

La News



**Cooperative del vino, +130% per l'export**

Tra il 2010 e il 2022 il fatturato generato dall'export delle cantine che sono in Alleanza delle Cooperative ha registrato una crescita del 130%, con un trend superiore all'andamento delle esportazioni nazionali di vino che, nello stesso periodo, sono cresciute del 101%. Anche il fatturato complessivo, negli ultimi 10 anni, è aumentato dell'88%, a conferma della crescita delle 379 cooperative italiane, che producono il 58% del vino del Belpaese. Emerge dall'indagine sul grado di internazionalizzazione delle cooperative del vino di Ismea, presentata oggi, a Roma, nella conferenza "A tutto export, i vini cooperativi alla prova dell'export" (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Il "click day" non basta all'agricoltura**

Oggi è il giorno del "click day". Un toccasana per il mondo agricolo, alla costante ricerca di manodopera. Ma "malgrado l'aumento, rispetto allo scorso anno, delle quote del Decreto flussi, nelle aziende agricole mancheranno ancora lavoratori sufficienti per le operazioni tardo primaverili ed estive" riporta Confagricoltura, che aveva richiesto da tempo una revisione del decreto. Sottolineando come "la quota di 44.000 lavoratori, metà dei quali riservati alle associazioni datoriali agricole, non è sufficiente e rischia di compromettere la raccolta e le lavorazioni essenziali di frutta e ortaggi". Sulla stessa linea la Coldiretti: "nelle campagne, con l'arrivo della primavera, c'è bisogno di almeno 100.000 persone per colmare la mancanza di manodopera che ha colpito le campagne lo scorso anno con la perdita rilevante dei raccolti agricoli nazionali".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**I migliori di "Identità Golose" 2023**

Jessica Rosval di Casa Maria Luigia di Massimo Bottura, a Modena, è la miglior chef, Davide Caranchini del Matera di Como il miglior chef, ed ancora, Jessica Rocchi del ristorante Andrea Aprea e Paolo Porfidio del Terrazza Gallia dell'Excelsior Gallia, entrambi di Milano, sono il e la miglior sommelier, mentre Guido Paternollo del Pellico 3 al Park Hyatt di Milano è la "sorpresa dell'anno": sono solo alcuni dei premi assegnati dalla guida "Identità Golose" 2023, presentata oggi a Milano, dal fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Il vino come "medium" dei territori e della loro civiltà: a tu per tu con Aubert de Villaine**

Il vino come "medium" dei territori e della loro civiltà, di cui i viticoltori sono custodi e innovatori al tempo stesso. Ma anche come un prodotto controcorrente, che va verso la "parcellizzazione" perchè espressione dei territori, in un mondo sempre più standardizzato. E la vite come pianta della resistenza e dell'adattamento, che ha sempre saputo convivere con il cambiamento climatico, nei secoli, e che saprà farlo ancora, grazie al lavoro e alla cura dei viticoltori. Messaggi e riflessioni profonde di monsieur Aubert De Villaine, co-proprietario (fino al 2022) di una delle cantine più prestigiose del mondo, Domaine de la Romanée-Conti, icona della Borgogna, e protagonista dell'ultimo mezzo secolo di uno dei territori del vino più importanti al mondo, che WineNews ha incontrato, ancora una volta, a tu per tu (il video nei prossimi giorni), nelle giornate di studio in memoria del "maestro del Sangiovese" Giulio Gambelli (di cui Aubert De Villaine è presidente onorario, ndr), promosse da Pasquale Forte a Podere Forte, immerso nella bellezza dei vigneti della Val d'Orcia, Patrimonio Unesco. Per parlare di vino, tra storia, cultura, attualità e futuro, con una delle personalità che ha segnato in modo indelebile l'enologia mondiale, portandola al massimo livello qualitativo, a partire dal mercato dei "fine wines", ma sempre restando un fedele difensore del concetto di terroir, del legame tra uomo e natura, e del prendersene cura con attenzioni da "buon padre di famiglia", mettendo davanti all'aspetto economico i valori umani, culturali e sostenibili che sono il vero patrimonio di ogni territorio. Con un vino che, dunque, si può definire "medium" dei territori. "Sì, penso che lo si possa dire. C'è un detto in Francia che lo spiega molto bene: "non esiste una grande vigna predestinata, esistono solo ambizioni di civiltà", e credo che sia una definizione esatta, che dica la verità. Il vino è guardiano della cultura: senza i vini di territorio, molti aspetti della nostra cultura sarebbero perduti". Il cambiamento climatico? "La vigna è passata attraverso tanti e diversi momenti difficili, di grande freddo e di grande caldo, e ha sempre resistito. Oggi, in questa fase di riscaldamento globale, sono convinto che la vigna, con l'aiuto del vigneron, ci dimostrerà che si saprà adattare ancora una volta" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Lambrusco & Ferrari per i 50 anni delle Doc del rosso più pop**

Negli anni Cinquanta, il maestro del giornalismo enogastronomico Mario Soldati nel suo "Viaggio nella valle del Po", il primo reportage enogastronomico della Rai, raccontava il Lambrusco ai primi telespettatori della tv italiana, definendolo più tardi nella sua opera "Vino al Vino", a fine anni Sessanta, l'"umile Champagne dell'Emilia Romagna". Sono gli anni Novanta invece, quelli in cui Ligabue, in rocker di Correggio, in "Lambrusco & pop corn" canta due terre che ama, l'Emilia, la sua, e gli Usa, due mondi lontani eppure vicini, anche grazie al rosso più "frizzante" del vino italiano, che nel frattempo ha fatto fortuna a partire proprio dall'America. Ma tra i suoi illustri estimatori, si possono citare Federico Fellini, Francesco Guccini e Luciano Pavarotti, come ha raccontato Nicoletta Mantovani in un'intervista a WineNews, qualche anno fa. E oggi che il Lambrusco è il vino italiano più esportato e venduto al mondo e le sue più storiche Doc compiono 50 anni di vita, il 31 marzo, il Consorzio lo festeggia celebrando l'energia creativa dell'Emilia che è anche quella dell'Italia, unendo i simboli per eccellenza della Food Valley e della Motor Valley: il Lambrusco, appunto, il rosso più "pop" dell'Italia del vino, e la Ferrari, la "rossa" più famosa del made in Italy, nella cornice d'eccezione del Museo Enzo Ferrari a Modena.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Le 118 cantine più premiate dalla critica italiana il 28 marzo a Milano, con "Civiltà del Bere"**

Le 118 cantine italiane più premiate dalla critica italiana e 350 vini in assaggio: ecco gli ingredienti di "Simply the best" by Civiltà del Bere, la degustazione che sarà di scena domani, martedì 28 marzo, a Milano, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci. "Simply the best è ormai un classico per i nostri lettori - commenta Alessandro Torcoli, direttore "Civiltà del bere - per essere ammesse a questa degustazione le cantine devono soddisfare un requisito molto esclusivo: aver ricevuto almeno una medaglia d'oro all'edizione 2022 di "Wow! The Italian Wine Competition". Oppure il massimo punteggio da almeno tre tra le sei principali guide del vino italiane 2023: Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli". Sui medesimi giudizi si basa la classifica "Il Top delle Guide dei Vini 2023" di "Civiltà del bere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Bordeaux, la risposta alle difficoltà è nella creatività dei vignaioli e nella qualità dei suoi vini**

Bordeaux vive il momento più delicato degli ultimi anni, almeno dai tempi della crisi finanziaria del 2008. Il territorio più importante della viticoltura di Francia attraversa infatti una crisi di sovrapproduzione difficilissima da risolvere, con i vignaioli che chiedono aiuto al Governo per estirpare 35.000 ettari. Ma Bordeaux è anche un territorio complesso, capace di offrire soluzioni e risposte diverse a sfide complesse. A WineNews Ronan Laborde (Presidente Union Grands Crus Bordeaux), Cécile Fremont (Syndicat des Vins de Bordeaux) e Régis Chaigne (Bordeaux Pirate).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)