

La News



Le gelate spaventano la vigna

I primi caldi primaverili, poi il cambio repentino delle temperatura, e come accade da anni, arrivano gli allarmi sulle gelate che mettono in apprensione agricoltori e viticoltori, in Italia come in Francia. E questo 2023 non fa eccezione. "Il gelo con temperature sottozero si abbatte sull'Italia dopo un inverno caldo che dal punto di vista climatologico ha fatto segnare una temperatura superiore di 1,21 gradi alla media storica, ma ora sono scattate ventole e irrigazioni antigelo nei frutteti per salvare i raccolti". A dirlo Coldiretti su dati Isac Cnr (in foto le candele accese tra i vigneti di Tenuta di Trinoro, in Val d'Orcia).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino, l'etichetta deve informare

Il tema del consumo di alcol in relazione alla salute, ma anche della rivoluzione in vista in termini di etichettatura, al netto della questione legata agli "health warnings" proposti dall'Irlanda, ha tenuto banco, ovviamente, anche a Vinitaly. E come hanno detto in molti, e come sempre accade, forse, la via giusta è quella che "sta in mezzo", dettata dal buon senso. Sintetizzata dalle parole di Luca Rigotti, guida del settore vino delle Cooperative Agroalimentari, ma comune alle idee di tante altre organizzazioni di filiera e non solo: "sull'indicazione in etichetta di calorie ed ingredienti e sull'inserimento di messaggi di avvertenza ribadiamo la necessità che per i prodotti vitivinicoli si segua un approccio consapevole ed educativo, mai allarmistico", ha detto Rigotti, esprimendo una posizione su cui concordano filiera e Governo (come raccontato in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La riscoperta dell'Asprinio d'Aversa

Sull'Asprinio d'Aversa, antichissimo vitigno campano che si caratterizza per l'originalissima forma di allevamento, l'Alberata Aversana - la vite viene "maritata", ovvero fatta arrampicare sui pioppi, raggiungendo altezze fino a 15 metri - si accendono di nuovo i riflettori, grazie agli investimenti dei produttori della Doc Aversa e al libro "Asprinio d'Aversa: Racconto di un matrimonio felix di 3000 anni fa", di Michele Scognamiglio. Esempio di una strategia di recupero e valorizzazione di questo peculiare vino (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vinitaly 2023: dominato dalla politica, con tanto business, ed aperto al mondo

La politica ed il Governo, in particolare, si sono presi il palcoscenico come non mai, a Vinitaly 2023. Un Governo che ha portato plasticamente in fiera il binomio, vincente, vino/arte, con i Bacco di Caravaggio e di Reni, che ha parlato di vino e salute, di sostegno alle imprese e così via. Il perché, di questa presenza massiccia, lo ha sintetizzato il Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, anche in due diverse interviste a WineNews, linkate, come molte altre, in approfondimento): "Il settore agroalimentare e quello del vino rappresentano la perfetta sintesi tra economia, lavoro, salute, cultura, storia e ambiente. Non potevo mancare a questa edizione del Vinitaly. La presenza massiccia del Governo è un segnale di attenzione che volevamo dare a questo mondo". Bene, dunque, se questa attenzione e questa comunicazione massiccia si trasformerà in atti concreti. Altrimenti (come avvenuto altre volte in passato) sarà stata solo propaganda, e sarebbe un vero peccato. Per le imprese, in primis, e per Vinitaly, anche. Perché se emerge una certezza, da questa edizione - che, ancora una volta, WineNews ha raccontato "ospite" dello spazio istituzionale delle Marche - è che è stata una fiera di relazione, come sempre, ma anche sempre più di business, e di business internazionale, grazie ai tanti buyer dal mondo, e soprattutto da Usa e Cina, ma non solo, portati grazie all'incoming messo in campo da Veronafiere e da Ice Agenzia, ma anche ai tanti partner commerciali del mondo invitati direttamente dalle imprese del vino (93.000 le presenze complessive, di cui 29.600 straniere, secondo i dati Veronafiere), che restano le vere protagoniste del settore, motore di un mondo articolato, quello enoico, che se vede nelle fiere un momento imprescindibile di commercio e di affare, deve avere, sempre più, la capacità di spostare la comunicazione nei territori, dove tutto nasce, mettendo il vino in sinergia vera con i paesaggi, la storia, l'arte, la bellezza e la cucina. Imprese che, secondo i quasi 900 imprenditori incontrati da tutto lo staff WineNews, in questi quattro giorni di fiera, si sono dette ampiamente soddisfatte dall'afflusso di buyer e visitatori professionali, stranieri ma anche italiani, e degli sforzi fatti da Veronafiere che, nel 2024, andrà in scena dal 14 al 17 aprile.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La sostenibilità, il "segreto" del successo del Prosecco

Tra i "segreti" del successo del Prosecco che lo hanno portato ad essere un brand universale e locomotiva economica dell'Italia enoica, c'è anche la sostenibilità che rappresenta insieme al biologico uno dei principali driver di acquisto delle bollicine venete, un trend che coinvolge trasversalmente, seppur con entità diversa, i consumatori di tutti i principali mercati di riferimento. In Italia il 28% dei consumatori sceglie il Prosecco proprio sulla base della presenza di attributi "green" (come il bio e la sostenibilità ambientale e sociale), ma all'estero l'interesse nei confronti del Prosecco biologico o sostenibile è ancora maggiore: si va dal 32% dei consumatori tedeschi per arrivare al 36% di quelli svedesi e al 40% di quelli statunitensi. È il trend che emerge dal sistema di survey che Wine Monitor Nomisma conduce da anni per il Consorzio di Tutela della Doc Prosecco con lo scopo di monitorare i comportamenti di consumo del Prosecco nei principali mercati mondiali e valutare le potenzialità di sviluppo del vino spumante più venduto nel mondo, tra cui quelle legate alla certificazione di sostenibilità, le cui ultime rilevazioni sono state presentate a "Vinitaly 2023".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La vigna sempre più "habitat" delle api, per la difesa della biodiversità del made in Italy

Le api, fondamentali per la vita dell'uomo, per l'ambiente, per l'agricoltura e anche per la vigna. E se di progetti che legano viticoltura e apicoltura in giro per il Belpaese non ne mancano, questo legame è stato "benedetto" anche a livello istituzionale, a Vinitaly 2023, nel talk "Dove le api incontrano il vino", di scena ieri e promosso da Fedagri Pesca Concooperative (che ha lanciato anche la campagna "Generazione Honey"), con il Sottosegretario all'Agricoltura con delega al miele Luigi D'Eramo, che ha promesso sostegno e interventi. Ma anche con contributi scientifici come quelli della Fondazione Edmund Mach, e di case storiche come quella della cantina biodinamica Orsogna, in provincia di Chieti, che vanta una superficie di vigneti 100% biologici, e che già nel 2016 ha realizzato una linea di vini dedicata alla biodiversità e alle api, realizzata con i lieviti estratti dal polline.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Bruce Sanderson: "nonostante il climate change, i vini italiani non sono mai stati così buoni"

"Negli ultimi anni la tendenza che accomuna molte cantine, è quella di fare vini più leggeri e meno potenti. E possiamo dire che nonostante il cambiamento climatico, i vini italiani non sono mai stati così buoni". Così, a WineNews, Bruce Sanderson, senior editor di "Wine Spectator", e le cantine "all timer" di "Opera Wine", da Allegrini a Feudi di San Gregorio, da Masciarelli a Planeta, da Umani Ronchi ad Antinori, da Frescobaldi a Tenuta San Guido, su cosa vuol dire essere state selezionate dal magazine Usa fin dalla prima edizione della prestigiosa degustazione-anteprima di "Vinitaly".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)