

La News

Primo Piano



Vitigni resistenti, ecco "Piwi Italia"

Oggi in Italia sono iscritte al Registro nazionale delle varietà di vite per vino 36 varietà di vitigni resistenti Piwi, 18 a bacca rossa e 18 a bacca bianca. Le regioni che hanno autorizzato la coltivazione di queste varietà (in parte o tutte) sono Abruzzo, Provincia di Bolzano, Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Marche, Piemonte, Provincia di Trento e Veneto. Le aziende che commercializzano vini ottenuti da queste varietà sono 165, per un totale di 290 vini ed una superficie stimata di alcune migliaia di ettari. Sono i numeri alla base della nascita di "Piwi Italia", nuova sezione italiana di "Piwi International".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Vino, export a confronto: la Francia "spedisce" a 8,8 al litro, l'Italia a 3,6. Gap sempre più ampio

L'Italia e la Francia, ovvero le due "superpotenze" del vino mondiale. Una con le sue centinaia di denominazioni e vitigni, una con i suoi "pochi" ma grandissimi, e famosissimi, territori di produzione, da Bordeaux alla Borgogna, dalla Champagne alla Provenza, dalla Loira alla Valle del Rodano, per nominare le più importanti. Due Paesi diversi, ma in cui il vino rappresenta, per entrambi, un elemento culturale fondante, ed un pilastro dell'economia e dell'export. Ma se nel 2022 per entrambi i Paesi la crescita delle esportazioni è stata intorno al +10% in valore, guardando i numeri le cose sono assai diverse, e dicono di come la forbice del valore unitario al litro sia sempre più ampia, a vantaggio dei francesi, che nel 2022 hanno toccato un valore di 8,8 euro al litro (+16%), il più alto di sempre. L'Italia, nonostante una leggera crescita di questo parametro, si è fermata a 3,58 euro al litro. Meno della metà della Francia. Un parallelo che emerge mettendo a confronto i dati Istat sulle esportazioni di vino italiano nel 2022, analizzati da WineNews e quelle dell'Osservatorio Español del Mercado del Vino, appena pubblicate sul consuntivo francese. Un dato che dice ancora una volta di quanto l'Italia debba lavorare per colmare un gap che, a detta ormai di tutti gli operatori di mercato, ma anche della critica, ormai è solo "di mercato", e non di qualità, a tutti i livelli. Con una differenza ancora più forte se si considera il fatto che tanto l'Italia, che ha esportato nel complesso 7,87 miliardi di euro di vino (+9,8%) per 21,9 milioni di ettolitri (-0,4%), che la Francia, che, in totale, ha esportato vino per 12,28 miliardi di euro, con 13,9 milioni di ettolitri (-4,5%) hanno subito le stesse dinamiche di mercato legate ad inflazione, caro energia e materie prime e così via. E se a spostare in alto il prezzo medio al litro di vino francese contribuiscono in maniera importante gli spumanti, e segnatamente lo Champagne, con le bollicine transalpine che hanno superato il record di 4,6 miliardi di euro (+18,6%) per 237 milioni di litri (+4,7%) con un valore medio di 19,6 euro al litro (+13,2%), lo stacco in valore è netto anche guardando ai soli vini fermi, che con 999,7 milioni di litri (-2,4%) per 7,3 miliardi di euro (+7,4%), escono dalla Francia con un prezzo medio di 7,3 euro al litro (+10%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dimmi la Regione, e ti dirò il suo piatto ...

L'aspetto enogastronomico è tra i principali nella scelta di fare una vacanza in Italia. Ma quali sono i piatti tipici più conosciuti e apprezzati dai turisti del gusto? A svelarlo sono le anticipazioni del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2023 di Roberta Garibaldi, che sarà presentato a maggio. Vini, carni e salumi, pasta e formaggi sono nell'ordine le categorie più menzionate. Il vino è il prodotto più identificativo per Veneto e Friuli-Venezia Giulia, oltre a figurare nel podio di numerose altre regioni italiane del centro nord. I salumi primeggiano in Calabria, il Lazio è la regina della pasta, con ben tre specialità nei primi tre posti (grazie a piatti "must" come carbonara, amatriciana e cacio e pepe); la Valle d'Aosta, invece, dei formaggi, con fonduta e fontina tra i prodotti più identificativi. L'olio entra in classifica con la Puglia. I risultati mostrano Regioni italiane i cui piatti tipici sono immediatamente associati come eccellenze del territorio: in vetta alla classifica si impone l'Emilia-Romagna: l'80% degli intervistati è stato in grado di indicare almeno un piatto tipico della regione e il più conosciuto è il tortellino (39%), davanti alla piadina (17%). In seconda posizione, si piazza la Campania (77%), principalmente grazie alla pizza (37%) e alla mozzarella di bufala campana (18%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

L'Agricoltura in pari con il Pnrr

In un'Italia che arranca a stare al passo con i tanti e complessi capitoli di spesa del Pnrr, in uno scenario molto diverso da quando il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza era stato varato con Mario Draghi al Governo, almeno l'agricoltura del Belpaese pare allineata agli obiettivi previsti fino ad oggi. "Tutti i target e milestone, di competenza del Ministero dell'Agricoltura, fissati dalla Commissione Europea per il Pnrr al 31 dicembre 2022 e "interim step" previsto per il 31 marzo 2023, sono stati raggiunti", ha annunciato il Ministro Francesco Lollobrigida, intervenendo oggi alla prima riunione del Tavolo del Partenariato sullo stato attuazione del Pnrr riunita al Ministero. Gli interventi ammontano complessivamente a 3,68 miliardi di euro, che arrivano a 4,88 miliardi di euro considerando anche il Piano Nazionale Complementare (Pnc).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I borghi rurali si scoprono a cavallo

Valorizzare e promuovere il territorio e il paesaggio rurale del Belpaese attraverso suggestivi itinerari a cavallo che collegano riserve, boschi, colline, zone lagunari e fasce fluviali e i tanti borghi dell'entroterra: è l'idea alla base del protocollo firmato dal presidente da Confagricoltura e dalla Federazione Italiana Sport Equestri (Fise, che conta 150.000 associati). Con questo accordo, valido per tutto il 2023 e 2024, le due associazioni svilupperanno iniziative che promuoveranno i piccoli borghi da scoprire attraverso i circuiti turistici e le ippovie.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Wine & Food

La "Carne sintetica" nello studio Fao-Oms. Mentre Facebook "censura" la Coldiretti

La carne sintetica (o più correttamente "cibo a base cellulare"), che l'Europa non ha ancora autorizzato ma di cui il Governo Italiano, con un disegno di legge, vieterà produzione e commercio, continua a far discutere. Fao e Oms hanno pubblicato uno studio in cui da un lato si evidenziano 53 "rischi potenziali" per la salute, e quindi da verificare, mentre dall'altro si suggerisce di continuare ad investire "in ricerca e sviluppo per capire se i presunti benefici in termini di maggiore sostenibilità possono essere realizzati". Intanto, riporta Coldiretti, Facebook ha "censurato", il volantino con cui la Coldiretti stessa Coldiretti sta portando avanti, da mesi, una raccolta firme (già 500.000 quella raccolte) "a sostegno della conversione del disegno di legge per fermare i cibi sintetici in assenza di adeguate garanzie sulla sicurezza alimentare ed ambientale" (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La mixology spopola tra i giovani. Ed è un canale sempre più importante per il vino

Dall'Asti al Prosecco, alla grappa, e non solo, produttori come e bartender credono nel futuro del nettare di Bacco nell'arte della miscelazione, capace di esaltarne versatilità e legame con il territorio, anche nei cocktail. A cui guardano i giovani, tra voglia di leggerezza e maggiore attenzione ad un grado alcolico che, anche nei drink, cerca di andare sempre più verso il basso.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

