

La News



I migliori vini private-label

Nel 2021, in Europa, la quota di mercato dei prodotti private-label nel largo consumo è stata del 34,7% del totale, con picchi del 49,5% nel Regno Unito, del 41,4% nei Paesi Bassi, mentre vale il 30% degli acquisti in Germania, e poco più del 34% in Italia ed in Francia. Dati che emergono dal rapporto di McKinsey e EuroCommerce, presentato in "World of private label", la più importante fiera di settore, che si chiude oggi ad Amsterdam. Dove sono stati annunciati anche i "Salute to Excellence Awards" della Plma, associazione mondiale per la promozione della marca del distributore, con un focus sul vino e con tanta Italia (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Echa: il glifosato non è cancerogeno

Il glifosato è da anni al centro di polemiche ed indagini, messo alla berlina ormai da buona parte dell'opinione pubblica, perché considerato nocivo sia per la terra che per l'uomo. In Italia è vietato nelle aree frequentate dalla popolazione (parchi, giardini, campi sportivi), ma anche l'utilizzo nei campi per accelerare la maturazione e la raccolta, mentre in Europa è stato al centro di un lungo ed approfondito studio, che ha coinvolto Francia, Olanda, Svezia e Ungheria, su cui si è pronunciata, ieri ad Helsinki, l'Echa, decidendo di tenere il glifosato fuori dalla lista dei prodotti fitosanitari cancerogeni, ritenendo le prove raccolte sulla tossicità cancerogena dell'erbicida insufficienti. Conclusioni subito trasmesse all'Efsa, che si pronuncerà solo nel 2023, dando l'indirizzo definitivo sull'utilizzo, o meno, del glifosato nella Ue.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il nuovo "Premio Le Soste Milano"

Al fondatore Slow Food Carlo Petrini per la divulgazione, all'"artigiano" per eccellenza del vino italiano Angelo Gaja per la produzione, e ad Antonio Santini, "padre" indiscusso del servizio italiano con il tristellato ristorante di famiglia "Dal Pescatore", per la ristorazione: ecco le personalità che più si sono distinte per l'attenzione a qualità, etica e responsabilità sociale mirando all'eccellenza, tutelando l'ambiente e le risorse umane, vincitrici del nuovo Premio Le Soste Milano, promosso da Le Soste, nei 40 anni dell'Associazione, Comune di Milano e SogeMi SpA.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Una cura contro il Mal dell'Esca che guarisce oltre l'80% delle piante di vite colpite

Tra le malattie che possono colpire la vite, il Mal dell'Esca, negli ultimi 15 anni, è diventata tra le più problematiche, perché ad oggi non esistono rimedi efficaci: le piante attaccate dalle famiglie di funghi che colonizzano i vasi linfatici, dove creano delle masse che vanno progressivamente a intasarli, provocandone la morte quasi istantanea, vanno prima estirpate e poi bruciate, per evitare la propagazione della malattia. Si lavora più che altro sulla prevenzione, con trattamenti a base di funghi antagonisti, che però non risolvono il problema, specie di chi coltiva Sauvignon, Merlot e Sangiovese, varietà particolarmente sensibili al Mal dell'Esca. Almeno fino a quando tre agronomi toscani - Alberto Passeri, Mario Guerrieri e Roberto Ercolani - hanno deciso, nel 2017, di unire gli sforzi per sperimentare una cura, mettendo a punto un prodotto biologico ed un protocollo di somministrazione che ha fornito subito risultati eclatanti, con oltre l'80% delle piante trattate che sono guarite. Permettendo ai vignaioli dei grandi territori, in prospettiva, di salvaguardare le vecchie vigne da cui nascono i vini migliori. Risultati che spingono i tre agronomi ad intraprendere un percorso scientifico ancora più rigoroso: creano una startup ("Escafix") e si rivolgono al Crea - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, e al contempo depositano il Brevetto Italiano del protocollo. Che, dopo un percorso di sperimentazione partito da Montalcino, tra i filari de La Gerla (seguita, nel tempo, da Querciabella, Castello di Monsanto, Banfi, Caparzo, Ferrero, Fanti, Mantellassi e Castello di Montepò, mentre sono in fase di attesa la Fattoria San Leonardo e Castello di Fonterutoli), ha portato otto risultati fondamentali: 85% di piante guarite su vitigno Sangiovese, 78-80% sui Sauvignon; minore mortalità presente nei vigneti trattati con prodotto Escafix; maggiore vegetazione delle piante trattate rispetto a quelle non trattate anche sane; uva delle viti curate con caratteristiche identiche a quella delle piante sane; gestione idrica delle piante guarite notevolmente migliorata; minore incidenza delle infezioni nel vigneto con il passare degli anni dal primo trattamento; traspirazione fogliare migliorata; fotosintesi ripristinata a livello di quella delle piante sane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Cambia la spesa: gli italiani ed il caro prezzi

Più prodotti di "primo prezzo", meno carne e pesce: per ora, gli italiani si difendono così dall'inflazione. Emerge dalla ricerca "Il carovita nel carrello della spesa", effettuata da Altroconsumo per il Festival del Giornalismo Alimentare di Torino, che ha sondato i consumatori tra i 25 e i 70 anni. Il segnale chiaro che emerge è che oggi l'invitato (sgradito) a tavola è il carovita: dopo energia e trasporti, è infatti il cibo la voce più colpita dal caro prezzi, con un +7,6% di quelli essenziali da aprile a maggio 2022. Ed a causa dell'impennata dei costi, il 68% degli italiani (che sale al 75% tra coloro che sono in difficoltà economica) hanno modificato le proprie abitudini alimentari, scegliendo prodotti a basso costo, razionando i prodotti nel carrello della spesa e andando meno al ristorante. La strategia cui si ricorre più di frequente è privilegiare i prodotti più economici a scapito di quelli delle marche più note. Un italiano su tre (33%) acquista di più prodotti "primo prezzo", alimenti a marchio del supermercato (i private label) e in generale quelli super-scontati. Si tagliano cibo e bevande non essenziali (come alcol, dolci, snack salati, e così via), come fatto dal 29% dei rispondenti, e un italiano su cinque (21%) ha tagliato anche alimenti più costosi come il pesce e la carne ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

+20,5% di extra-crescita per le aziende dell'agroalimentare che partecipano alle fiere

Un moltiplicatore di business, ma anche di turismo d'affari alto-spendente, di servizi specializzati e di posti di lavoro. Quella fieristica è un'industria che, con i soli eventi nazionali e internazionali, genera un impatto sui territori - tra servizi, trasporti e ospitalità e salari - quantificabile in 22,5 miliardi di euro l'anno di produzione, per un valore aggiunto stimato in 10,6 miliardi di euro, pari allo 0,7% del Pil. Il vantaggio ottenuto dalle aziende dell'agroalimentare che, fra il 2012 e il 2019, hanno creduto nelle fiere, si può calcolare in un +20,5% di crescita cumulata in più delle vendite. È il quadro presentato oggi a Roma da Aefi - Associazione Esposizioni Fiere Italiane e Prometeia, nella Giornata Mondiale delle Fiere n. 7 (in approfondimento le parole di Maurizio Danese e Giuseppe Schirone).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

A tu per tu con Monica Lerner, firma italiana di "Robert Parker Wine Advocate"

Le riflessioni su tendenze, mercati, territori e comunicazione di una tra le più profonde conoscitrici e narratrici del vino italiano nel mondo. "Nei mesi del lockdown abbiamo visto crescere l'interesse per il vino italiano, anche per le sue denominazioni meno conosciute. Il boom dell'online ha portato cambiamenti positivi ma anche negativi, pure se tutto sta tornando "in presenza". Il vino italiano ha denominazioni che sono pilastri, ma dobbiamo parlare sempre più di "vigneto", almeno per certi territori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)