

La News



Il Sauvignon Blanc del futuro

La vite è una pianta resiliente, capace di adattarsi al cambiamento delle condizioni climatiche. Che, però, non è mai stato rapido come negli ultimi decenni. Ad accelerare l'adattamento, c'è fortunatamente la scienza, attraverso la ricerca genetica sulle varietà resistenti, su cui costruire la viticoltura del futuro. Il Sauvignon Blanc di domani, ad esempio, potrebbe arrivare dalla Nuova Zelanda, dove gli scienziati del Bragato Research Institute, a Marlborough, insieme al Plant & Food Research, hanno sviluppato 6.000 nuovi ceppi genetici, con tratti come rese migliorate, resistenza alle malattie, tolleranza al gelo ed efficienza nell'uso dell'acqua.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

I "cru" e la scienza, con Tedeschi

I "cru", territoriali o aziendali, sono sempre più importanti nel mercato di vino di alto livello. E la loro valorizzazione, oltre che dal calice e dallo "storytelling", passa anche dalla ricerca. E ha dato sostanza scientifica alle differenze sensoriali avvertite in vini provenienti da diversi cru lo studio, commissionato dalla famiglia Tedeschi, alla guida di una delle più celebri realtà della Valpolicella e dell'Amarone, suo vino principe, al professor Maurizio Ugliano in collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona a cui appartiene, che ha identificato su base chimica la "firma aromatica" del terroir. "Abbiamo identificato scientificamente l'identità aromatica dei vini provenienti dai vigneti di La Fabriseria e Monte Olmi che già avevano individuato sensorialmente", ha sottolineato Ugliano, illustrando i risultati dello studio (in approfondimento). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Compie 30 anni il Movimento Turismo del Vino

Da quell'aprile 1993 quando, a Vinitaly, nacque l'embrione dell'enoturismo in Italia, è cambiato il mondo: oggi intorno al concetto di visita in cantina è legato un business miliardario, tra tasting, hospitality, fine dining, vendita diretta di vino e iniziative collaterali, ma fu grazie all'intuizione di un gruppo di vignaioli che nacque il legame tra produttori e wine lovers: il Movimento Turismo del Vino compie 30 anni. Un anniversario importante che verrà celebrato il 27 e 28 maggio con il tradizionale appuntamento con "Cantine Aperte".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dai piatti pronti e salutarì alla transizione proteica, allo snacking: il futuro del cibo a Tuttofood

Dai piatti pronti, adatti ai ritmi frenetici di oggi, ma rigorosamente salutarì e vegetariani, ai cibi plant-based ad alto contenuto proteico, passando per lo snacking, senza dimenticare le nuove frontiere del retail: ecco i trend del cibo futuro che arrivano da Tuttofood (Milano, 8/11 maggio), evento internazionale con oltre 2.000 brand da 45 Paesi del mondo (e con 700 buyer e migliaia di operatori professionali). La praticità è un plus sempre più richiesto: cibo salutare ed equilibrato, ma anche gustoso e facile da preparare, ed al passo con i ritmi della vita moderna. La soluzione sono i piatti pronti di nuova generazione, come precisa Viviana De Santis (BuonoNaturale): "notiamo una richiesta sempre maggiore per un prodotto gourmet non soltanto buono, ma che soddisfi anche altri criteri. Tradizionale, ma anche sostenibile negli ingredienti e nel packaging, salutare, con meno sodio del passato e un maggiore apporto proteico, facile e rapido da usare". Quella dei piatti pronti, ma con un twist in più, si conferma una vera e propria tendenza. Lo sottolinea anche Tommaso Pelladoni (general manager 4Chef): "nel nostro segmento, i piatti pronti, stiamo osservando che uno dei principali trend che guida sempre di più i consumi è legato alla transizione proteica, dalle proteine animali verso quelle vegetali. In parallelo stanno emergendo altri driver di consumo, tra cui i prodotti ad alto contenuto proteico e free-from o clean label". Tra i nuovi trend, c'è lo snacking, ovvero l'abitudine di consumare spuntini al di fuori dei pasti principali. Per Angelica Addeo (brand manager Madi Ventura): "nel grande mondo dell'healthy food & snacking, stanno emergendo nuove categorie nei due grandi filoni tematici: il plant based o vegetale e il protein positioning". In Europa tre tendenze principali stanno guidando il settore: una è l'inflazione, ma anche l'aumento del costo del lavoro e dei costi generali. Il secondo fattore è che i volumi sono più bassi rispetto al rimbalzo post-Covid. Il terzo trend è la polarizzazione dei consumatori, da un lato sempre più attenti al prezzo e attratti dalla marca privata ed etichetta bianca, dall'altro disposti a pagare un prezzo premium per prodotti salutarì e sostenibili.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Nuovi trend nel calice al "Porto Cervo Wine & Food Festival"

I nuovi trend nel calice che i turisti internazionali vorrebbero "assaggiare" nei vini italiani, l'enogastronomia come motivazione di viaggio in Italia e nella scelta delle sue mete da sogno, il ruolo dell'hotellerie di lusso e dell'alta ristorazione come ambasciatrici delle eccellenze made in Italy e locali, e la necessità per le località turistiche più iconiche del Belpaese di mantenere i legami con il proprio territorio che fa la differenza nel raccontare al mondo lo stile di vita italiano. WineNews ne parlerà dal "Porto Cervo Wine & Food Festival" n. 12, la prestigiosa vetrina internazionale della Sardegna e della Costa Smeralda, voluta dall'Area Costa Smeralda gestita da Marriott International, per conto di Smeralda Holding (che annovera oltre venti ristoranti e bar, i quattro hotel di lusso Cala di Volpe, Romazzino, Pitrizza e Cervo, il Conference Center e il Pevero Golf Club, di proprietà di Qatar Investment Authority, e che servono ogni anno più di 500.000 coperti a clienti di tutto il mondo, che, nel 2022, hanno acquistato ben 61.000 bottiglie di vino, ndr), e che torna di scena a Porto Cervo (11-14 maggio), con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore "Civiltà del Bere", e "I magnifici 80", una selezione esclusiva di aziende sarde, nazionali e internazionali, con un vero e proprio "parterre de roi" di cantine.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il mondo solidale di Centimetro Zero, tra ristorazione, vino, e laboratori artigianali

Recentemente si sono fatti notare perchè hanno voluto consegnare di persona i loro doni nelle mani di personaggi famosi - da Papa Francesco al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, fino al Presidente del Consiglio Giorgia Meloni - ma i ragazzi di "Centimetro Zero" lavorano da anni lontano dai riflettori per portare avanti un progetto che parla di inclusione, tolleranza e integrazione, e che comprende un ristorante, una scuola, la produzione di vino e prodotti food (dai biscotti al cioccolato), ma anche laboratori artistici e artigianali. Nella "Locanda Terzo Settore Centimetro Zero" lavorano in venti, di età compresa tra 20 e 40 anni, tutti con disabilità intellettive, che coltivano i prodotti, lavorano come personale di sala e si impegnano nelle attività che la locanda promuove per rafforzare la produttività e la formazione, per integrarsi nel mondo del lavoro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Di vino, comunicazione "low-fi", "eroticità", trasparenza, territorio e agricoltura autentica

La comunicazione del vino è legata all'agricoltura "come punto di contatto con il vivente" in cui si iscrive il territorio, elemento importante, ricercato dai consumatori contemporanei. "Il mio suggerimento è di non banalizzare e svuotare di senso la parola territorio, perché è semanticamente ricca, ricca di significato, la mia idea è quella di riferirsi al territorio come a tutti i viventi che abitano la Terra insieme all'uomo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)