

La News



Il vino fuori casa e gli italiani

Il vino fuori casa, gli italiani, lo bevono soprattutto nei ristoranti di buon livello, quelli in cui per un pasto si spendono da 30 euro a testa, andando a crescere. I vini fermi si bevono soprattutto a pranzo e cena, le bollicine primeggiano soprattutto negli aperitivi serali. Con il vino che, in un business del fuori casa che nel complesso, nel 2022, ha mosso 93 miliardi di euro, e potrebbe toccare i 99 nel 2023, grazie al turismo internazionale, almeno in questo segmento importante vive un momento positivo, anche grazie al suo valore culturale, conviviale ed esperienziale. È il quadro (in approfondimento) dipinto da Trade Lab by Federvini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ocm promozione in ritardo, il monito di Uiv

Il mercato del vino italiano, fino ad oggi, ha tenuto anche nel 2023. Ma, come abbiamo raccontato nei mesi scorsi, con le giacenze di cantina, a +5% ad aprile sullo stesso periodo 2022, ed un export che cresce in valore di qualche punto, ma perde ancora in quantità, qualche preoccupazione per le imprese è più che legittima. A questo, poi, si aggiunge una atavica e pesante burocrazia, e ritardi su provvedimenti chiave che sono una costante, quale che sia il Governo. Come quello, per esempio, sull'Ocm Promozione nei Paesi Terzi, che sarà approvato sicuramente almeno dopo il 21 giugno, come riportato ieri da WineNews. Temi al centro del cda Unione Italiana Vini (Uiv), riunito ad Erbusco, da Bellavista. "Le istituzioni ci spronano a crescere e possiamo farlo, ma ognuno deve fare la sua parte", ha detto il presidente Uiv, Lamberto Frescobaldi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Ecco gli eventi nell'agenda di WineNews

Da "Derthona Experience-Viaggio nel Timorasso" con il Consorzio Vini Colli Tortonesi a Portofino (15 giugno), a "Vinòforum" a Roma (9-18 giugno), da "Benvenuto Orvieto diVino" con il Consorzio Vini di Orvieto (9-11 giugno), alla "Festa a Vico" a Vico Equense (11-13 giugno), dal "Forum in Masseria" alla Masseria Li Reni di Bruno Vespa (fino all'11 giugno) a "Radici del Sud" al Castello di Sannicandro di Bari (12 giugno), e al "Merano WineFestival" a Tbilisi in Georgia (11 giugno), tanti gli eventi nell'agenda di WineNews.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Georgia, culla della viticoltura che guarda al presente pescando nel proprio passato

"Ogni piatto georgiano è una poesia", scriveva, due secoli fa, il drammaturgo russo Alexander Pushkin. Non è dato sapere cosa sapesse del vino, ma in Georgia, alle pendici del Caucaso, ultimo lembo d'Europa - se non geografica di sicuro culturale e politica - porta d'ingresso naturale all'Asia, la vite e la viticoltura hanno radici profondissime, ancora di più che nel bacino del Mediterraneo. Tanto da accompagnarne e segnarne 8.000 anni di storia: "Kartlis Deda", ossia la Madre della Georgia, la statua simbolo della capitale del Paese, Tbilisi, tiene in una mano una spada, e nell'altra una coppa di vino. Non è un caso, e per quanto si susseguono studi archeologici che ciclicamente provano a ricollocare - geograficamente e temporalmente - la culla della prima domesticazione della vite, nessuno nutre dubbi sul fatto che le prime pratiche viticole precedano di 3.000 anni l'invenzione della scrittura, e di 5.000 l'inizio dell'Età del Ferro. Crocevia di culture e denominazioni, nella sua lunghissima storia la Georgia (di cui l'11 giugno il "Merano WineFestival" celebra le eccellenze enoiche, come abbiamo raccontato qui) è stata dominata da Assiri, Greci, Romani, Persiani, Mongoli, Arabi e Turchi: quasi tutti, hanno un debito inestinguibile con la viticoltura georgiana, e molte delle varietà coltivate oggi in Europa e in Asia arrivano da qui. Persino la parola "vino" è, con ogni probabilità, di derivazione georgiana: "ghvino" o "gvino", decisamente più di un'assonanza casuale. Una lunga storia, praticamente ininterrotta, con un protagonista tecnologico, capace negli ultimi anni di catalizzare l'attenzione internazionale: lo "qveri", la tipica anfora di terracotta in cui, tradizionalmente, ogni famiglia georgiana metteva la propria piccola produzione di vino, rigorosamente interrata. Una storia che vive ancora oggi, come raccontano produttori come GWS o Chateau Mere, che WineNews ha visitato in questi giorni (in approfondimento), in un viaggio che attraversa un Paese piccolo, con meno di 4 milioni di abitanti, ma dalla enorme ricchezza enoica, culturale, gastronomica e sociale, e che ha scritto pagine e pagine della storia millenaria del vino. E che guarda al futuro.

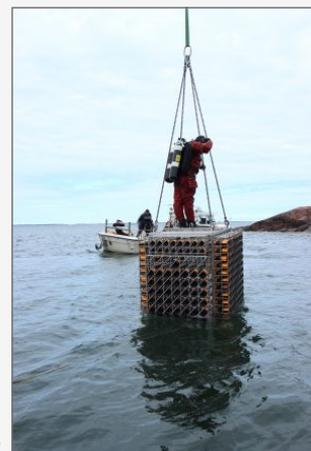
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Veuve Clicquot e la "Cellar in the Sea"

Tutto ebbe inizio nel 1840, quando una nave che trasportava bottiglie di Champagne Veuve Clicquot affondò a sud dell'Arcipelago delle Isole Åland, tra Svezia e Finlandia. Nel 2010, in seguito al ritrovamento di quelle bottiglie, la Maison Veuve Clicquot - una delle più note e prestigiose griffe dello Champagne - ha dato vita ad un ambizioso esperimento enologico, "Cellar in the Sea", con l'obiettivo di scoprire di più sulle opportunità fornite dalla natura, esponendo due lotti di bottiglie identiche a condizioni di conservazione diverse: il primo è stato collocato nelle cantine della Maison, mentre un secondo lotto è stato immerso nel Mar Baltico, a 40 metri di profondità. Con il suo basso livello di salinità (20 volte inferiore a quello dell'Oceano Atlantico) e le sue temperature costanti a 4°C, questo ambiente risulta eccezionale per l'invecchiamento. Ma questo è solo l'ultimo esempio di grandi e piccole aziende che, tra storia, sperimentazione e "storytelling", si cimentano nell'affinamento dei propri vini sotto il livello del mare. Il solstizio estivo 2023 sarà l'occasione giusta per celebrare la seconda degustazione comparata delle bottiglie: dal 22 al 25 giugno, un piccolo gruppo di fortunati wine lovers potranno vivere la straordinaria "Cellar in the Sea Experience", un esclusivo viaggio tra la Champagne e il Mar Baltico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dall'agricoltura un messaggio chiaro all'Europa: "servono più fondi contro l'inflazione"

Crescono le spese e le campagne chiedono un aiuto all'Europa. Ma, al momento, la svolta non si vede. Confagricoltura ha ricordato che la Commissione ha presentato la proposta di bilancio dell'Unione Europea per il 2024 e per la Politica Agricola Comune (Pac), capitolo storicamente tra i più importanti del bilancio europeo, è stata prevista una spesa di 53,8 miliardi di euro, somma praticamente invariata rispetto a quella assegnata per l'anno corrente, nonostante un rialzo dell'inflazione che, secondo i dati di Eurostat, è salita ad aprile del 7% (sullo stesso mese 2022). Quello che serve, per Confagricoltura, è "aumentare i fondi destinati all'agricoltura per compensare le conseguenze dell'inflazione", una richiesta, questa, avanzata in vista della presentazione, il 20 giugno, delle proposte della Commissione Ue sulla revisione di medio termine del quadro finanziario pluriennale dell'Unione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Nei giorni in cui in Italia finisce la scuola, è tempo di pagelle anche per i mercati del vino

A dare i voti, Denis Pantini di Wine Monitor: "primo trimestre 2023 fiacco nel complesso: bene gli Usa, anche se l'Italia cresce meno del resto del mondo, benissimo la Francia, in positivo la Svizzera. Male invece Uk, Germania, ma anche Cina e Cina. Ma nel Far East è interessante la crescita di altri mercati, più strutturati e storici come il Giappone, e anche più piccoli e nuovi come Singapore e Corea. Ma il 2023 sarà comunque un anno complicato, soprattutto per i vini di fascia più bassa".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)