

La News



Lvmh, volano Wines & Spirits

Non conosce crisi il mercato del lusso: anche nel 2022, in cui guerra, inflazione e aumento dei costi delle materie prime hanno avuto pesanti impatti sull'economia internazionale, il gruppo francese Lvmh - Moët Hennessy Louis Vuitton, leader mondiale del luxury, ha registrato performance da record. In particolare il comparto Wines & Spirits, che comprende alcuni dei brand più prestigiosi in Francia e nel mondo, come Dom Pérignon, Ruinart e Moët & Chandon, ha registrato nel 2022 un fatturato di 7 miliardi di euro, +19% sul 2021. I profitti si attestano a 2,1 miliardi (+16%). A trainare è stato soprattutto il settore degli Champagne (+6%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Alcol & salute, l'Irlanda va avanti

Se in Europa e in Italia si allarga il fronte del no all'introduzione degli "health warning" sulle etichette delle bevande alcoliche deciso dall'Irlanda, continuano a sostenere le loro ragioni, invece, i favorevoli al provvedimento e alla sua idea di base, ovvero che dell'alcol fa male il consumo tout court (come la Società Italiana di Alcolologia, in approfondimento), e non l'abuso. Tanto che, secondo "fonti diplomatiche irlandesi" citate dall'Ansa, l'iter va avanti. "La decisione di Dublino segue una legislazione nazionale del 2018, che ha anticipato la presa di posizione molto positiva della Commissione Ue su una misura analoga nel Piano per battere il cancro, quindi, per noi la mancata opposizione da parte di Bruxelles rappresenta un altro importante passo per adottare queste norme. Non abbiamo date precise, ma il Governo ci sta lavorando e andremo avanti". [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Gli Usa celebrano l'Abruzzo

Un territorio tutto da scoprire, caratterizzato da colline dalle mille sfumature ricche di borghi antichi, in cui la vite disegna il paesaggio, incastonate tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella: l'Abruzzo, eletto da Wine Enthusiast - testata di riferimento a livello internazionale - "Region of the Year", è stato celebrato ieri alla cerimonia di premiazione dei "Wine Star Awards" al Palazzo delle Belle Arti di San Francisco. Il mercato Usa è il secondo per import di vini abruzzesi, con il 14% del totale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

A "Identità Milano 2023" la rivoluzione in cucina, declinata dagli chef di tutto il mondo

"Signore e signori, la rivoluzione è servita": è così che "Identità Milano" n. 18, il Congresso Internazionale di cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala, di scena al MiCo, a Milano, ha voluto raccontare e rappresentare il cambiamento che sta attraversando il settore, facendosi portavoce della necessità di ripensare e mettere in discussione l'esistente. "Tutto quello che è accaduto da tre anni in qua, e che è ancora lontano dall'essere superato, ci obbliga a pensare in maniera assolutamente nuova, a mettere in discussione quanto costruito finora. Nulla sarà come prima dell'autunno-inverno 2019/20, ecco spiegato il tema di Identità Milano 2023: Signore e signori, la rivoluzione è servita", ha commentato Paolo Marchi. La kermesse ha segnato il ritorno degli ospiti internazionali, dopo la fine dell'emergenza sanitaria, con chef di primissimo piano, come Luis Aduriz (Mugaritz), Alex Atala (D.O.M.), Chicco Cerea (Da Vittorio), Giorgio Locatelli, Carlo Cracco (Cracco in Galleria), Davide Guidara (Il Tenerumi), Cristiano Tomei (L'Imbutto), Andrea Aprea, Giuseppe Iannotti (Krésios), Cristina Ceraudo (Ristorante Dattilo) e Corrado Assenza (Caffè Sicilia) che, ai microfoni di WineNews, hanno affrontato i grandi temi dell'attualità dai fornelli, come la difficile sostenibilità - economica e sociale - dell'alta cucina, ma anche i profondi cambiamenti che stanno attraversando la cultura e le abitudini alimentari, a tutte le latitudini, dalla carne sintetica alle tendenze vegan e vegetariane, passando per gli insetti commestibili, destinati a stravolgere il futuro della cucina. Tra le novità di "Identità Milano 2023" anche "Golosi di Identità", spazio di incontro e confronto in cui Fondazione Cotarella, in uno spazio ad hoc, ha raccontato i tanti progetti di utilità collettiva - tra vino, formazione e sociale - che sta sviluppando con diversi focus legati al territorio, alla salute, alla formazione e ai disturbi alimentari. Al centro di tutto, allora, resta una parola: "rivoluzione", declinata a "Identità Milano" da Davide Rampello: "non possiamo pretendere che le cose cambino, se noi continuiamo a fare le stesse cose", ha detto il professore citando Einstein. Una rivoluzione che in cucina è iniziata nel Rinascimento, e che oggi è portata avanti dagli chef di tutto il mondo (i cui interventi li trovate in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bacco "in trionfo" nei 150 anni del Carnevale di Viareggio

Viareggio, 25 febbraio 1873, "Martedì Grasso": con un manifesto rogato da un fantomatico notaio "Chiassone" inizia la storia di uno dei Carnevali più spettacolari al mondo, ideato da un gruppo di giovani della buona società viareggina. La giuria composta dai signori "Imparziale", "Intendente" e "Buongusto" incoronerà la maschera più bella "con un'immensa quantità di bottiglie di vini esteri e nazionali sia bianchi, rossi o neri". È passato un secolo e mezzo da allora, e Bacco ci sarà, nei panni di "Re Carnevale" in trionfo tra i giganti in cartapesta sui carri allegorici più grandi al mondo che sfilano sui Viali a Mare, anche per i 150 anni del "Carnevale di Viareggio 2023" (4-25 febbraio). Un'edizione storica, nella quale "Carneval Divino" del maestro carrista Luca Bertozzi sarà un omaggio a simboli e tradizioni delle origini della festa, e un invito a godere dei piaceri della vita, come nei "Canti carnaleschi" di Lorenzo Il Magnifico. Quello di Viareggio "è un Carnevale di mare perché nel nome c'è l'uno e l'altro - spiega Vittorio Sgarbi, Sottosegretario alla Cultura - "Carnes levare" come nel giorno precedente la quaresima, ma anche "carrus navalis", nave-carro su ruote trainata nelle processioni delle festività di febbraio fin dall'epoca imperiale. Nel caso di Viareggio, l'origine etimologica è sicuramente la seconda".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Francia, giù le vendite di vini bio in Gdo: -9% nel 2022, più dei convenzionali (-5%)

Calano le vendite dei vini biologici nei supermercati francesi: secondo un'indagine Nielsen, nel 2022, c'è stata una diminuzione del 9% in volume e del 7% in valore, mentre i vini convenzionali sono diminuiti del 5% in volume e del 2% in valore. Per la ricerca - realizzata per "Millésime Bio", il salone di riferimento del settore (dal 30 gennaio al 1 febbraio, a Montpellier) - i vini biologici sono diminuiti più di quelli non biologici a causa dell'inflazione, che sta impattando sulle scelte dei consumatori. Il vino bio sta soffrendo a causa dei suoi prezzi allo scaffale più alti su quelli convenzionali: nel 2022, il prezzo medio di una bottiglia di vino biologico venduto nei supermercati e negli ipermercati francesi ha raggiunto i 5,85 euro (+2,4%), mentre il prezzo medio del vino convenzionale si è fermato a 3,79 euro (+3,2%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Il cibo e la sua cultura aprono link interessanti ed imprevedibili, con persone eccellenti"

Da "Identità Golose", a WineNews, Fabio Fazio, conduttore tra i più celebri della tv, e da qualche tempo "cioccolatiere", con Lavoratti. "Ho parlato spesso di cucina in tv, con personaggi come Ferran Adrià, Massimo Bottura, Antonio Guida o Carlo Cracco. Penso che oggi molti di loro non facciano cucina attraverso la cultura, ma cultura attraverso la cucina. La produzione di cioccolato? Un ritorno a quando ero bambino".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)