

La News



In vigna, tra sostenibilità e uccelli

La gestione sostenibile della vigna e del suo ecosistema, fa bene anche alla fauna "utile" al ciclo produttivo di uva e vino. Come, per esempio, gli uccelli insettivori, che aiutano in maniera naturale a combattere, insetti dannosi e parassiti della vite, a beneficio dei viticoltori e delle aziende. Emerge dal lavoro di due ricercatori italiani, Mattia Brambilla, dell'Università Statale di Milano, e Francesco Gatti, di Fondazione Lombardia per l'Ambiente, pubblicato sul Journal of Applied Ecology, e realizzato in Oltrepò Pavese, con il sostegno di Fondazione Lombardia per l'Ambiente e di Fondazione Cariplo (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Come cresce la birra!

Dopo la riapertura dei locali, nel post-lockdown, la bevanda che sta riscuotendo più successo è la birra: che sia chiara (56,2%) o artigianale (45,3%), la birra supera il vino (bianco e rosso) che è al terzo posto (43,8%), cocktail e spirits al quarto (42,7%), lo spumante al quinto (19,8%). Un ruolino di marcia importante e che cresce grazie anche ad un interesse sempre maggiore per le birre low-alcohol e analcoliche (10,4%). Ecco i risultati di uno studio, commissionato dall'Osservatorio Birra all'Istituto Piepoli, che ha intervistato 200 gestori e proprietari di ristoranti, pizzerie, bar, pub, hotel e locali del Paese, mostrando attese, investimenti e speranze per il futuro degli addetti ai lavori di un settore che conta oltre 300.000 pubblici esercizi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Distretti: Langhe, Roero e Monferrato al top

Il miglior distretto del vino in assoluto (e n. 5 a livello nazionale), per performance di crescita, redditività e patrimonializzazione, è quello dei Vini di Langhe, Roero e Monferrato, che, con i suoi Barolo, Barbaresco, Barbera e non solo, continua ad essere una delle locomotive del vino italiano. A dirlo il "Rapporto annuale sull'economia e finanza dei distretti industriali 2021" di Intesa San Paolo. Nel complesso, i distretti italiani, nel 2021, hanno visto un rimbalzo del fatturato del +25,2% sul 2020, e del +4,3% sul 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

AAA export manager, vendemmiatori e cantinieri cercasi. Focus sul lavoro nel mondo del vino

Il tema del lavoro, tra un'offerta che, per la prima volta, da molto tempo, sembra superare la domanda, per mille, complessi motivi, e per uno scenario che dopo la pandemia è profondamente cambiato, tocca tutti i settori. E se sotto i riflettori, da mesi, c'è la difficoltà nel trovare lavoratori nella ristorazione, dalla cucina alla sala, il mondo del vino non sembra far eccezione. E se, da anni, le organizzazioni agricole italiane, in vista delle fasi di vendemmia, lamentano la difficoltà a trovare manodopera in vigna, le cose sembrano complicarsi anche quando si parla di ospitalità in cantina, ma anche di agronomi ed enologi. Come spiega, a WineNews, Andrea Pecchioni, alla guida di Winejob, la più importante realtà italiana che si occupa di far incontrare domanda e offerta nel mondo del vino (e che ha aperto le iscrizioni per il suo Corso di Alta Specializzazione in Marketing Internazionale del Vino, in partnership con lo Iled - Istituto Europeo di Design a Firenze). "Anche nel mondo del vino, sul fronte ospitalità, c'è grande difficoltà nel trovare lavoro, e serve fare formazione per agevolare questo ingresso. È una ricerca affannosa, così come lo è quella di export manager e marketing manager specializzati nel mondo del vino, che sono tra le figure più ricercate", spiega Pecchioni. Che aggiunge: "anche se la manodopera non è il nostro focus, parlando con le aziende, è un dato di fatto che c'è difficoltà a trovare operai in vigna e in cantina, anche in vista della vendemmia, e anche i contoterzisti stanno facendo fatica. Così come è difficile trovare agronomi ed enologi, che oggi hanno un ruolo molto più ampio di quello strettamente tecnico, rispetto ad un tempo, perché sono chiamati sempre più a fare promozione, pr e non solo". Una difficoltà che non è solo questione italiana, come spiega a "Vitisphere" Guillaume Aubin, del portale francese Vitijob (entrambi del gruppo "La France Agricole"). Secondo cui le offerte di lavoro da parte del settore crescono (+27% nel primo trimestre 2022, sullo stesso periodo 2021), mentre le domande, invece, ristagnano e non tengono il passo. Con una difficoltà di far incontrare offerta e domanda che, in Francia, riguarda soprattutto figure come trattoristi, vignaioli, ma anche cantinieri, addetti agli imbottigliamenti e così via.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Se il mondo del vino "sposa" la comunità Lgbtq+

Nell'onda del movimento per l'affermazione dei diritti della comunità Lgbtq+, si inseriscono anche vino e ristorazione. Oggi, in Oregon, nella Willamette Valley, si celebra il primo "Queer Wine Fest", nella cantina Remy Wine, i cui proventi andranno a finanziare la "Wine Country Pride", associazione che si occupa di "celebrare in modo visibile la comunità Queer, collegando al contempo tutte le persone attraverso l'istruzione e l'attività economica". Ma anche in Italia, dove è in corso il mese del Pride, ci si muove. Ed una iniziativa originale arriva da Milano (dove la parata del Pride sarà di scena il 2 luglio, ndr). Il titolo è quanto mai esauriente: "Judges wines not people" (giudica i vini, non le persone). A lanciarla è Onest, locale che celebra l'inclusione e le diversità, grazie alla collaborazione con il duo creativo Tidisagio e ad una chiacchierata aperta a tutti con lo psicologo Raffaele Simone e l'avvocato Federica Brondoni. "Lorenza Licciardello e Lea Pedrinella, coppia nel lavoro e nella vita e fondatrici di Onest, hanno deciso di accogliere nel loro progetto una serie di personaggi in linea con la loro filosofia di vita, per promuovere un messaggio in maniera informale, creativa e conviviale", spiega una nota. Tra una chiacchierata ed un calice di vino, simbolo eterno di convivialità e, quindi, di inclusione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il "Basque Culinary World Prize 2022" alla chef dell'Africa occidentale Fatmata Binta

Originaria della Sierra Leone e conosciuta come Chef Binta, è un punto di riferimento nella cucina Fulani, nomade e moderna. Erede delle tradizioni della più grande tribù nomade dell'Africa, è impegnata a diffondere l'essenza di questa cultura con "Dine on a Mat", ristorante nomade che ha offerto in tre Continenti un'esperienza immersiva nei modi di mangiare e interagire con il cibo dei Fulani. Va alla chef dell'Africa occidentale Fatmata Binta il "Basque Culinary World Prize 2022", un simbolo di come anche nei contesti più difficili, la gastronomia è una forza rivoluzionaria, con il prestigioso riconoscimento che, all'edizione n. 7, continua così a celebrarla come strumento per promuovere il progresso e la trasformazione in settori che vanno dall'innovazione sociale all'educazione alimentare attraverso chef che esercitano un influsso positivo sulla società.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vino, storia, valori, consumi, ricerca, futuro: parole in libertà con il professor Attilio Scienza

Le riflessioni di uno dei massimi divulgatori della cultura enoica, a 360 gradi, e docente di Viticoltura all'Università di Milano. "Dobbiamo riportare il vino nel consumo familiare e ai pasti, al suo valore rituale, perché riprenda forza anche nei suoi valori simbolici. E dobbiamo investire in ricerca per guardare al futuro, anche sull'onda di una ritrovata fiducia nella scienza, uno dei pochi effetti positivi di questo periodo di pandemia".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)