

La News



Frena la crescita del vigneto bio in Francia

Dopo la corsa senza freni degli ultimi anni, il 2022 segna uno stop improvviso alla conversione a biologico del vigneto di Francia: sono appena 13.000, infatti, gli ettari in conversione secondo i dati - presentati all'11 giugno - da Agence Bio, che significa sì un incremento ulteriore del 5% sulle superfici totali, ma anche una crescita quasi dimezzata (-48%) rispetto al dato del 2021, quando furono iscritti alla conversione biologica 24.800 ettari vitati. Un segnale che segue la frenata dei consumi dei prodotti alimentari biologici dovuta principalmente all'inflazione, cui ha resistito il vino bio, grazie a export, vendita diretta e ristorazione (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vernaccia di San Gimignano, "Regina Ribelle"

Lo sapeva Dante Alighieri, legato a San Gimignano e alla sua Vernaccia, unico vino citato nella "Divina Commedia": anche arrivare in Paradiso, in fondo, è una questione di moderazione. E vale anche per il consumo di vino ed il suo rapporto con la salute, tema quanto mai attuale, al centro del convegno che ha caratterizzato "Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest", evento voluto dal Consorzio per celebrare la regina bianchista del vino di Toscana. Con i contributi (in approfondimento), tra gli altri, del professor Emerito di Chimica e Biologia dell'Università di Padova Fulvio Ursini, di Giovanni Di Gaetano, presidente dell'Istituto Neuromed, e di Fulvio Mattivi della Fondazione Mach San Michele all'Adige, Michele Manelli, alla guida della cantina Salcheto e vicepresidente Equalitas, e Giovanni Bigot, agronomo ed ideatore del metodo Bigot.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I "Banfi Brunello Ambassador"

Banfi, cantina di riferimento del Brunello di Montalcino, celebra chi, nei suoi primi quarant'anni sul mercato, ne ha sposato e sostenuto il progetto sin dai primi passi: enoteche, ristoranti, distributori di tutta Italia, che hanno venduto, stappato e servito il Brunello di Montalcino di Banfi. A loro è dedicato il "Banfi Brunello Ambassador Club", che accoglie i primi 60 Ambasciatori, celebrati ieri a Castello Banfi (nei prossimi giorni, su WineNews, il video con i protagonisti, tra cui Marco Reitano, head sommelier del tre stelle Michelin "La Pergola" di Roma).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Abruzzo Revolution", l'Abruzzo cala il "poker": Superiore e Riserva solo per le 4 sottozone

L'Abruzzo del vino cala un "poker d'assi", una sorta di "all in" per cambiare le sorti di una delle Regioni più importanti del vino italiano, da un punto di vista produttivo, ma che da sempre sconta un riconoscimento in valore troppo basso rispetto alla qualità dei suoi vini, e che ha la necessità di definire meglio le sue identità, per un territorio vitato di oltre 33.000 ettari, fatto di tante diversità che devono emergere ed essere raccontate in bottiglia e nel calice. E così, dalla vendemmia 2023, le tipologie "Superiore" e "Riserva" saranno ad esclusivo appannaggio delle quattro sottozone che ora costituiscono il vertice della piramide qualitativa abruzzese, ovvero Terre di Chieti, Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi e Colline Teramane. Una rivoluzione voluta dal Consorzio Vini d'Abruzzo guidato da Alessandro Nicodemi, per creare un Abruzzo del vino a "filiera corta", e per valorizzare le differenze che, nelle diverse sottozone, sanno esprimere il Montepulciano, tra i più grandi rossi italiani, che rappresenta oltre l'80% dei vini a denominazione della Regione, il Trebbiano, ed il Cerasuolo, e l'Abruzzo Dop, ovvero "il plus". Una rivoluzione che è la news della "Abruzzo Wine Experience 2023", di scena, domani 7 giugno a Città Sant'Angelo (Pescara), e l'8 giugno, con il tour in tante cantine d'Abruzzo. Un cambio di rotta deciso, voluto e necessario, come spiega, a WineNews, Alessandro Nicodemi, presidente Consorzio Vini d'Abruzzo: "Montepulciano d'Abruzzo è la seconda denominazione di vini rossi fermi dopo il Chianti, per dimensione, a livello produttivo. Ma il 50% della produzione di Montepulciano d'Abruzzo Doc, che nel complesso è sui 130 milioni di bottiglie, viene commercializzata dai grandi imbottiglieri che la imbottigliano un po' ovunque. Ed allora per valorizzare di più il territorio, o meglio i territori della Regione, le differenze che i nostri vitigni, Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo esprimono in ognuno di essi, e per creare un vertice qualitativo della piramide che sia al 100% "made in Abruzzo" - spiega Nicodemi - abbiamo deciso che le sottozone saranno le uniche a poter riportare in etichetta le tipologie Superiore e Riserva, che ovviamente hanno disciplinari più restrittivi sulla Doc, a partire dall'obbligo di imbottigliamento in zona, ma non solo" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

2023, l'anno della consacrazione del turismo enogastronomico

Il 2023 è l'anno della consacrazione delle esperienze enogastronomiche al top in Italia ed Europa in tutte le tipologie di turismo. I turisti enogastronomici sono oggi, infatti, il 58% (erano il 21% nel 2016) e si stima che siano 9,6 milioni. Ma la ricerca di queste esperienze interessa tutti i viaggiatori: 7 italiani su 10 ne hanno vissute almeno 5 negli ultimi viaggi (+25% sul 2021), dai ristoranti (94%) alle visite alle aziende (74%), dagli eventi (60%) agli itinerari tematici (48%). Le "mete del piacere"? Tra le Regioni, Sicilia, Emilia-Romagna e Campania, tra le città Napoli, Bologna e Roma. Parola del "Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023" di Roberta Garibaldi, presentato oggi a Milano, e per il quale le prospettive 2023 sono positive perché 1 turista su 3 ha un budget superiore al 2022. L'offerta sta maturando, ma serve un salto di qualità, idee, sistema, promozione e commercializzazione digitale, sull'onda dei trend del momento: il desiderio di esperienze a 360 gradi, salutari e "frictionless", ovvero più accessibili e facilmente acquistabili, da parte di turisti "green & social" attenti ad un turismo "responsabile", sostenibile, stagionalizzato, rispettoso dell'ambiente e delle comunità locali, in nuove mete, la cui scelta è influenzata anche dall'effetto "The White Lotus" di film e serie tv ambientate in specifici territori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dalla Ue ancora 250 milioni di euro per le crisi agricole, ma tante emergenze da risolvere

Mentre l'Italia guarda alla distillazione come una misura di secondo piano, incapace di risolvere i problemi strutturali del settore vino, da finanziare con risorse regionali, in Francia la misura è stata richiesta ufficialmente per 3 milioni di ettoltri di vino, con un finanziamento di 160 milioni di euro, in attesa del via libera definitivo della Commissione Ue. Che, intanto, allontana la possibilità di aggiungere alla dotazione i 40 milioni di euro dal fondo di crisi europeo chiesti dalla filiera del vino d'Oltralpe. Sul tavolo del Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura europea, riunitosi a Bruxelles, è finita anche la crisi dei consumi di vino rosso, considerata però meno grave ed urgente, dal Commissario Europeo per l'Agricoltura, Wojciechowski, rispetto alla siccità in Spagna e Portogallo, ai danni delle inondazioni in Emilia Romagna e alle difficoltà dei produttori di mele in Belgio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Roberta Garibaldi: "tutti, o quasi, i turisti, vivono esperienze enogastronomiche in Italia"

"Nel 2023 i turisti enogastronomici sono il 58% dei viaggiatori italiani, ma la quasi totalità ha vissuto esperienze enogastronomiche. A questi si aggiunge il 17,8% di europei (21,8 milioni di persone) che hanno intenzione di farlo questa estate, e il 4,5% (5,5 milioni) che vorrebbe viaggiare con l'enogastronomia come prima motivazione. Numeri importantissimi che ci fanno capire la rilevanza del settore". Così, a WineNews, Roberta Garibaldi autrice del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2023". Il futuro? "L'enogastronomia delle Regioni ancora da scoprire".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)