55° VINITALY
VERONA 3-5 APRILE 2023
SCOPRI VINITALY

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 3.415 - ore 17:00 - Lunedì 9 Maggio 2022 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UMBERTO CESARI

La News



Bordeaux, difetti nel 75% dei vini "no solfiti"

C'è stato un momento, nel dibattito interno al mondo del vino, in cui la querelle sull'uso o meno della solforosa andava per la maggiore. A rinvigorirlo, ora potrebbe essere un interessante spunto che arriva da uno dei territori più importanti del mondo, soprattutto quando si parla di longevità dei vini. Perchè come riporta il magazine francese "Vitisphere", secondo una ricerca di Edouard Pelonnier-Magimel dell'Istituto di Scienze della Vite e del Vino di Bordeaux, il 75% dei vini rossi di Bordeaux fermentati senza solfiti presenta dei difetti (analisi su oltre 50 vini delle annate 2015 e 2016 comprati in supermercati, enoteche e o in cantina).

Approfondimento su WineNews.it



BERTANI

SMS

Franciacorta: conferme e futuro

Un mercato che ha ripreso la corsa dopo la pandemia, superando i livelli pre-Covid, ed un futuro di investimenti in sostenibilità per la crescita della qualità di ambiente e vini: la Franciacorta, territorio tra i più prestigiosi della spumantistica italiana che, dopo un 2021 da record (oltre 20,3 milioni di bottiglie vendute) e con un avvio di 2022 ancora migliore (+45% nel primo trimestre), ha visto il cda del Consorzio riconfermare alla presidenza Silvano Brescianini (Barone Pizzini) e nominare, come nuovo ad, di Simona Luraghi. "Ancora molto c'è da fare - sottolinea Brescianini - ma la sfida per i prossimi anni ci esorta sempre di più a seguire linee guida condivise. Continuiamo ad investire in sostenibilità - aveva anticipato, nei giorni scorsi, a WineNews, Brescianini - perchè siamo viticoltori, la terra in cui viviamo e sui cui lavoriamo è fondamentale".

Approfondimento su WineNews.it





Cronaca

"Oscar del Vino 2022", le nomination

Così come il cinema, anche il vino ha i suoi "Oscar", firmati da Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda, guidate da Franco Ricci, che tornano a Roma sabato 18 giugno, dalle ore 14 alle ore 21, con il suo originale format. 21 vini (da Sella & Mosca a Letrari, da Frescobaldi a Pio Cesare, da Masseto a Castello della Sala, da Vigne Marina Coppi a Di Meo, da Ricasoli a Valentini, le nomination in approfondimento) saranno degustati in batterie, e poi, tra voti on line e quelli delle persone in sala, il vincitore dell'"Oscar" sarà decretato in tempo reale. And the Oscar goes to ...

Approfondimento su WineNews.it





Primo Piano

Eccellenze del vino, ristorazione, agriturismi, musei: gli attrattori del turismo enogastronomico

Quando si parla di enoturismo e si analizza l'andamento del comparto in Italia, non si può prescindere dal prendere in considerazione un contesto più ampio, che abbracci l'intero panorama produttivo delle eccellenze agroalimentari italiane, e che comprenda altri attrattori turistici dal punto di vista enogastronomico: ristorazione, agriturismi, musei e strade del gusto e del vino, al centro del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico" 2022, curato dalla professoressa Roberta Garibaldi, alla guida dell'Enit - Agenzia Nazionale del Turismo. Da cui emerge come il comparto, nel 2021, sia tornato a crescere, superando, non senza qualche difficoltà, la crisi del 2020. Merito, appunto, di un sistema capace di mettere a sistema le eccellenze agroalimentari (vino e olio su tutte), la ristorazione, l'accoglienza, che passa per gli agriturismi e per i bed&breakfast, i musei dedicati al vino, all'olio e ai formaggi, e le esperienze in cantina e non solo, dalle visite alle degustazioni, passando per i corsi di cucina, che spopolano tra i turisti di tutto il mondo, che riportano al centro, attraverso post e recensioni, il tema enogastronomico nei discorsi online, con voti eccellenti. L'orientamento al biologico e, più in generale, alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica dimostrata dalle aziende del settore rappresenta un valore aggiunto in ottica turistica. I viaggiatori mostrano una crescente attenzione alla salubrità del cibo ed al consumo responsabile anche in vacanza, tanto da considerarli tra i possibili driver di scelta. Il Rapporto mostra chiaramente come i differenti aspetti e declinazioni della sostenibilità - dall'approccio green alle produzioni biologiche, passando per l'attenzione verso il sociale - possono essere da stimolo alla visita di aziende di produzione. In definitiva, il turismo enogastronomico si sta riprendendo dalla crisi pandemica. Le tracce digitali lasciate dagli utenti della Rete attraverso post e recensioni - analizzati da The Data Appeal Company - mostrano per il 2021 una crescita dell'1,2% sul 2020, anno in cui c'era stata una forte flessione (-51%), seppure più contenuta rispetto al comparto turistico nel suo complesso (-57%). Il tema enogastronomico è centrale nei discorsi online di italiani e stranieri (tutti i dati in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Ristorazione, mancava il lavoro. Ora, invece, i lavoratori



Il 2022 sarà un anno importante per la ripresa del turismo e del giro d'affari di bar e ristoranti, che sono strettamente legati. Diverse stime dicono che un terzo della spesa turistica è destinato alla tavola, e va a comporre gran parte di quegli 80 miliardi di giro d'affari che bar e ristoranti muovevano prima della pandemia. Secondo un'indagine Demoskopika, il 2022 dovrebbe registrare 92 milioni di arrivi (+43% sul 2021) e 34 milioni di presenze tra italiani e stranieri (+35%). Una grande occasione di ripartenza per il settore di turismo e ristorazione, che rischia di non essere colta a pieno, perchè le aziende non riescono a trovare personale ed a girare a pieno regime. Un problema complesso, e spesso agli onori delle cronache, dove si semplifica tra due posizioni estreme: banalizzando, si va da "gli italiani non hanno voglia di lavorare e preferiscono il reddito di cittadinanza" a "le paghe sono troppo basse e non ne vale la pena". Il dato di fatto è che tra professionalità perdute negli anni di pandemia e "stagionali" che non si trovano, al via della stagione estiva, mancano 400.000 lavoratori tra camerieri, baristi, cuochi e così via. Dato confermato e analizzato, a WineNews, da Aldo Cursano, vicepresidente vicario della Fipe/Confcommercio ed imprenditore nel settore della ristorazione a Firenze (le sue parole in approfondimento). **Approfondimento su WineNews.it**









Wine & Food

La Regina Elisabetta e l'Italia, una passione che in 70 anni di regno passa anche dal vino

Era il 20 novembre 1947 quando Elisabetta II d'Inghilterra sposò, nell'Abbazia di Westminster, il Principe Filippo d'Edimburgo e al fastoso banchetto di nozze fu servito, insieme a grandi Champagne e vini francesi, il Brunello di Montalcino di Biondi-Santi. Stessa griffe che ritrovò il 28 aprile 1969 all'Ambasciata italiana di Londra, quando per una cena in onore della Regina, il Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat scelse personalmente il Brunello Riserva 1955, che "Wine Spectator" ha inserito, unico vino italiano, tra i migliori del Novecento. Sono solo alcuni degli aneddoti, ripercorsi da WineNews, che raccontano la passione per l'Italia di "Elisabetta. La regina italiana", citando il volume di Ilaria Grillini, e che, in 70 anni di Regno celebrati quest'anno con il Giubileo di Platino, passa anche dal vino italiano.

Approfondimento su WineNews.it









WineNews.tv

Il vino italiano per chi lo racconta al mondo: parlano Monica Larner ed Alison Napjus

A confronto la italian editor di "Robert Parker Wine Advocate", e la senior editor and tasting director di "Wine Spectator". Due signore del vino, spesso ai microfoni di WineNews che, per una volta, abbiamo messo fianco a fianco, in un'intervista doppia che fa emergere la loro comune passione, profonda e sincera, per il vino italiano.

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