WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.488 - ore 17:00 - Lunedì 22 Agosto 2022 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News

La vendemmia più precoce di Bordeaux

In Francia, come abbiamo raccontato nei giorni scorsi, i primi grappoli sono finiti in cantina già a fine luglio, e pochi giorni fa la vendemmia è entrata nel vivo anche a Bordeaux, con i Sauvignon Blanc degli Châteaux di Entre Deux Mers, Pessac-Léognan e Grave già maturi, dopo sei settimane di siccità assoluta e il mese di luglio più asciutto dal 1959. A Château Latour Martillac, la raccolta è iniziata il 19 agosto, qualche giorno dopo i vicini di Château Carbonnieux, mentre il 17 agosto era stata la volta delle uve destinate ai crémant nella zona di Saint-Pey-de-Castets. La 2022 passerà così agli annali come la vendemmia più anticipata di sempre.

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Il souvenir enogastronomico, un must

In un mondo dove tutto cambia repentinamente, una delle poche certezze è la passione degli italiani per cibi, prodotti tipici e vini locali. Che se da un lato, sotto il più ampio cappello dell'"esperienza enogastronomica", sono diventati negli anni uno dei maggiori attrattori di turismo, da sempre sono tra i souvenir più gettonati. Tanto che oltre un italiano su 2 (56%) in vacanza quest'anno acquista prodotti tipici come souvenir, che si classificano come i preferiti nell'estate 2022, segnata dall'aumento dei prezzi del carrello della spesa che rende ancora più preziosi i gustosi ricordi delle ferie. A dirlo la classica indagine Coldiretti/Ixè nel primo grande controesodo delle vacanze. Tra le specialità più acquistate primeggiano a sorpresa i formaggi davanti a salumi, dolci, vino e olio extravergine d'oliva.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

I bicchieri di design in mostra a Murano

Da "Tri" di Giulio Iacchetti, un set acqua-vino-digestivo, a "Oste" di Martinelli Venezia per il vino da osteria, da "Access" di mischer'traxler studio, serie con capienza diversa in base alla disponibilità di acqua, a "Bluin" Philippe Nigro che risolve il rapporto acqua-vino con un'unica forma, sono solo alcuni dei bicchieri realizzati dai designer internazionali per "Forme del bere", mostra a InGalleria, l'Art Gallery di Punta Conterie a Murano, che celebra il "piccolo grande" oggetto quotidiano che ha ispirato i progettisti più famosi, nell'isola simbolo del vetro italiano.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Giappone, giù i consumi di vino. Dal Governo un concorso per avvicinare i giovani all'alcol

I primi 5 mesi del 2022 raccontano le ottime performance del Giappone, almeno dal punto di vista del vino italiano, che ha spedito verso Tokyo 77,7 milioni di euro di vino, il 17,3% in più dello stesso periodo del 2021, unico mercato asiatico in crescita. Eppure, il rapporto tra il Giappone ed il vino è assai complesso, e oggi sta vivendo un momento di grosso cambiamento. Come racconta l'ultimo report di Wine Intelligence sul mercato nipponico, i consumi di vino vengono da anni di stagnazione, e con la pandemia, nel 2020-2021 i volumi sono crollati di un ulteriore 15%, portando la quota dei consumi enoici - sul totale dei consumi di bevande alcoliche - sotto il 4%, con un calo dello 0,5% in due anni In gioco, ci sono diversi fattori, ma il più importante riguarda un diffuso disamore per il vino: quasi quattro milioni di consumatori di vino hanno smesso di berlo tra il 2018 e il 2022, nonostante la popolazione adulta sia rimasta stabile. Inoltre, i wine lover giapponesi sono sempre più vecchi: i due terzi oggi hanno 55 anni o più (ma erano meno della metà solo nel 2018), perciò conquistare i giovani diventa la vera sfida. Che non riguarda solo il vino, ma più in generale i consumi di alcolici, con risvolti economici, per i conti pubblici, tutt'altro che banali. Secondo i dati della National Tax Agency, riportati dal "The Guardian", le tasse sugli alcolici hanno rappresentato l'1,7% dei contributi incassati dallo Stato giapponese nel 2020, ossia 8,5 miliardi di euro, il 3% in meno del 2011 e il 5% in meno del 1980. Un calo verticale, raccontato bene dal crollo dei consumi: se nel 1975 in Giappone si bevevano in media 100 litri di bevande alcoliche pro capite l'anno, nel 2020 la media si fermava a 75 litri, il 25% in meno. In controtendenza rispetto a qualsiasi politica europea attuale, così, il Governo di Tokyo ha pensato bene di lanciare un concorso di idee, che si chiama "Sake Viva!" aperto a tutti, per incoraggiare i più giovani (20-39 anni) a bere. Nuovi prodotti, design, campagne pubblicitarie, nuovi modelli di vendita sul metaverso: c'è tempo fino al 9 settembre per presentare le proprie proposte, e convincere i giovani giapponesi a bere (continua in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Vino, a settembre riparte la formazione, con WineJob

La caldissima estate 2022 ha iniziato la sua parabola discendente. E mentre ancora si brinda nei ristoranti delle località di vacanza, e si vendemmia un po' in tutta Italia, torna a scaldare i motori anche il mondo della formazione per appassionati e professionisti del vino. Che, negli anni, è cresciuta moltissimo. sia per la voglia di tanti di conoscere di più del mondo enoico, sia perchè le opportunità di lavoro si sono moltiplicate, con un'offerta che, anche nella sfera vinicola, che va dal segmento della produzione a quello del commercio, vede per la prima volta, da molto tempo, un'offerta più grande della domanda, come spiegato a WineNews, nei giorni scorsi, da Andrea Pecchioni, alla guida di Winejob, realtà leader che si occupa di far incontrare domanda e offerta nel mondo del vino. Che se a fine settembre vedrà partire il suo Corso di Alta Specializzazione in Marketing Internazionale del Vino, in partnership con lo Ied - Istituto Europeo di Design a Firenze,, da ottobre, con la "Wine School Italia di Alessandroni Gabriele, Wset Approved Program Provider", manderà in scena, tra Toscana e Marche, a Firenze ed a Ancona, da ottobre 2022 a febbraio 2023, i corsi di secondo e terzo livello del Wset - Wine & Spirits Education Trust, realtà leader nel mondo (108.000 studenti in 70 Paesi del mondo).

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

"Le ricette di una volta contro lo spreco alimentare", il messaggio di "A Tavola con il Nobile"

Le feste identitarie che animano i mille borghi d'Italia sono un pezzo di storia, di socialità, ma anche occasione di promozione del territorio, e vetrine per lanciare messaggi, anche attraverso la gastronomia. Come ha fatto l'edizione 2022, quella del ventennale, di "A Tavola con il Nobile", storico concorso di cucina promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, e ideato insieme al giornalista del Tg2, Bruno Gambacorta, che vede le Contrade del Bravìo delle Botti sfidarsi in cucina, nei giorni che precedendo la corsa (che andrà in scena il 28 agosto) in cui gli spingitori attraversano a ritmo serrato la perla del Rinascimento toscano, spingendo pesanti botti di 80 kg. Ad aggiudicarsi questa edizione, con i "Ravioli di Cibreo con rinforzo d'uovo", è la Contrada di Voltaia, che meglio ha interpretato il tema, ovvero "Le ricette di una volta contro lo spreco alimentare".

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

"Il vino italiano sul tema della sostenibilità si merita un 8, ma si può migliorare ancora"

Parla Lucrezia Lamastra, docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, e nel comitato scientifico dell Fondazione SOStain Sicilia. "Ci sono aziende pioniere che sono più avanti, altre più indietro, ma tutti possono crescere. In Sicilia con SoStain siamo partiti 12 anni fa, con tante aziende che si sono messe in gioco. Fare squadra è importante, perchè tutti da soli possono fare qualcosa, ma insieme si può fare molto di più. Abbiamo lavorato molto sull'ambiente, ora focus sul pilastro "sociale" della sostenibilità".

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