

La News



In Uk la Borgogna del futuro

La vite è una pianta estremamente resiliente, non è un caso che abbia attraversato la Storia di tutte le grandi civiltà, con i cambiamenti climatici a ridisegnare costantemente la geografia del vino. Ed è così anche oggi, nonostante ricerca e tecnologia. Il Global Warming spinge i vigneti a quote più alte, si scelgono portainnesti capaci di ridurre al minimo la necessità di acqua e si punta su vitigni più resistenti alla siccità. Almeno in Italia. In Uk invece il futuro potrebbe rivelarsi roseo. Con una crescita delle temperature di 1,4°C da qui al 2040, tra Inghilterra e Galles le condizioni climatiche saranno identiche a quelle di Borgogna e Champagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Buoni pasto, giù le commissioni

Con l'approvazione del dl Aiuti al Senato, diventa legge il tetto del 5% alle commissioni a carico degli esercenti nelle gare per l'acquisto dei buoni pasto destinati ai dipendenti pubblici. Ad annunciarlo la Fipe/Confcommercio, secondo cui "la prossima gara Consip (BPI0) del valore di oltre 1,2 miliardi di euro, sarà, quindi, il vero banco di prova per valutare l'efficacia di queste nuove regole", dopo che in passato le commissioni sono state addirittura superiori al 21%. Un mercato, quello dei buoni pasto, che in Italia nel 2019 ha mosso 3,2 miliardi di euro, e che a livello mondiale, secondo Grand View Research, crescerà del 5,1% all'anno, dal 2022 al 2030. Da una ricerca di Harris Interactive su un campione di 4.800 dipendenti, di cui 600 italiani, emerge che i buoni pasto (con il 30% delle preferenze), sono i benefit più apprezzati dopo i premi economici immediati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Rocca delle Macie, la "Cinematic Winery"

I ceffoni, i fagioli, i saloon distrutti e i ristoranti in cui il galateo si suicida non sono solo le scene cult della saga di "Trinità", ma sono anche quelle che hanno creato la coppia Bud Spencer e Terence Hill e il "fagioli western". A 50 anni dall'uscita nelle sale di "... Continuavano a Chiamarlo Trinità" (1971), è la prima "Cinematic Winery" italiana a celebrare il film più visto della storia del cinema italiano: Rocca delle Macie, nel Chianti Classico, fondata dal produttore Italo Zingarelli e guidata oggi dalla famiglia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra inflazione, carenza di materiali ed emergenza lavoratori, il punto di vista delle cantine

L'aumento dei costi delle materie prime, le difficoltà nel reperire materiali fondamentali per la filiera del vino, come bottiglie, tappi ed etichette, ma anche la crisi della manodopera, che diventa l'ennesima fonte di preoccupazione per i produttori del Belpaese. Sono tutte legate alle dinamiche macroeconomiche le sfide che le aziende, dopo una prima parte di 2022 decisamente incoraggiante in termini di vendite, sia in Italia che all'estero, si trovano ad affrontare, con poche ricette e molte speranze. Nelle parole, a WineNews, di produttori e manager delle aziende leader del vino italiano - da Chiara Lungarotti (Lungarotti) ad Albiera Antinori (Marchesi Antinori), da Andrea Lonardi (Bertani Domains) a Michele Bernetti (Umani Ronchi), da Raffaele Boscaini (Masi) ad Angela Velenosi (Velenosi), da Giampiero Bertolini (Tenuta Greppo) a Stefano Capurso (Dievole), da Celestino Gaspari (Zymè) a Caterina Dei (Dei), da Tiziano Castagnedi (Tenuta Sant'Antonio) a Antonio Michael Zaccheo (Carpineto), da Giampaolo Speri (Speri) a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana (Castello del Terriccio) e Francesco Liantonio (Torrevento) - emerge, prima di tutto, la consapevolezza di una dimensione globale del problema. Le dinamiche inflattive vissute dall'Italia sono più o meno le stesse vissute da tutti i Paesi occidentali, e la risposta immediata, essenzialmente l'unica nelle possibilità degli imprenditori a breve termine, è quella che porta all'aumento dei prezzi delle bottiglie. Con i costi di produzione ormai fuori controllo, trainati dal costo dell'energia (il comparto che più di ogni altro sta pagando le conseguenze della scellerata invasione russa all'Ucraina) e di ogni sorta di materiale, i margini continuano ad assottigliarsi, e i fatturati rischiano di invertire la tendenza. Al contempo, l'inflazione galoppante, ormai all'8%, riduce il potere d'acquisto dei consumatori. Il sentiment diffuso, però, non è certo il disfattismo, ma la speranza - che accompagna da sempre il mondo del vino - di una rapida uscita da una spirale che si è abbattuta sull'economia mondiale senza avvertimenti, e che si spera possa aver raggiunto il suo apice prima di iniziare, finalmente, a sgonfiarsi (tutti gli interventi in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino, la Francia come l'Italia: giù la Gdo, corre l'export

Come accade per l'Italia, che vede diminuire i consumi interni in Gdo ma cresce nell'export, in questa prima parte di 2022, così è per la Francia, come sottolinea la nota di congiuntura di "FranceAgriMer", il servizio di statistica del Ministero dell'Agricoltura francese. Sul fronte interno, nella grande distribuzione nazionale, secondo i dati Iri, tra i vini fermi, c'è un arretramento generale, con i rossi che fanno -15% in quantità e -10,3% in valore, i bianchi a 4,3% in volume e sostanzialmente fermi in valore (+0,9%) ed i rosati giù del -5,7% in quantità e del -1,3% in valore. Bene, invece, gli spumanti: Champagne a +2,7% in volume e +3,6% in valore, mentre gli stranieri crescono del 17,6% in volume e del 21,1% in valore. Decisamente diverso l'andamento dell'export: nei 9 mesi, tra agosto 2021 e aprile 2022, le esportazioni dalla Francia hanno mosso 10,5 milioni di ettolitri di vino, per un valore di 8,6 miliardi di euro, dato mai così alto nel periodo di riferimento, a +1,3 miliardi di euro sulla rilevazione 2020-2021. Ed anche le esportazioni francesi, così come quelle italiane, sono trainate dagli spumanti, che, nel complesso, crescono del +21% in quantità e del 32% a volume. La guerra e l'inflazione, però, pesano per tutti, con il loro effetti nefasti, e nei prossimi mesi è più che probabile un'inversione di tendenza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Lo Champagne più costoso del mondo è ... il cavallo di Troia per gli NFT

Una magnum di Champagne Château Avenue Foch 2017 è stata battuta a Londra, dal giovane imprenditore britannico Shammi Shinh, a 2,5 milioni di dollari. Cifra che rende lo Champagne della maison di Chamery il più caro mai venduto. Con un però. La puntata, fatta da due fratelli italiani, Giovanni e Piero Buono, investitori coinvolti nel mercato delle criptovalute, nella moda e nella tecnologia, è legato principalmente all'NFT che conferisce la proprietà intellettuale ed i diritti dell'ormai famosa "Bored Ape Mutant" (letteralmente, la "scimmia mutante annoiata") e di tutti gli altri disegni presenti sulla bottiglia. E se invece che uno step in avanti degli NFT del vino, 2,5 milioni di dollari spesi per la magnum di Champagne Château Avenue Foch 2017 rappresentassero, invece, l'inizio di una nuova era nei rapporti tra vino ed arte?

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Agricoltori, allevatori, casari e, ovviamente, cuochi nell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food

Il ruolo dei cuochi ha subito cambiamenti radicali: non più meri trasformatori di materie prime, ma tramite tra i produttori e le masse dei consumatori, diventando fondamentali nella salvaguardia e nella valorizzazione di intere filiere, dal vino al formaggio, dalla carne al grano. Un processo accelerato dalla pandemia, che se da un lato ha messo alle corde l'intero settore della ristorazione, dall'altro l'ha spinto a stringere ancora di più le fila dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, protagonista a Terra Madre Salone del Gusto, a Torino, dal 22 al 26 settembre.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)