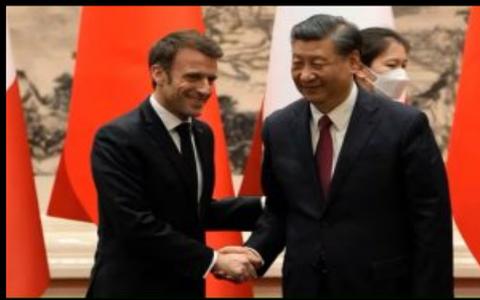


La News



La Cina entra nell'Oiv

La Cina potrebbe diventare presto il cinquantesimo Stato membro dell'Oiv, l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, grazie all'appoggio della Francia, formalizzato, al termine della visita del Presidente della Repubblica Emmanuel Macron all'omologo cinese Xi Jinping, nel comunicato congiunto tra i due Paesi, che hanno annunciato "l'avvio di nuove prospettive per la cooperazione franco-cinese". Prospettive che riguardano anche il vino, a partire dalla registrazione delle indicazioni geografiche dei vini della Borgogna da parte cinese, e il sostegno francese alla crescita internazionale del vino cinese (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Un sostegno ai Locali Storici

Un disegno di legge in difesa di alberghi, ristoranti, pasticcerie-confetterie-caffè letterari e fiascherie che hanno fatto la storia dell'ospitalità italiana, con un piano di sostegno a tutela e valorizzazione dei locali storici italiani che istituisce un fondo di 150 milioni di euro in tre anni, presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy. Lo hanno presentato, oggi, il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio, il presidente dell'Associazione Locali Storici Italiani, Enrico Magenes, e la docente di Economia del turismo all'Università Bocconi di Milano, Magda Antonioni. I beneficiari del fondo saranno le attività commerciali, gli esercizi pubblici, le imprese artigiane e gli esercizi alberghieri che abbiano svolto l'attività da almeno 70 anni, mantenuto arredi e ambienti originali, connotati da particolare interesse storico, culturale o artistico e legati alle tradizioni locali. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"5StarWines"

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021 di Marisa Cuomo "Miglior vino italiano - Banco Bpm 2023", Al-Cantàra "Cantina dell'Anno - Gran Vintality 2023", Barolo Sarmassa 2018 Marchesi di Barolo "Miglior vino rosso", Greco di Tufo 2022 Cantina Terre d'Aione "Miglior vino bianco", Trentodoc Extra Brut Riserva 907 2017 Cantina Isera "Miglior vino spumante", Passito di Pantelleria Ben Ryé 2021 di Donnafugata "Miglior vino dolce": sono gli atout di "5StarWines - the Book 2024", la selezione enologica Vintality-Veronafiere. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Qualità e tipicità non bastano più: anche la sostenibilità è un "marchio di fabbrica"

Qualità e tipicità, non bastano più: come è ormai chiaro, sempre di più anche la sostenibilità è un "marchio di fabbrica". Secondo una ricerca di Deolitte Italia, il 26% degli italiani compra alimenti di qualità, contro il 22% che acquista prodotti low-cost. Il 37% preferisce acquistare prodotti freschi, contro il 14% di prodotti elaborati. La salute e il benessere determinano, infatti, l'indirizzo di scelta: l'80% dei consumatori identifica la salute come variabile determinante per gli acquisti rispetto al prezzo, e per il 91% degli intervistati, invece, è la sostenibilità. Sono le tendenze emerse da "Sol & Agrifood", il salone dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, con la Fiera del biologico "B/Open", nei giorni scorsi a Verona, anche in vista della definizione del Regolamento in materia da parte della Commissione Europea. Un consumatore su tre nel mondo è preoccupato dai cambiamenti climatici, dato rilevabile dalla relazione di Eugenio Puddu, Consumer Product Sector Leader Deolitte Italia. Inoltre, l'ansietà maggiore dei consumatori si concentra su crisi economica e inflazione, poiché incidono fortemente sulla qualità del cibo. Ne è una conferma la disponibilità a spendere un premium price per i prodotti più sani e sicuri. Nonostante il 61% dei consumatori dichiara che il prezzo li influenza di più della sostenibilità, il 78% degli intervistati italiani si dichiara disposto a pagare almeno il 5% in più per alimenti sostenibili, locali (79%), biologici e fair trade (76%). La scelta di prodotti sostenibili è preferita dai consumatori italiani rispetto alla media di quelli europei, dove in 7 su 10 tra sostenibilità e prezzo scelgono quest'ultimo. Una tendenza che si fa largo anche tra le imprese, dimostratesi pronte a investire nei report di sostenibilità, con l'agroalimentare italiano che è già pronto a raccogliere la sfida, e se i prodotti che si dichiarano sostenibili in etichetta sono sempre di più, bisogna distinguere tra vero ambientalismo e greenwashing. Confortanti i dati AssocertBio, l'Associazione degli organismi di certificazione del biologico, presentati in anteprima: l'Italia è già al 17% della superficie agricola in biologico, che cresce ancora, con un aumento di 94.000 ettari (+4,31%) rispetto al 2021, mentre 91.784 sono gli operatori biologici, contro i 86.144 del 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La Semaine des Primeurs con la "nuova" Saint-Émilion

Bordeaux si prepara ad accogliere i wine merchant ed i critici internazionali nella "Semaine des Primeurs": dal 20 al 27 aprile i 131 Châteaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux presenteranno ad oltre 6.000 persone attese sulla Gironda l'annata 2022, ancora in botte, già definita come "estrema", in virtù di un andamento stagionale segnato dalla siccità costante, dalle ondate di caldo diurne e da una raccolta generalmente precoce, ma anche da una pressione fitosanitaria estremamente bassa e, quindi, da uve di grandissima qualità. L'Hangar 14 di Bordeaux, il 24 aprile, ospiterà la degustazione dei Crus di tutte le denominazioni dell'Union, e dal 25 al 27 aprile, ogni territorio avrà una sua cornice: Château de Fieuzal, Château Beaugard, Château Lascombes, Château Beychevelle, Château Lynch-Bages e Château Valandraud, dove Saint-Émilion si presenta nella sua nuova, e definitiva, classificazione. Dei tre châteaux retrocessi, due sono stati venduti - Château Croque-Michotte al Gruppo generali e Château Tour du Pin Figeac a Cheval Blanc - a proprietà che non sembrano avere alcun interesse a proseguire la battaglia giudiziaria sulla classificazione 2012, mentre Château Corbin Michotte è rientrato nei Grands Crus Classés.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Etna negli abissi: tra sostenibilità e condizioni costanti i vini del vulcano affinato nel mare

Luce costante, temperatura costante, pressione costante e correnti costanti. Tutte a costo zero, con un risparmio non indifferente sui costi energetici di una cantina. La realtà è molto più complessa di così, e molto difficile quindi da misurare e quantificare, ma a Catania ci stanno provando, a partire dalla start-up Orygini - fondata da Luca Catania, Giuseppe Leone e Riccardo Peligra - che ha coinvolto il Consorzio di Tutela Vini Etna e i suoi produttori disposti a sperimentare con le proprie bottiglie, e la Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Catania, per parametrare e misurare gli eventuali cambiamenti che avvengono negli affinamenti in cantina o sui fondali marini, nell'Area Marina Protetta dell'Isola dei Ciclopi, al largo di Acì Trezza che ha permesso l'inabissamento delle casse di vino a partire dal 12 luglio 2022 (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Gli spumanti italiani nel mondo, secondo le donne che li producono e li raccontano

Lo sguardo femminile su una tipologia di vino sempre più importante e amata dai consumatori del mondo, tra qualità che cresce e leggerezza. Le parole di Alison Napjus (Wine Specator), Elvira Bortolomioli (Bortolomioli), Cristina Ziliani (Berlucchi), Camilla Lunelli (Ferrari Trento), Francesca Moretti (Bellavista), Lucia Letrari (Letrari) e Alicia Lini (Lini 910).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)