

La News



Auguri con "2023 - The Italian Toast"

Qualcuno ricorderà i tempi, neanche troppo lontani, in cui a Natale la cassetta delle lettere era presa d'assalto da biglietti e cartoline d'auguri. Un'abitudine ormai persa, sostituita dall'immediatezza di una mail o di un messaggio, che torna in auge in una forma tutta nuova, e decisamente tecnologica. Quella delle cartoline di auguri in NFT, con vini d'autore (da Sassicaia a Redigaffi, da Le Chiuse ad Argiano, da Fontanafredda a Tasca d'Almerita a Planeta) come regali di Natale. Si chiama "2023 - The Italian Toast (Il brindisi italiano)" ed è una serie di tre NFT in 120 esemplari coniate dall'Italian Wine Crypto Bank, divisi in tre collezioni: Privilege Club, Platinum e Gold.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Unione Italiana Vini (Uiv) e Federvini lanciano l'allarme: a rischio la tenuta del settore del vino

Le più grandi rappresentanze del vino italiano, Unione Italiana Vini (Uiv) e Federvini, in vista di una chiusura di 2022 che sarà positiva per il comparto, ma con un futuro dove le certezze sono negative e l'incertezza è sovrana, lanciano l'allarme: "il mondo del vino è tra l'incudine ed il martello. Inaccettabili gli aumenti dai fornitori, così come la rigidità della gdo nell'accettare i ritocchi dei listini". Così, in un comunicato congiunto, le due organizzazioni spiegano: "il nuovo anno si aprirà con un nuovo aumento dei prezzi del vetro del 20%, in aggiunta al surplus (48%) già riscontrato nel 2022 sul 2021. Il vino italiano sembra in buona salute, ma i continui aumenti dei costi delle materie prime, a partire dall'energia e dal vetro, rischiano di rabbuiare il 2023, già a rischio recessione. A valle della filiera, la grande distribuzione resiste ad ogni ritocco di listino e, in questi giorni, sta chiedendo una moratoria sui prezzi per almeno 4-6 mesi. Una richiesta insostenibile, considerando che già nel 2022 le aziende del vino hanno assorbito gran parte dei forti aumenti di energia e materia prime: oggi continuare così significa perdere marginalità e redditività". Di conseguenza, spiegano Federvini e Unione Italiana Vini (Uiv), l'intero settore è in profonda sofferenza, e rifiutare oggi gli adeguamenti dei prezzi, già programmati, significa mettere a rischio la tenuta dell'intera filiera vitivinicola a monte della distribuzione. "In questo modo siamo tra l'incudine e il martello - dichiara Micela Pallini, presidente Federvini - ci chiedono di accettare aumenti anche del 20%-25%, come quello del vetro, però vorrebbero che i nostri prezzi finali rimanessero invariati. È evidente che questa combinazione non può assolutamente funzionare e mette a rischio migliaia di piccole e medie aziende, dopo due anni di bassa redditività e costi crescenti". "La congiuntura che va sempre più delineandosi - dice il presidente Unione Italiana Vini, Lamberto Frescobaldi - minaccia da vicino un settore come il nostro. Siamo a cavallo tra un'escalation dei prezzi alla produzione, un minor potere di acquisto da parte dei consumatori, con storici partner - gdo e l'industria del vetro - che mostrano rigidità poco costruttive. Sarebbe, invece, importante potersi concentrare tutti assieme su possibili soluzioni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Franciacorta e Champagne, dal calice al piatto

Cosa stappare per Natale e Capodanno? Bollicine, ça va sans dire. Chic e versatili, facili da abbinare, sono oggetto di un amore trasversale da parte di donne e uomini, giovani ed esperti. A maggior ragione se arrivano dalla Franciacorta, uno dei territori che fanno grande l'enologia del Belpaese, e dalla Champagne, capace di produrre etichette che sono veri e propri cult a livello internazionale. Con il Consorzio franciacortino ed il "Bureau" francese che hanno deciso di raccontare i vini del territorio abbinati a piatti e ricette. Così il Franciacorta Rosé Brut si accosta bene al tradizionale cappone alla bresciana, mentre il Franciacorta Saten è perfetto con un cappuccino di zucca e gamberi rossi. Il Franciacorta Brut ed Extra Brut si sposano idealmente al pesce, come i gamberi, mentre con la guancia brasata si può osare un Franciacorta Riserva Dosaggio Zero. E lo Champagne? I Blanc de noirs amano le carni saporite e le consistenze morbide (dal foie gras all'ossobuco alla milanese), i Blanc de blancs si abbinano a sushi e fish & chips, ma anche a piatti importanti come risotto al tartufo e carré di vitello. Gli Extra brut e Pas dosé sono ideali per l'aperitivo, ma anche per ostriche e crudi di mare, mentre gli Extra dry, Demi-sec, Sec e Doux sono l'accompagnamento ideale di dessert e piatti agrodolci.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Il carrello" è più caro e più vuoto

Se almeno a Natale i consumi sembrano salvi, nel corso del 2022 il carrello della spesa degli italiani si è fatto più pesante in termini economici (+4,4% sul 2021), e più vuoto in quantità. Effetto evidente e diretto dell'inflazione, che ha pesato nei primi 9 mesi del 2022. A metterlo nero su bianco i dati dell'Osservatorio Ismea NielsenIQ. Dai tagli generalizzati delle quantità acquistate che oscillano dal -1% del latte fino al -31% del pesce fresco, allo spostamento delle preferenze verso i prodotti dal valore unitario più basso, dal parziale abbandono del canale digitale al maggiore orientamento verso i discount e i prodotti a marca del distributore, sono molte le contromisure adottate per limitare l'impatto della spinta inflattiva, che si conferma a novembre all'11,8%. Tra gli acquisti in calo in valore, in Gdo, anche quelli di vino (-4,6%), spumanti e champagne (-1,9%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le Feste nei territori del vino

Da "A tutto bollicine" con il Trentodoc a "Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition" a Torino con i vini del Piemonte, dalla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena che diventa la via dei presepi di Romagna, all'antico borgo del Rosewood Castiglione del Bosco a Montalcino che si trasforma in villaggio di Natale, l'agenda di WineNews è ricca di eventi per le Feste. Aspettando di brindare al nuovo anno nei territori del vino, come con il "Capodanno in Irpinia", o nei "templi" della cucina italiana, come con il "San Silvestro a colori" a Casa Vissani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La migliori aziende dell'Italia del vino nell'accoglienza, nella guida "Cantine d'Italia 2023"

Un catalogo completo e ragionato delle più belle e accoglienti aziende del vino del Belpaese, da scoprire, visitare e degustare: nella guida "Cantine d'Italia 2023", a cura di Go Wine, ci sono 830 cantine selezionate, 251 "Impronte d'eccellenza" per l'enoturismo, 8 premi speciali, oltre 4.550 vini segnalati, 1.600 indirizzi utili per mangiare e dormire. 16 le cantine che raggiungono il vertice delle "Tre Impronte Go Wine": Badia a Coltibuono; Bellavista; Ca' del Bosco; Capezzana; Castello Vicchiomaggio; Ceretto; Donnafugata; Feudi di San Gregorio; Ferrari; Florio; Fontanafredda; Lungarotti; Malvirà; Masciarelli; Planeta e San Felice. Tra le Regioni, si conferma ai vertici la Toscana con 53 Impronte, seguita da Piemonte (44) e Veneto (35).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Gianni Moriani: riunire la famiglia a tavola è il rito che si conserva nei secoli a Natale

Nutritivo del corpo ma anche dell'anima, per ricordare come il piacere del cibo sia l'ingrediente più semplice e genuino dei momenti felici della vita, come auguriamo a tutti che possano essere queste Festività, WineNews ha chiesto al professor Gianni Moriani, storico della cucina e del paesaggio agrario italiani, docente del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, il significato della tavola a Natale, tra il pensiero dei grandi filosofi sul legame tra "essere" e "mangiare" e la dimensione sociale del cibo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)