

La News



La scalata dei vini super premium italiani

Il commercio mondiale dei vini fermi segna il passo, con cali in volume nel 2022 attorno al 5%, ma aumenta la tendenza premium dei consumi, a partire proprio dai rossi italiani. Secondo le analisi dell'Osservatorio Unione Italiana Vini (Uiv), negli ultimi 12 anni il vino made in Italy ha visto la scalata dei vini fermi in fascia super-premium (oltre i 9 euro a bottiglia franco cantina), che a valore sono passati da un'incidenza del 6% sul totale export del 2010 al 18% del 2022, per un giro di affari complessivo di 863 milioni di euro. A farne le spese, in particolare, il segmento entry level, che sul pari periodo segna una contrazione della share, che passa dal 19% al 6%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino, la cooperazione in Ue parla italiano

Le cooperative del vino producono più della metà del vino d'Italia e d'Europa. Un modello produttivo e commerciale che, oltre a produrre volumi, negli ultimi anni, ha spinto molto su sperimentazione e qualità, e continua ad essere presidio di territori. E che, con la forza dei numeri, può anche giocare un ruolo di primo piano su battaglie importanti per il settore, che vanno dal tema dell'etichettatura nutrizionale a quello caldissimo del rapporto tra vino e salute, a quelli delle riforme Ue sugli imballaggi e sull'uso dei fitofarmaci. A guidare la cooperazione del vino europea sarà ancora Luca Rigotti, coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative, e ai vertici di Mezzacorona, riconfermato alla guida del Gruppo di Lavoro Vino del Copa-Cogeca, (le sue parole in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Modificare gli accordi di Basilea per gli agricoltori

Le regole per l'accesso al credito bancario, previste dagli accordi di Basilea, penalizzano gli agricoltori e devono essere modificate alla luce della specificità dell'attività agricola. È l'appello che arriva dal Forum sul credito in agricoltura - "Gli accordi di Basilea: l'urgenza di cambiare" - promosso e organizzato dal Consorzio del Chianti, in collaborazione con Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare, Cia, Coldiretti e Confagricoltura, di scena oggi a Roma (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La ricerca scientifica sulle Indicazioni Geografiche a sostegno dell'agroalimentare italiano

Dai cambiamenti climatici al "nutriscore", dalle etichette con gli "health warning" alle fake news, dalla crisi energetica alla concorrenza sleale sui mercati, per sostenere l'agroalimentare italiano nell'affrontare le nuove sfide globali scendono in campo la ricerca e la comunicazione scientifica internazionale sulle Indicazioni Geografiche, che non rappresentano più solo l'alta qualità raggiunta dalle produzioni Dop e Igp made in Italy, ma un "asset" economico e sociale per l'Italia, che è leader in Ue, e dove la "Dop Economy", per l'Osservatorio Ismea-Qualivita, nel 2023 produrrà un valore prossimo ai 20 miliardi di euro. Lo fa, con una strategia di lungo periodo, da "Italia Next Dop - Primo Simposio Scientifico filiere Dop Igp", di scena ieri a Roma, con la Fondazione Qualivita, che ha tracciato un patrimonio scientifico di 200 ricerche attive e 18.000 presenze bibliografiche sulle Dop e Igp italiane. "Investire nella ricerca vuol dire puntare ad essere sempre più competitivi e sostenibili. In Legge di Bilancio abbiamo destinato 225 milioni di euro all'innovazione, che dobbiamo rendere nostra alleata nella valorizzazione della grande tradizione agroalimentare e vitivinicola italiana", ha detto, a WineNews, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. "L'Italia si è messa in moto per prima nell'affrontare le grandi sfide che sono davanti a noi - secondo l'europarlamentare Paolo De Castro - grazie al suo specifico bagaglio di competenze consolidate nel settore delle Dop e Igp". Del quale le relazioni presentate nelle sessioni scientifiche hanno offerto un'ampia fotografia ed i possibili sviluppi, dalla rilevanza di un cibo con caratteristiche nutrizionali ben codificate e orientate al benessere nel contribuire alla crescente qualità produttiva, all'evolversi dei sistemi agroalimentari grazie ad una legislazione rigorosa, coerente e trasparente a garanzia di consumatori e produttori, dall'importanza di un sistema di produzione che garantisce sicurezza alimentare e rispetto dei valori della filiera, all'intervento dei Consorzi su mercati, occupazione, formazione degli operatori, difesa del territorio e turismo esperienziale. Ma anche la crescente consapevolezza delle filiere sull'implementazione di processi di sviluppo sostenibile a tutto tondo, dall'ambiente al sociale, frutto di un'impronta etica ben riconoscibile.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Fiorello, WineNews e la passione per la convivialità

Se a "Viva Rai2! C'è Fiore, porta il buonumore", come canta Jovanotti nella sigla del programma cult che, ogni mattina su Rai 2, dà il buongiorno agli italiani, c'è un'altra occasione nella vita di tutti i giorni che riesce a fare altrettanto: i momenti di convivialità, che nascono dallo stare insieme condividendo i buoni prodotti della terra e dal piacere di stappare in compagnia una buona bottiglia di vino, che fanno parte della cultura italiana. Una passione che WineNews ha scoperto di avere in comune con Fiorello, in un breve ma simpatico incontro, tra lo showman più amato e il direttore Alessandro Regoli, a Roma in Via Asiago. Specchio del Belpaese, anche l'enogastronomia e i suoi territori non possono che essere al centro delle news di attualità, commentate ogni giorno da Fiorello, Biggio e Casciani, perché sono tra le "buone notizie" per dirla alla Fiore, appassionato di vino italiano e dei suoi piccoli e grandi territori, che raccontano dell'amore per la terra, alla quale rendiamo onore quando ne condividiamo insieme i "buoni prodotti". Frutto dell'agricoltura su cui si fonda la storia italiana, e appartengono al nostro patrimonio culturale con le tante bellezze dell'Italia. Le notizie più belle che WineNews racconta ogni giorno sul web.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dalla Turchia all'Italia, gli chef italiani cucinano per le popolazioni colpite dal terremoto

Dalla Turchia all'Italia, gli chef italiani cucinano per aiutare le popolazioni gravemente colpite dal terremoto, fondendo nei loro piatti i sapori d'Occidente e d'Oriente. Erik Lavacchielli del ristorante Fourghetti di Bologna, il 28 febbraio, ospita Claudio Chinali, chef italiano del "Terrazza Italia" by Eataly ad Istanbul, in una charity dinner il cui ricavato sarà destinato alla Protezione Civile per l'acquisto di abitazioni prefabbricate per i terremotati. E dall'Italia alla Turchia, Chinali sarà anche in prima fila nell'organizzazione di una cucina da campo per offrire pasti caldi e Lavacchielli lo raggiungerà con parte della sua brigata. Si può sostenere anche la campagna benefica per le vittime del sisma della neonata "Vincenzo Montella Emergency", la Onlus del campione italiano, allenatore dell'Adana Demirspor nel campionato turco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le "cantine d'autore", musei del paesaggio che raccontano la bellezza del vino e dei territori

Dall'Alto Adige alla Sicilia, dal Veneto alla Toscana, le "cantine d'autore" sono i nuovi musei del paesaggio che raccontano la bellezza del vino e dei territori, come spiegano, a WineNews, gli architetti che le hanno ideate, da Laura Andreini di Archea Associati per Antinori nel Chianti Classico, a Fiorenzo Valbonesi di asv3 - officina di architettura per la Cantina de Il Bruciato, e Hikaru Mori di Zitomor per la Cantina Masseto. La rivista "Casabella" le espone in una mostra itinerante che dopo Firenze, sarà ospitata a Villa Torlonia in Emilia Romagna (10 giugno).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)