

La News



La carta dei vini più innovativa del mondo

La wine list della Tenuta Capofaro, una delle cinque della famiglia Tasca d'Almerita è la più innovativa "Carta Vini del Mondo" 2022 secondo la rivista "The World of Fine Wine". "L'importanza della geografia del vino è il messaggio originale che abbiamo voluto trasmettere. Ciò che rende magico il vino è la sua capacità di descrivere il luogo di provenienza: i vini che ci piacciono ed emozionano sono quelli capaci di esprimere il loro senso geografico. La carta dei vini sviluppata da Giulio Brunì è un Atlante vinicolo che dà risalto alla connotazione geografica, inserendo il vino tra paralleli e meridiani", commenta Alberto Tasca, alla guida dell'azienda.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La promozione riparte da Brasile e Cina

In Cina la pandemia ha colpito più duro che altrove, anche per le rigidissime politiche anti Covid di Pechino. Questo, tra i vari effetti, ha fortemente limitato le importazioni di vino, con un calo in valore nell'ultimo triennio del 31%. Gli ordini di vino tricolore, però, sono cresciuti di quasi il 6% (a 165 milioni di dollari), e oggi il Belpaese è il terzo fornitore di vino nel Dragone, dietro a Cile e Francia. In Brasile, invece, l'import di vino made in Italy, nel 2021, ha segnato una crescita del 19,4% (a 43 milioni di dollari) sul 2020, superando anche i livelli del 2019 (+12,7%), per una quota di mercato del 9%. Proprio in questi due Paesi, in questi giorni, parlano italiano due eventi business del vino mondiale, targati Veronafiere, con la collaborazione di Ice-Agenzia: "Wine South America" a Bento Goncalves e "Wine to Asia" a Guangzhou.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Un archivio enoico

E se sfogliare le pagine di un libro fosse come ruotare decine di vecchie annate nel bicchiere? È l'intento di "The Library", la monografia firmata da Nick Jackson che racconta il patrimonio di annate storiche di Amarone della Valpolicella Classico di Bertani, custodite nella cantina di Grezzana a partire dal 1958. "Una guida con cui orientarsi nella storia di un Amarone iconico", spiega a WineNews Andrea Lonardi, COO di Angelini Wines & Estates (e prossimo Master of Wine italiano, ndr).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Gentiloni: "I valori di Slow Food come guida per la lotta europea al climate change"

"Slow Food oggi all'Europa insegna il legame con il territorio e con l'agricoltura di qualità": così, a WineNews, Paolo Gentiloni, Commissario Europeo agli Affari Economici, da Terra Madre Salone del Gusto n. 14, al via oggi a Torino, dove ha fotografato la situazione, complessa, del mondo, e tessuto le lodi della "chiocciola" e delle tematiche che da sempre l'associazione fondata da Carlo Petrini porta avanti. "Mi sento vicino ai valori della vostra comunità - ha detto il Commissario Europeo agli Affari Economici - che è una comunità ottimista, impegnata, solidale, battagliera, che, però, ha sempre portato avanti il suo impegno con una dose di allegria, di cui abbiamo bisogno in un momento tanto complicato. In due anni abbiamo vissuto in sequenza due eventi imprevedibili. Prima una pandemia, dalla quale siamo usciti, come Europa, abbastanza bene, dimenticando però che ha colpito in modo grave tante altre parti del mondo, per le quali dovremmo esprimere lo stesso livello di solidarietà. Dopo la fine della pandemia abbiamo vissuto una crescita impetuosa, e adesso ci ritroviamo sull'orlo della recessione. È cresciuto il prezzo dell'energia e l'inflazione viaggia verso il 9%, ma sappiamo poco dei tanti Paesi a basso reddito che hanno chiesto aiuto al Fondo Monetario Internazionale. Abbiamo parlato tantissimo della crisi alimentare - continua Paolo Gentiloni - ma raramente da un punto di vista generale. Dobbiamo superare i prossimi mesi, difficili, senza tornare indietro sulla transizione ecologica e sulla lotta alle emissioni. Imparando a innovare, produrre meglio, consumare meglio, vivere meglio, cambiare modello di sviluppo". A proposito di lotta ai cambiamenti climatici, le parole di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, sono chiare: "la crisi climatica è una iattura che sta sconvolgendo la vita a milioni di persone, ma il principale responsabile di questo sconquasso è il sistema alimentare globale. Già oggi che la popolazione mondiale non supera gli 8 miliardi di persone, si produce cibo in grado di sfamarne 12: il 32% di alimenti commestibili viene buttato via e 900 milioni di persone nel mondo soffrono la fame. Oltretutto per produrre quel cibo abbiamo sprecato miliardi di litri d'acqua e utilizzato milioni di ettari di suolo. Occorre ridurre lo spreco, non aumentare la produzione".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Equiparare il vino all'alcol colpisce anche l'enoturismo

"Dal trattamento dei dati in maniera uniforme all'innovazione, dalla promozione alla digitalizzazione, si va verso una politica del turismo sempre più concreta e organizzata che è quella che ci serve. Sono momenti complicati, perché dopo la fine della pandemia siamo di nuovo in un anno che sembrava quello della ripartenza fortissima del turismo, ma abbiamo il problema del caro energia e ci complichiamo la vita uniformando il vino all'alcol (con la presa di posizione dell'Oms, ndr). In questi giorni abbiamo ribadito che dietro ogni bottiglia ci sono un territorio e secoli di lavoro di generazioni che l'hanno plasmato e reso bellissimo, mentre quell'idea "malsana" non rispetta la cultura dei nostri Paesi. Ma siamo ottimisti e pensiamo che finirà nel cestino". Così il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia in chiusura, ieri, del "Forum Mondiale dell'Enoturismo" n. 6 che ha riunito ad Alba 8 Ministri (Bulgaria, Georgia, Grecia, Moldavia, Portogallo, San Marino e Serbia), sulle politiche di sostegno al turismo mondiale, all'interno del quale il turismo rurale, forte dei trend analizzati dall'ad Enit Roberta Garibaldi, rappresenta la chiave per una ripartenza vera, innovativa e sostenibile, secondo l'Unwto, l'Organizzazione mondiale del turismo dell'Onu che ha promosso il Forum per la prima volta in Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Veganesimo, glocal e regenerative food: ecco i macro trend del cibo del futuro

Diete vegane o plant based, glocal e regenerative food: sono le macro tendenze destinate a dettare la linea al modo in cui consumeremo e produrremo cibo in futuro, con ricadute anche sulle politiche agricole delle aziende del settore, emerse dal "Food Report 2023" dell'Istituto di ricerca tedesco Zukunftsinstitut. Risposte alle sfide che ci pone di fronte un contesto internazionale decisamente complesso, passato dalla pandemia alla guerra ucraina. La crescita del veganesimo porta con sé la tendenza a pensare versioni vegane delle ricette tradizionali, ma i prodotti plant-based sono sempre più popolari come alternativa ai prodotti comuni. Il glocalism è invece la spinta a costruire un globalismo etico, premiando le produzioni locali, solidali e sostenibili. Meglio ancora se da agricoltura rigenerativa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Langa, l'annata 2022 è tutta da scoprire. E i cambiamenti climatici fanno meno paura

Tra i vigneti più preziosi d'Italia, a Serralunga, dove i vignaioli festeggiano la vendemmia ospiti di Fontanafredda, la storica griffe oggi di proprietà della famiglia Farinetti. A WineNews Andrea Farinetti, Francesca Vajra (G. D Vajra), Angelo Negro, Sergio Germano (Ettore Germano), Oscar Arrivabene (Domenico Clerico), Nico Conta (Enrico Serafino), Vitaliano Maccario (Pico Maccario), Paola Lanzavecchia (Villadoria), Matteo Ascheri (Presidente Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani) e Ugo Alciati (Chef Guidoristorante).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)