

La News



I tedeschi preferiscono le bollicine

I consumatori tedeschi preferiscono le bollicine, e la cosa non sorprende affatto. Ogni anno, infatti, la produzione interna di spumante (Sekt) sfiora le 350 milioni di bottiglie: nel 2021 ne sono state bevute 352 milioni. A cui vanno aggiunte le importazioni di 28 milioni di bottiglie di Cava, 11,2 milioni di bottiglie di Champagne e più di 45 milioni di bottiglie di Prosecco. Il risultato è un consumo medio annuo di ben 3,2 litri pro capite di spumanti, che fanno della Germania il primo consumatore al mondo di bollicine, in quello che è il quarto mercato al mondo per consumi di vino, dietro a Usa, Francia e Italia, come ricordano le statistiche del Deutsches Weininstitut.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il valore dei distretti del wine & food

Se le esportazioni agroalimentari italiane a fine 2022 avranno superato il record dei 60 miliardi di euro, il merito sarà anche dei "distretti" italiani legati al wine & food. Nei primi 6 mesi dell'anno, i 51 analizzati dal Monitor curato dalla Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo, hanno totalizzato quasi 12,5 miliardi di export nel primo semestre, il 15% in più del 2021 e il 32,1% in più sullo stesso periodo del 2019. Per contributo alla crescita, oltre a quelli di pasta e dolci, si distinguono i distretti vitivinicoli: il più importante per valori esportati, con oltre 1 miliardo nei primi sei mesi del 2022, è quello dei Vini di Langhe, Roero e Monferrato, +5,7% rispetto allo stesso semestre del 2021. La migliore performance viene invece dal Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, con un progresso di oltre 120 milioni nel semestre (+32,6%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Allarme Ue sull'accessibilità al cibo

Oggi in Europa non è in pericolo la disponibilità di cibo, ma l'accessibilità economica degli alimenti è tuttavia una preoccupazione crescente per un numero sempre maggiore di famiglie a basso reddito. A lanciare l'allarme è il documento "Drivers of food security" firmato dalla Commissione Europea, un'analisi sui principali fattori che incidono sulla sicurezza alimentare, come il cambiamento climatico, il degrado ambientale, le conseguenze economiche del Covid-19 e il conflitto russo-ucraino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dalle varietà autoctone ai rossi inglesi: il 2023 sul mercato del vino Uk secondo Bibendum

La ricerca di nuovi produttori di Champagne, il ritorno del Lambrusco e delle bollicine rosse, la sorpresa dei rossi inglesi, la curiosità per le varietà autoctone, il boom del Manzanilla, la nicchia del Macvin de Jura, i vini sudafricani prodotti da uve appassite, gli spirits asiatici, la ricerca della salinità nei cocktail, così come dei sentori affumicati e legnosi: sono i dieci trend che segneranno il mercato del vino e degli spirits nel 2023 secondo Bibendum, uno dei distributori di wine & spirits leader sul mercato Uk, che muove il 15% degli acquisti del settore dell'on trade nel Paese, uscito dalle difficoltà scaturite dalla Brexit, e tornato a crescere, toccando i 582 milioni di euro di vino italiano importato nei primi nove mesi 2022, il +14,9% sullo stesso periodo del 2021. La Gran Bretagna torna così al centro della mappa, una meta cui tornare a guardare con attenzione, specie perché capace, storicamente, di indirizzare il mercato globale del vino, anticipandone mode e trend. Dopo un 2022 eccezionale per lo Champagne - che ha registrato una crescita dei fatturati del 2% - per il 2023 ci si aspetta che il focus si sposti sempre di più verso i piccoli produttori. Tra le novità del prossimo anno, il ritorno in pompa magna del Lambrusco, presente in 1 wine list su 5 dei ristoranti inglesi e, soprattutto, capace di conquistare i giovani. Altra tipologia in rampa di lancio sono i rossi inglesi, essenzialmente Pinot Nero, e sarà ancora alta, nel 2023, l'attenzione per i vini da varietà autoctone da tutto il mondo. Corre la Manzanilla, vino secco prodotto in Andalusia dalle uve di Palomino, e con i riflettori puntati da tempo sul Jura, cresce anche l'interesse per il tradizionale vino dolce e fortificato della zona: il Macvin du Jura. Occhio anche ai vini da uve passite prodotti in Sud Africa. Mettendo da parte il vino, nel mondo della miscelazione sono gli spirits asiatici ad ispirare la fantasia dei barman: non solo il sake, popolarissimo, ma anche lo Shochu e l'Umeshu. Il tratto distintivo della miscelazione del 2023 sarà invece la salinità, un sapore amato dal 9% degli under 35, mentre i sapori affumicati e gli aromi legnosi, altra frontiera da esplorare nei cocktail del 2023.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I Cru dell'Imperatrice Maria Teresa d'Austria

I vini più pregiati di quella che una volta era la storica Contea di Gorizia e Gradisca, un terroir eccezionale, grazie alla Ponca, a cavallo tra Italia e Slovenia, fatto oggi di vigneti nel Collio italiano e sloveno, la Brda, nei Colli Orientali e nella Valle dell'Isonzo, ad Aquileia, nel Carso e nella Vipava, riuniti per la prima volta dai tempi di una delle regnanti più importanti della storia, l'Imperatrice Maria Teresa d'Austria, artefice della loro Classificazione come Cru pubblicata nel 1787, la più antica al mondo (quella di Bordeaux è del 1855, ndr), redatta con l'unico criterio della "bontà". Ecco i Cru di Maria Teresa d'Austria, la cui Classificazione è stata riportata alla luce dallo storico Stefano Cosma e dalla cui scoperta è nata l'Associazione dei Cavalieri della Classificazione dei Crus dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa, voluta da Charles-Louis de Noüe, rappresentante di una delle più importanti famiglie del vino di Borgogna (con Domaine Leflaive), e Alis Marinič della storica famiglia di produttori nel Collio sloveno, fondatori, insieme, di Domaine Vicomte de Noüe-Marinič. Una storia affascinante che va ben oltre la bottiglia, raccontando di un territorio che ha segnato la storia d'Europa, per secoli teatro di guerre tra Austria, Slovenia e Italia, dove ora il vino è un simbolo ed un laboratorio di pace.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Vino e salute, tra alimentazione e benessere": simposio Assoenologi (13-14 gennaio, Napoli)

Il rapporto tra vino e salute è un tema quanto mai attuale, in un dibattito che si muove tra chi dice che bere anche un solo bicchiere è rischioso e fa male, tout court, e chi sostiene che, al contrario, bere vino con moderazione sia benefico. A cercare di fare chiarezza, con una difesa ovviamente di parte, ma basata su contributi di scienziati e medici, sarà Assoenologi, con il simposio "Vino e salute, tra alimentazione e benessere", il 13 e 14 gennaio a Napoli. Sul palco, con il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, ed il presidente dell'Oiv, Luigi Moio, ci saranno, tra gli altri, Luc Djoussè (Harvard Medical School), Vincenzo Montemurro (Società Italiana di Cardiologia), Giorgio Calabrese (Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute), Rosario Iannacchero (Società Italiana Studio Stroke) e Francesco Cognetti (Confederazione Oncologi Cardiologi ed Ematologi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il cibo nei gialli, ovvero l'incontro tra le passioni per il genere noir e per il wine & food

Dall'incontro tra uno dei generi letterari più amati e il wine & food, anche il cibo diventa protagonista dei gialli. Da sempre, infatti, nelle vicende dei romanzi noir che hanno fatto appassionare i lettori alla ricerca dell'assassino, c'è spazio per l'enogastronomia. Dai racconti di Agatha Christie agli horror di Stephen King, dalle indagini del Commissario Maigret di Georges Simenon a quelle di Montalbano di Andrea Camilleri, WineNews sfoglia i più celebri, indagando come si "cucina" un giallo con Marco Vichi e Lucio Nacentini, tra i più famosi scrittori italiani (credit: Piatti Fornasetti).

[Approfondimento su WineNews.it](#)