

La News



L'Italia del vino punta al Nord Europa

La Germania in testa, con 1,1 miliardi di euro di vino italiano importato nel 2021, il Regno Unito, con 742 milioni, e poi via via Francia, Paesi Bassi, Svezia e Danimarca, Belgio, Polonia, Austria, Finlandia, Romania, Lussemburgo: i mercati del Nord Europa, per le cantine del Belpaese, nel 2021 hanno rappresentato un giro d'affari di oltre 3 miliardi di euro, sui 7,2 di export complessivo. Mercati che saranno l'obiettivo delle oltre 1.400 cantine italiane (la rappresentanza nazionale in assoluto più nutrita) protagoniste a ProWein 2022, che torna a Dusseldorf dal 15 al 17 maggio, con la sua vocazione internazionale e commerciale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Prowein 2022: il Belpaese del vino protagonista a Dusseldorf con 1.400 cantine e consorzi

A ProWein, a Dusseldorf, ci saranno oltre 5.500 espositori da 60 Paesi (compresi Finlandia, Hong Kong, Lituania e Singapore). "Nessun altro evento al mondo offre una tale gamma completa di prodotti. Il Covid-19 non può rallentarci", afferma Michael Degen, direttore esecutivo Messe Düsseldorf. Tra tanti focus e degustazioni, non mancheranno approfondimenti su tematiche e trend con cui il settore sta facendo i conti. Dal climate change al fenomeno del vino "low o zero alcol", che saranno approfonditi in più momenti nei "Trend Hour Tastings", all'entoturismo, fenomeno che secondo uno studio di Dwi e Hochschule Geisenheim, nel 2019, ultimo anno pre-covid, a livello mondiale ha generato un fatturato di 29,9 miliardi di euro. E, in vista di una grande ripartenza dell'entoturismo mondiale, sarà di scena anche la mostra speciale "Caravanning", che nasce dalla collaborazione tra ProWein e il Caravan Salon di Düsseldorf. Tra le grandi degustazioni internazionali, spiccano, come sempre, quella dell'Union des Grands Crus di Bordeaux, con più di 100 Chateaux, che metteranno sotto i riflettori l'annata 2019, e lo spazio dedicato alle bollicine francesi, con la "Champagne Lounge", ma anche più di 120 maison presenti in fiera. Ovviamente, focus sul biologico, con "Organic World" e le associazioni internazionali Biodyvin (Francia), Bioland e Consorzio Vignaioli del Trentino (Italia), Demeter, Ecovin e Vignerons de Nature (Francia), oltre ai singoli espositori. Ed in un periodo in cui il tema della logistica e del packaging per l'industria del vino sono centrali, tra aumento dei costi e scarsità di materie prime e servizi di trasporto, diventa decisamente interessante lo spazio "Packaging & Design". L'Italia, come detto, sarà il Paese più rappresentato, con tante aziende, e tanti territori con i loro Consorzi, come quelli di Barbera d'Asti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Prosecco Doc, Valpolicella, Bolgheri, Garda, Franciacorta, Lambrusco, Conegliano e Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Doc delle Venezie, Lugana, Morellino di Scansano, Primitivo di Manduria, Maremma, Valtellina, Montecucco, Montefalco, Soave, Chianti, Chianti Classico, Colli Euganei, Vini d'Abruzzo e Istituto Marchigiano Vini, per citarne solo alcuni tra i tanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Un decalogo per la transizione agroecologica

Filieri di Made in Italy Bio fondate sul giusto prezzo per agricoltori e consumatori; fiscalità ambientale e crediti di imposta per i costi di certificazione, in modo da abbattere i prezzi al consumatore senza costi aggiuntivi per le aziende; distretti bio per favorire sistemi locali di produzione e consumo; incentivazione delle imprese per favorire la biodiversità; ricerca e formazione per supportare gli agricoltori e i territori nella transizione al bio. E ancora, sviluppo della ristorazione collettiva attraverso organizzazioni di prodotto e strumenti adeguati d'informazione e consulenza; campagne d'informazione per conoscere i valori del bio; innovazione digitale e piattaforma conoscere i valori del bio; innovazione digitale e piattaforma di tracciabilità unica in favore di consumatore; semplificazione burocratica e obbligo del biologico in aree protette e Efa - Ecological Focus Area. Ecco il decalogo, che coinvolge imprese e consumatori, per accelerare la transizione agroecologica applicando le norme della recente legge sull'agricoltura biologica presentato dalle associazioni del biologico: Aiab, AssoBio, Associazione per l'agricoltura biodinamica e FederBio), a convegno ieri con il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli e i parlamentari che hanno firmato la legge.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino e territorio, il "caso" Morellino

Un nuovo slancio produttivo e tutta la ricchezza di un territorio (tra mare, arte, terme, turismo in cantina) che si candida a diventare tra le mete enoturistiche più interessanti della Toscana, alla scoperta delle differenze interpretazioni del Sangiovese di Maremma: ecco il Morellino di Scansano, che sta cercando di trasformare le difficoltà nazionali ed internazionali degli ultimi anni e la crisi climatica in un'opportunità di innovazione, grazie ad un potenziale ancora in parte inespresso, puntando su sostenibilità e viticoltura di precisione, enoturismo e mercati esteri in cui far conoscere un "piccolo scrigno" enoico con un occhio di riguardo alle realtà più piccole e fragili. Così, dal talk show "Rosso Morellino 2022", a Scansano (in approfondimento), con il vino come "medium" per preservare l'ambiente, e sostenere tutta la comunità locale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Piatti 3D" stampati a distanza

L'ultima versione del tiramisù? Stampato in 3D, grazie a "Foodini", un macchinario che, fornito degli ingredienti per realizzare ricette di piatti inviate via file anche da una parte all'altra del mondo, "stampa" tridimensionalmente il cibo a distanza, progettato dall'azienda spagnola Natural Machines di Barcellona, che ha scelto la "Tiramisù World Cup" e la Scuola Lepido Rocco di Lancenigo per testare e migliorare le sue invenzioni. Come hanno fatto anche grandi chef come Davide Oldani, Paco Perez e i fratelli Torres, oltre all'Institut Paul Bocuse, e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Fondazione Edmund Mach & Istituto delle Scienze della Vite e del Vino di Bordeaux

Dall'obiettivo della riduzione della chimica e degli apporti fitosanitari perseguito attraverso il monitoraggio delle principali fitopatie, lo studio dell'adattamento della vite ai cambiamenti climatici e alle diverse malattie e l'utilizzo di tecniche di genome editing, all'uso razionale delle risorse naturali, passando al tema della tipicità e qualità del vino attraverso lo studio dei determinanti chimici e sensoriali che contribuiscono a rendere un vino unico e di qualità: sono gli obiettivi comuni, per promuovere la sostenibilità della filiera viti-enologica, di Fondazione Edmund Mach e Istituto delle Scienze della Vite e del Vino di Bordeaux, due eccellenze nella ricerca scientifica in materia viticola ed enologica, che hanno siglato un accordo quadro con lo scopo di creare sinergie per affrontare le sfide di questi comparti a livello europeo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Giovani, sostenibilità, bollicine, convivio, digitale e non solo: il disegno del futuro del vino

Tra tendenze confermate dalla pandemia, altre rafforzate e novità ancora da interpretare, la visione sul futuro di un settore in costante cambiamento, secondo i vertici di realtà leader del vino italiano spesso capaci di anticipare e guidare i mercati come Santa Margherita, Terra Moretti, Umani Ronchi, Angelini Wine & Estates, Planeta, Zaccagnini, Umberto Cesari, Donnafugata, Fontodi e Ferrari.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)