

La News



**Alice Paillard: "Lo Champagne sia quotidiano"**

"Quello che vorremmo per il futuro dello Champagne è riportarlo nella vita delle persone. In Italia il suo consumo ha un approccio quotidiano e naturale. Altre volte l'aura delle grandi celebrazioni ed è considerato quasi come "sacro". Noi vogliamo ribadire che è un vino e come tale fa parte della vita, a partire da quella di noi produttori, raccontando come è vissuto lo Champagne nella Champagne". A dirlo, a WineNews, è Alice Paillard tra le fondatrici de "La Transmission - Femmes en Champagne" con Evelyne Boizel, Delphine Cazals, Charline Drappier, Chantal Gonet, Maggie Henriquez (Krug), Anne Malassagne (AR Lenoble), Vitalie Taittinger e Mélanie Tarlant.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**La tecnologia made in Italy in vigna e cantina è da primato mondiale, e crescerà ancora**

È già fortissimo, il comparto della tecnologia made in Italy in vigna e in cantina. E crescerà ancora, perchè se il giro d'affari 2021 ha superato i 3,1 miliardi di euro, di cui il 70% all'export, secondo 9 aziende su 10 la chiusura del 2022 sarà ancora migliore. Con una progressione, secondo i più, del 20%. Grazie ad eccellenze nei macchinari per la vigna, per l'imbottigliamento, per la produzione di vino, nella produzione di tappi, bottiglie, calici e e così via, con top brand come Gai, Bertolaso, Della Toffola, Amorim Cork Italia, Diam, Italesse, Nomacorc, Vinventions, Volentieri Pellenc, Vivai Rauscedo, Aeb, Gamba, Garbellotto ... per citarne solo alcuni, protagonisti, in questi giorni, a Simeì, il salone Internazionale macchine per enologia ed imbottigliamento by Unione Italiana Vini (14-18 novembre, Milano). Edizione n. 29 in cui, a conferma della fiducia nel comparto, "si registra il più alto investimento mai realizzato da Agenzia Ice, con 180 ospiti internazionali invitati da oltre 30 Paesi", ha detto il dirigente dell'Ufficio di Coordinamento Promozione del Made in Italy Agenzia Ice, Maurizio Forte. E dove al centro, ovviamente, c'è il macro tema della sostenibilità, perchè, come ricordato da Alessandro Barbieri, responsabile commerciale Valoritalia, che certifica oltre la metà del vino italiano a denominazione, "il tema è l'attenzione agli obiettivi dell'Agenda 2030, argomento non più procrastinabile. Noi di Valoritalia accogliamo le richieste di certificazione di aziende che intendono offrire ai consumatori garanzie in termini di tutela del territorio, ambiente e patrimonio umano. Il trend green è così importante e destinato a durare che si sta estendendo ad altri settori, come quello del turismo sostenibile". Certo, pesano i rincari a doppia cifra di materiali come ferro, carta, componenti elettronici, e di oltre il 100% per l'energia. Ma i numeri del comparto, da primato mondiale, ha detto Paolo Castelletti, segretario generale Unione Italiana Vini (Uiv) "ne fanno una punta di eccellenza riconosciuta e che vede le innovazioni e soluzioni tricolore presenti in 7 cantine su 10 in tutto il mondo". Francia, Est Europa e l'area Germania-Austria-Svizzera sono le prime destinazioni dei macchinari italiani che, complessivamente, vedono il valore dell'export 2022 in crescita del 3% sul risultato del 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Cina, eterna promessa del vino. Che non va abbandonata**

Il mercato cinese, per il vino italiano, è un'eterna promessa di fatto, ancora, non mantenuta, nonostante gli investimenti ingenti degli ultimi anni. Ma nonostante il calo degli ultimi mesi, delle importazioni enoiche generali in Cina, anche per l'effetto dei dazi introdotti contro l'Australia, e con il vino italiano che non ha fatto eccezione (-16% nei primi 7 mesi 2022 sul 2021, per appena 62 milioni di euro, secondo i dati Istat), sarebbe un grave errore, abbandonarlo. Come, invece, alcuni starebbero facendo. Perchè resta un mercato potenzialmente enorme, dinamico, con il benessere che, anche se più lentamente di prima, continua a crescere, e dove il consumo di vini "entry level" scende, a vantaggio di una produzione più qualificata. Anche se il vino deve fare i conti con la crescita di sidro e ready to drink, e con una netta "tendenza nazionalistica relativamente al consumo del vino, perchè se una volta tra i consumatori cinesi bere vini di importazione costituiva uno status sociale, oggi invece c'è la tendenza a consumare vino di produzione locale e ad esserne anche molto fieri". Spunti emersi a Wine2Wine, nel focus "Cina: ascesa o declino?" con Alberto Oreggia, "costruttore" di mercati asiatici per importanti aziende italiane, e Andrea Sartori, presidente della Casa Vinicola Sartori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Enoteche, business in crescita nel 2022**

Le enoteche italiane, che, dopo il Covid, periodo difficile in cui sono state una sorta di "presidio territoriale" per il contatto tra produttori e consumatori, stanno vivendo un buon momento di riscossa. E, in un quadro in cui le stime degli addetti ai lavori parlano di aumenti di vendite intorno al 20% sia in volume che in valore sul 2021, torna il Concorso "miglior Enotecario d'Italia", organizzato da Aepi-Associazione Enotecari Professionisti Italiani, e presentato al Ministero dell'Agricoltura dal presidente Aepi, Francesco Bonfio, alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida. Che ha detto: "non è banale il rapporto interpersonale tra enotecario e cliente, all'interno del quale c'è garanzia, per il cliente, del prodotto di qualità; in altri locali capita, invece, di poter trovare prodotto contraffatto o che comunque non corrisponde a quanto descritto in etichetta" ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Il Brunello di Montalcino 2018 alla prova del calif**

La 2018 del Brunello di Montalcino che arriverà sul mercato, nel calice, si conferma una buona annata, come da attese, ma non una grande annata; la Riserva 2017, così come l'annata, esprime caratteri da millesimo caldo; sul Rosso di Montalcino, invece, convince di più l'annata 2020, tendenzialmente fresca e con le giuste piogge, rispetto alla 2021, più calda e con la componente tannica ancora a tratti serrata. Sintesi estrema degli assaggi di WineNews (in approfondimento i migliori) a Benvenuto Brunello 2022.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**La ristorazione dopo la pandemia: Da Vittorio al top per fatturati nel fine dining**

Può sembrare un paradosso, ma il Covid pare aver dato un nuovo slancio alla ristorazione di alta gamma nel Belpaese. Come emerge da uno studio firmato Pambianco sullo "status" della ristorazione, il fine dining italiano ha ripreso quota nel 2021, mettendo le basi per un 2022 che, in prospettiva, preannuncia bilanci più che brillanti. Arrancano invece i format del fuori casa più "pop", dall'autogrill alle catene, passando per la ristorazione collettiva. La classifica dei fine dining vede "Da Vittorio" saldamente in testa, 24 milioni di euro del 2019. Sul secondo gradino del podio per fatturato, Langosteria, a 16 milioni contro i 19 milioni del pre-Covid, con il gruppo che ha annunciato una proiezione vicina ai 40 milioni per l'anno in corso. Al terzo posto Da Giacomo, che nel 2021 supera di lancio gli 8 milioni del pre-Covid raggiungendo quota 14 milioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**"Le bollicine vino del momento: gli italiani cercano motivi di festa". Parola di Marino Niola**

A WineNews l'antropologo, giornalista e scrittore: "dietro al successo degli spumanti c'è la voglia di trovare motivi a cui brindare anche in un momento di grande incertezza e preoccupazione come questo, che arriva per altro dopo gli anni del Covid. Il rapporto con il cibo? Anche in questa crisi, come sempre, per gli italiani sarà un rifugio. E saranno capaci, ancora una volta, di far quadrare quantità, qualità e diminuzione del potere di acquisto".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)