

La News



Champagne, enoteche di Francia vs maison

Nel 2022 lo Champagne ha visto partire 326 milioni di bottiglie dalle maison, per un valore record di 6 miliardi di euro. Tutti contenti? Non gli enotecari di Francia, che si sono lamentati per la scarsa disponibilità di bottiglie delle grandi maison. A riportarlo il magazine francese "Vitisphere". "I commercianti di vino sono arrabbiati con le case di Champagne, soprattutto per l'aumento dei prezzi del 10-15% dal 1 gennaio", sottolinea Patrick Jourdain, presidente del "Syndicat des Cavistes Professionnels", sottolineando come la scarsità di bottiglie nell'ultimo periodo dell'anno abbia fatto perdere "fatturato" ad enoteche e rivenditori...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il "bio" più forte della crisi

Un feeling sempre più "green". È quello che gli italiani hanno con il biologico, il cui comparto, nel Belpaese, appare in salute. In un contesto mondiale dove il mercato degli alimenti biologici raggiunge i 260 miliardi di dollari nel 2022, in Italia il bio vale 4,4 miliardi di euro dei quali quasi 3 di export (fonte: Nomisma). Nel complesso, nel nostro Paese, il comparto bio tiene meglio del convenzionale che, nel periodo gennaio-maggio 2022, ha fatto segnare una flessione delle vendite del 2,9% contro lo 0,4% del biologico. In valore, il cibo convenzionale perde l'1,9% mentre il bio cresce del 2,3%. E il "bio" sarà di scena ad B/Open, rassegna business to business dedicata al biologico, congiuntamente ad Agrifood & Sol, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità (dal 2 al 5 aprile, a Veronafiere, per la prima volta dentro Vinitaly).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Nasce il sommelier basato su AI

La nuova frontiera dell'Intelligenza Artificiale si chiama Personal GPT Sommelier (Generative Pre-training Transformer), una tecnologia che permette di creare modelli di linguaggio in grado di rispondere alle domande in modo simile ad un essere umano. Lo ha sviluppato Italian Wine Crypto Bank (IWCB), il primo ecosistema fintech che unisce i vini di pregio al web 3.0. Il Personal Sommelier sarà presentato, in anteprima mondiale, a marzo, all'apertura del BG3.0 Winebank a Bergamo, il primo wine bar "ibrido" al mondo, che unisce reale e metaverso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino e salute, il dibattito si infiamma, e diventa mediatico, con virologi ed immunologi

Calice sì, calice no, vino, alcol, consumo, eccesso, salute, "health warnig", benefici, danni, drink che causano i tumori e restringono il cervello, modiche quantità che invece farebbero bene e così via. In questi giorni, il dibattito, sacrosanto, sul tema "alcol e salute", riacceso prima dal via libera della Commissione Ue all'iniziativa dell'Irlanda, che, per legge, inserirà, da quest'anno, sulle bottiglie di tutte le bevande alcoliche avvisi sui rischi per la salute come sui pacchetti di sigarette, poi dal Simposio Assoenologi, con ricerche scientifiche a sostegno della tesi che un consumo moderato di vino non solo non fa male, ma è anche benefico per certi aspetti, e poi di nuovo infiammato, proprio in queste ore, da Antonella Viola, immunologa e ordinaria di Patologia Generale all'Università di Padova, che, sui media nazionali, ha sostenuto le posizioni dell'Oms, ovvero che non esiste un livello di consumo di alcolici che non sia a rischio, e che anche un consumo moderato di alcol "danneggia il cervello e aumenta il rischio di tumori", perché sostanza cancerogena. Le repliche, tra gli altri, sono arrivate sui media, come sul quotidiano "La Stampa", da Giorgio Calabrese, medico dietologo e presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, che ha ribadito che gli effetti benefici di un consumo moderato di vino sono accertati da oltre 236.000 pubblicazioni, e che non è corretto quanto dice la professoressa Viola. Che, sempre via Facebook, ha visto opporsi alla sua tesi anche Matteo Bassetti, direttore di Malattie Infettive al Policlinico San Martino di Genova: "sul vino bisogna dare messaggi corretti e chiari. Evitare abuso e consumo in grandi quantità è il più corretto. Non possiamo paragonare il vino al fumo di sigaretta o all'amianto". Sul tema è tornato anche Riccardo Cotarella, alla guida di Assoenologi, sottolineando come dal Simposio di Napoli sia emerso che "il consumo moderato e intelligente di vino non può che fare bene alla salute", come dimostrato "da illustri professionisti della medicina e della scienza". Intanto, il portavoce della Commissione Ue Stefan De Keersmaecker, ha dichiarato: "nessuno è contro il vino, ciò di cui si occupa il Piano per battere il cancro è il consumo dannoso di alcol". Ma anche aggiunto che la revisione del regolamento sull'etichettatura va avanti (in approfondimento su WineNews.it).

Focus

Terra Moretti torna 100% italiana, e "di famiglia"

Terra Moretti torna 100% italiana, nelle mani della famiglia Moretti. Perché "dopo 6 anni di solida e proficua collaborazione si completa il sodalizio tra la famiglia Moretti e la famiglia Cheng Pao di Hong Kong", la "Nuo Capital S.a. esce dal capitale di Terra Moretti Distribuzione, società controllata da Terra Moretti Holding, e cede le proprie quote (pari al 30%) alla famiglia Moretti". Così una nota del Gruppo Terra Moretti, che contempla cantine come Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, Petra a Suvereto, Teruzzi a San Gimignano e Sella e Mosca in Sardegna, con oltre 1.154 ettari di vigneto, e che ha chiuso il 2022 con un fatturato di 84 milioni di euro (in netta crescita sui 53 del 2020, ndr). "Con l'ingresso di Nuo - dichiara Massimo Tuzzi, ceo Holding Terra Moretti - il Gruppo ha potuto estendere il proprio patrimonio vitivinicolo e intraprendere un importante percorso di managerializzazione dei processi, che continua tutt'ora e che rappresenta un elemento determinante nella nostra crescita". Parte così una fase nuova per la divisione vinicola (guidata da Francesca Moretti) della galassia fondata da Vittorio Moretti, la Terra Moretti Holding (che comprende anche il settore delle costruzioni, e quello dell'accoglienza di lusso con L'Albereta in Franciacorta, e L'Andana in Maremma a Castiglion della Pescaia).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Dry January è sempre più cool, ma solo per le giovani generazioni

Il divario generazionale si fa sentire anche per i consumi di alcolici: in Francia il fenomeno del Dry January (primo mese dell'anno senza alcol) si diffonde sempre più nella Generazione Z, molto meno nelle fasce di età più alte. Lo dice un sondaggio Ifop condotto online su 985 adulti per Freixenet-Gratien, filiale francese di Henkell Freixenet, produttore mondiale di spumanti. Per la ricerca, il 27% dei francesi intende ridurre il consumo di vino, birra e alcolici a gennaio. Per il 7% è la prima volta, ma diventa il 18% tra i 18-24enni, e solo il 3% tra i 50-64enni. Il 49% non intende provare il Dry January, e il 45% dichiara di non essere "interessato", percentuale che sale al 55% tra i 50-64enni, rispetto al 28% dei 18-24enni. Aumenta il divario generazionale nel consumo di alcolici: il numero di bevitori regolari di vino (18-39 anni) che è sceso dal 37% del 2010 al 26% di oggi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vino e salute, i come ed i perché, di un rapporto virtuoso basato sulla giusta misura

Le parole di Giorgio Calabrese, medico dietologo, presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, Vincenzo Montemurro, cardiologo e membro del Consiglio direttivo della Società italiana di Cardiologia, Michele Scognamiglio, specialista in Scienza dell'Alimentazione, biochimica e patologia clinica, Marco Deriu, docente di Bioingegneria al Politecnico di Torino, e della giornalista e divulgatrice Rosanna Lambertucci.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)