

La News



**La pace della Valpolicella**

La pace è fatta, nel segno dell'amore per il territorio e del bene comune. "Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella e la società Famiglie Storiche comunicano di avere definito ogni contenzioso tra loro pendente, avente ad oggetto l'utilizzo della Docg "Amarone della Valpolicella". Condividono l'obiettivo di agire, ciascuno per quanto di propria competenza, per lo sviluppo della Valpolicella", si legge in una nota ufficiale, con "rispetto reciproco, collaborazione e dialogo" (in approfondimento i commenti, a WineNews, del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e delle Famiglie Storiche, Pierangelo Tommasi)".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**"Piatti, meno estetica e più sostanza"**

"Abbiamo dimenticato come mangiare e abbiamo cominciato a sottovalutare i prodotti che mettiamo nelle nostre tavole, perché siamo troppo attenti all'estetica dei piatti": è l'ammonimento della psicoterapeuta Vera Slepj, che, insieme al "Gastronauta" Davide Paolini, giornalista e critico, ha ideato il Premio Iolanda (edizione n. 6, che sarà presentata nei prossimi giorni), dedicato al miglior libro di cucina e di ricette. "L'estetica dei piatti è importante come veicolo di animazione interiore - sottolinea Slepj - ma bisogna tornare alla sostanza della cucina, celebrando l'unicità della cucina italiana, perché il cibo è la parte più importante della vita, come anche il vino che, nella tradizione del nostro Paese, ha sempre assunto un profondo valore culturale". "Il Premio Iolanda - spiega Paolini - vuole dar voce a libri che legano la cucina a mondi particolari". [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**La "Giornata della Cultura del Vino e dell'Olio"**

Senza vigneti e oliveti l'Italia non sarebbe la stessa. Lo ricorderà, domani, la "Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio" voluta da Associazione Italiana Sommelier e i Ministeri di Agricoltura, Cultura e Istruzione, al Ministero dell'Agricoltura a Roma, nel convegno "Tratti rurali e identità enogastronomiche del patrimonio paesaggistico e culturale italiano: come la cultura produttiva dell'olio e del vino ha contribuito a imprimere valori di unicità e tipicità a luoghi e tradizioni" e lanciando una borsa di studio per le scuole.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Turismo del lusso, turismo eno-gastronomico, turismo sostenibile: il futuro della Sicilia**

La Sicilia è la meta di turismo più richiesta d'Italia - in un Paese che già è prima destinazione turistica al mondo in rapporto alla sua dimensione, ed è, in particolare, fra le mete eno-gastronomiche più desiderate - in un segmento ritenuto trasversalmente attraente per tutte le fasce di età. Inoltre, quel turismo chiamato di "alta gamma" che si sta interessando alla Regione, richiede sempre più di poter vivere esperienze coinvolgenti e il mondo del vino - capace di coniugare alla perfezione natura, cultura ed enogastronomia - può intercettare questo interesse, offrendo ospitalità di lusso, grazie agli ampi spazi e all'immersione nella natura che può garantire. E il potenziale che è già in parte pronto per essere accolto: secondo Assovini Sicilia, come spiegato dal suo presidente Laurent Bernard de la Gatinais, infatti, il 90% delle aziende ha una struttura adibita alla degustazione in cantina; il 32% di queste possiede una struttura ricettiva con posti letto e il 30% offre una proposta di ristorazione. I servizi proposti sono sempre più curati e diversificati, anche grazie a partnership come quella con i ristoranti de "Le Soste di Ulisse", trasformandosi in wine experience che integrano sempre più con il paesaggio e la cultura dei luoghi. Ma la Sicilia è pronta per rendere questa enorme opportunità un volano di progresso sostenibile a 360 gradi per tutto il territorio? Il rischio di "green washing" e di sfruttamento delle risorse senza ricadute positive sulle comunità locali sempre è dietro l'angolo, ma c'è una sensibilità diffusa, sia da parte del turista che arriva, che da parte della Sicilia che accoglie (forte anche della consapevolezza acquisita e confluita nelle buone pratiche fissate dalla Fondazione SOSTain), che fa guardare al futuro con ottimismo in questo senso. Questa è per lo meno la sensazione, raccolta da WineNews, nel convegno "Sicilia: Top Wine, Film, Tourism Destination", che ha chiuso al Parco Botanico Radicepura "Sicilia en Primeur" by Assovini, nei giorni scorsi, a Taormina, con i contributi (in approfondimento), tra gli altri, di Antonio Rallo (Consorzio Doc Sicilia), Alberto Tasca d'Almerita, (presidente Fondazione SOSTain) e Roberta Garibaldi - presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Un risarcimento da 1,2 milioni di euro per Petrus**

Da un lato Petrus, il più grande vino di Pomerol, tra i simboli di Bordeaux e tra le eccellenze della Francia enoica nel mondo, dall'altro "Petrus Lambertini", un'etichetta commerciale lanciata nel 2010 dai wine merchant Jérôme e Stéphane Coureau, che arriva sugli scaffali a 15 euro a bottiglia, ma che ricorda troppo, nel nome, il più famoso omologo. In mezzo, una battaglia legale lunga più di un decennio, ingaggiata dalla famiglia Moueix, proprietaria di Petrus, alla fine del 2011, che aveva sporto denuncia contro ignoti per contraffazione, pubblicità ingannevole e raggiro. Finito, in un nulla di fatto, il procedimento penale, nel 2020 Petrus si rivolge alla giustizia civile che, dopo tre anni, ha condannato in primo grado per contraffazione Jérôme e Stéphane Coureau, i commercianti dietro al marchio "Petrus Lambertini", che dovranno pagare un risarcimento di 1,2 milioni di euro: 500.000 euro di danno morale e a 680.000 euro per il profitto realizzato abusando dell'omonimia con Petrus. Si attende ora il ricorso in appello dei Coureau, forti di un marchio che, secondo loro, nulla ha a che fare con Petrus: Petrus Lambertini era infatti il primo sindaco di Bordeaux, nel 1208, e le chiavi non sono quelle di San Pietro (a differenza di quelle nell'etichetta di Petrus), ma quelle della città ... [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Export agroalimentare made in Italy a +13% nel primo trimestre 2023 (sul 2022)**

Se le esportazioni di vino italiano, nel primo bimestre 2023, secondo i dati Istat, sono in leggera crescita su quelle dello stesso periodo del 2022 (+3,5%), di poco sopra al miliardo di euro (l'analisi su WineNews, ndr), sembra correre più veloce, nel suo complesso, l'export del made in Italy agroalimentare. Almeno secondo le proiezioni di Coldiretti sul primo trimestre, che parlano di una crescita del +13% in valore, "dopo il massimo storico di 60,7 miliardi di euro registrato nel 2022", grazie ai prodotti simbolo della Dieta Mediterranea come vino, pasta e ortofrutta fresca, che salgono sul podio delle specialità italiane più venduti all'estero". A livello complessivo la Germania resta, comunque, il principale mercato di sbocco dell'alimentare, con un valore di 9,4 miliardi nel 2022 davanti agli Stati Uniti, con 6,7 miliardi, e alla Francia, con 6,6 miliardi". [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Il clima cambia, tra siccità ed eventi estremi. E cambia (non in peggio) il lavoro dell'enologo**

Le riflessioni di Carlo Ferrini, tra i più importanti enologi d'Italia, e di winemaker pluripremiati come Stefano Chioccioli e Maurizio Alongi. Concordi nel ritenere il cambiamento climatico in vigna una variabile da gestire, ma non un disastro. Mentre il vigneto Italia, al netto di qualche zona colpita duramente dal maltempo, ringrazia le piogge di maggio, dopo una lunga stagione senza acqua, ma anche senza gelate ...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)