenibilità e all'ambientalismo. I suoi vigneti ed i 77 ettari di bosco, sono abitati da oltre 90 specie di animali, e da piante come pino cembro, quercia da sughero e camomilla rara. Ma non solo: dopo aver integrato nella tenuta 200 alveari con l'Observatoire Francais d'Apidologie, lo Chateau Galoupet diventerà anche una delle sole 12 stazioni di fecondazione delle api regine al mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il Giro d'Italia, e del wine & food

Ha preso il via oggi da Budapest, in Ungheria, il Giro d'Italia 2022: una lunga carovana che il 29 maggio vedrà la "Corsa Rosa", tra le più amate nel mondo, arrivare a Verona. E, come da sempre accade, la gara sarà un'occasione per raccontare anche la bellezza e l'enogastronomia dei tanti territori attraversati. La ormai tradizionale "Wine Stage" 2022 (che negli anni ha visto protagonisti Barolo e Barbaresco, Chianti Classico, Montefalco, Franciacorta, la Romagna del Sangiovese, le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco, e Montalcino, il territorio del Brunello), sarà lo "Sforzato Wine Stage". Ma tanti i vigneti attraversati anche in Sicilia, nelle terre del Verdicchio dei Castelli di Jesi, in Trentino e non solo (in approfondimento). E debutta anche la prima edizione della "Parmigiano Reggiano Food Stage".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

30 anni di tazzine illy alla Biennale

Nel 1992, un gruppo di artisti esprimeva la propria creatività sulla superficie della tazzina disegnata per illy da Matteo Thun. Nasceva così la prima illy Art Collection, che ha trasformato un oggetto quotidiano in una tela su cui, negli anni, si sono cimentati 125 maestri internazionali. A celebrare 30 anni di tazzine illy è una mostra alla Biennale Internazionale d'Arte di Venezia n. 59 (fino al 30 giugno), ed una nuova collezione firmata dai suoi artisti, da Felipe Baeza a Giulia Cenci, da Precious Okoyomon ad Alexandra Pirici, da Aki Sasamoto a Cecilia Vicuna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Weekend tra "Premio Nonino", "Giornata della Cultura del Vino e Olio" e "Caseifici Aperti"

Come da tradizione, il prestigioso "Premio Nonino 2022", anticipatore per ben sei volte dei Premi Nobel, torna domani alle Distillerie Nonino. Stesso giorno in cui in Italia si celebra "La Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio" promossa da Ais-Associazione Italiana Sommelier con i Ministeri di Politiche Agricole, Cultura e Istruzione. Ma nel weekend ci sono anche i "Caseifici Aperti", per scoprire come si produce il Parmigiano Reggiano Dop, un simbolo del made in Italy. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda di WineNews, tra i quali, domani, nasce anche il "Trofeo Poggio al Tesoro", regata con rating Fiv a Bolgheri, con "Nizza è Barbera" la Barbera d'Asti e il Nizza Docg si raccontano a Nizza Monferrato (7-8 maggio), e a "Rosso Morellino" è invece il Morellino il protagonista a Scansano (9 maggio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La Sicilia del vino, pioniera di sostenibilità: gli spunti del simposio n. 1 di Fondazione SOSTain

Riflessioni di studiosi e accademici (da Ettore Capri a Nicola Francesca, ad Attilio Scienza), giornalisti (come Monica Larner, italian editor di "Robert Parker - The Wine Advocate", e Federico Quaranta, di "Decanter" su Radio2, e non solo) e produttori come Anna Alessandro (Alessandro di Camporeale) ed Alberto Tasca (Tasca d'Almerita) che è anche presidente della Fondazione, voluta da Assovini e Consorzio Doc Sicilia: "l'approccio interdisciplinare è la chiave per il futuro".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)