

La News



In Champagne i maiali per pulire i vigneti

Maiali & Champagne, un tandem vincente in nome della sostenibilità. Arrivano dalla Nuova Zelanda nei vigneti francesi i maiali Kunekune, con il compito di pulire i filari e combattere erbacce, muffe e funghi. Questo consente una riduzione dell'uso di trattamenti chimici in vigna. Testati per la prima volta l'anno scorso a Bordeaux, potrebbero essere una scelta migliore rispetto alle pecore, che si limitano a tagliare le piante indesiderate. L'utilizzo di animali nella lavorazione dei vigneti non è una novità: sono diverse le aziende vinicole che li hanno inseriti nel loro ciclo produttivo, con un'influenza positiva su suolo e biodiversità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Corea del Sud, l'import di vino vola

Piccolo e grande allo stesso tempo, il mercato della Corea del Sud rappresenta un approdo sempre più importante per il vino italiano nell'Estremo Oriente. Su 565 milioni di dollari di importazioni complessive di vino nel Paese, nel 2022 (con un +324% sul 2011, anno dell'accordo di libero scambio con l'Ue), 86 sono stati di vino made in Italy, il 15% del totale. Secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, la tipologia di vino italiano più esportata è quella dei vini rossi, davanti ai bianchi, e agli spumanti, in crescita anche 2022, dopo il +100% netto del 2021, che sono il 25% del totale vini made in Italy commercializzati. Dati arrivati al termine della tappa di Seoul, che ha chiuso il road show by Vinitaly che, in un mese, ha toccato nove Paesi di tre Continenti (America, Europa, Asia), che rappresentano 2/3 delle esportazioni di vino made in Italy.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Agricoltori e contadini sulla Luna

Presto o tardi, i coloni sulla Luna diventeranno agricoltori. Un nuovo progetto finanziato da Esa (Agenzia Spaziale Europea) e guidato dalla società norvegese Solsys Mining, sta studiando il suolo lunare con l'obiettivo di creare fertilizzanti e renderlo compatibile con la coltivazione di piante. Il progetto si chiama "Enabling Lunar In-Situ Agriculture by Producing Fertilizer from Beneficiated Regolith" e prevede lo studio di una combinazione di processi meccanici, chimici e biologici per estrarre i minerali dalla regolite, il suolo lunare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino del futuro? Buono, pulito e giusto: il messaggio "Slow Wine Fair" 2023

"Il vino del futuro sarà quello tratteggiato dalla Slow Wine Coalition, perché la viticoltura deve intraprendere la strada che stiamo tracciando. Nei settori agricoli e produttivi italiani il vino è un settore trainante, e se riusciamo ad impattare in maniera positiva sul sistema produttivo, il vino può diventare ambasciatore di un sistema diverso, rispettoso dell'ambiente, capace di tutelare la biodiversità, che abbia a cuore la fertilità dei terreni: in questo modo, tutto l'alimentare andrà in quella direzione. La Slow Wine Fair è la narrazione del percorso che sta facendo la Slow Wine Coalition, andare verso un futuro del vino e del cibo buono, pulito e giusto è un lavoro collettivo". A WineNews, Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, all'inaugurazione della Slow Wine Fair 2023, la manifestazione organizzata da BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, che, fino a martedì 28 febbraio, riunisce 750 produttori di vino "buono, pulito e giusto" da tutta Italia e da 21 Paesi. "La politica deve saper dare gambe a decisioni giuste, ci muoviamo a livello globale seguendo tre direttrici: la tutela della biodiversità, l'educazione e l'influenza sulle decisioni politiche. Ci facciamo portavoce degli approfondimenti e delle riflessioni oneste, quelle dei produttori di vino e dei protagonisti della filiera, per fare pressione affinché vengano prese decisioni politiche capaci di dare risposte concrete e corrette. Slow Food - ha aggiunto Nappini - ha sempre detto di consumare meno ma farlo meglio, il consumatore è co-produttore: quando decido di bere un vino, sostengo un tipo di filiera, e questa è una scelta culturale, oltre che politica ed economica". "La Slow Wine Fair si è la prova di quanto importanti siano le fiere per il comparto agroalimentare anche in questo 2023, come riscontriamo dalla presenza significativa di espositori e visitatori. Se i produttori ci seguono c'è spazio per iniziative interessanti. Con la Slow Wine Fair, il Mercato de Vini dei Vignaioli Indipendenti, senza dimenticare Sana e Marca, la nostra fiera, che fa il 30% del fatturato con l'estero, è già un hub di primo piano per il made in Italy agroalimentare, ed è pronta a giocare un ruolo sempre più internazionale per il wine & food", ha detto il presidente di BolognaFiere, Giampiero Calzolari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Macron, il vino e l'elogio della moderazione

L'ultimo endorsement al consumo moderato di vino arriva niente meno che dal Presidente della Repubblica francese Emmanuel Macron: "la moderazione è meglio dell'eliminazione totale", ha dichiarato, al Salone Internazionale dell'Agricoltura di Parigi (dove si è concesso anche un brindisi con i rappresentanti del settore). Un deciso punto di vantaggio per il fronte dei produttori e per chi, anche dal mondo della scienza, predica le virtù benefiche del vino, assunto in dosi moderate, in totale opposizione con chi, invece, ne stigmatizza il consumo. Anche in Francia il dibattito è acceso: l'ultima scintilla è stata la campagna "La buona salute non ha niente a che fare con l'alcol", promossa, nelle scorse settimane, da Santé Publique France (con il Ministero della Salute), in cui si mette in discussione l'assurdità, secondo i promotori, di augurarsi "salute" ("à la santé" in francese) facendo tintinnare "bicchieri colmi di alcol". Una campagna che, a quanto riporta il magazine specializzato Vitisphere, non è piaciuta per niente a Macron. "Ovviamente non è stato consultato e non ha apprezzato" riferisce Jérôme Despey, presidente del consiglio specializzato del vino di FranceAgrimer, il quale aggiunge che il presidente francese è molto chiaro: continuerà a difendere il vino come in passato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Caramello e pistacchio tra gli ingredienti preferiti dagli italiani

Il caramello e il pistacchio - che in un anno hanno realizzato vendite per 267 milioni di euro - sono in testa alla top 10 degli ingredienti più ricercati dagli italiani: lo rivela la nuova edizione dell'Osservatorio Immagino by GSI Italy, edizione n. 12, che individua gli ingredienti "benefici" più trendy nei prodotti alimentari in supermercati e ipermercati. Ingrediente emergente, con il maggior tasso di crescita, il caramello è il fenomeno dell'ultimo anno: in 12 mesi il giro d'affari dei prodotti che lo segnalano in etichetta è cresciuto del 14,3%, superando i 92 milioni di euro. A trascinarlo l'aumento dell'offerta (+23%). In forte crescita anche il pistacchio, con un giro d'affari di oltre 175 milioni di euro, in crescita annua dell'11,1%. Tra i macro-trend, il forte appeal del made in Italy, il free from, il rich-in, i prodotti per intolleranze e l'accento su stile di vita e texture.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Slow Wine Coalition: non solo un'associazione di produttori, ma una rete per cambiare il vino

Il progetto enoico internazionale firmato Slow Food raccontato dal suo coordinatore, Giancarlo Gariglio, dalla Slow Wine Fair a Bologna. "Abbiamo voluto creare qualcosa di respiro internazionale, coinvolgendo anche produttori di Paesi meno noti ma che stanno crescendo, e sensibile alle tematiche della sostenibilità ambientale e sociale, sulle quali vogliamo coinvolgere anche i consumatori, e non solo gli addetti ai lavori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)