

La News



**Francia, la vendemmia si complica**

Le stime di vendemmia, da sempre, valgono per quel che valgono. Previsioni, fatte quasi sempre troppo presto, e come tali suscettibili di essere stravolte. Come sembra accadere adesso, almeno in Francia, dove le stime del Ministero dell'Agricoltura transalpino di inizio agosto (tra i 44 ed i 47 milioni di ettolitri, che porrebbero la Francia in testa alla "classifica" dei maggiori produttori mondiali, viste le stime italiane sui 43 milioni di ettolitri, secondo Coldiretti), potrebbero essere notevolmente diverse dal bilancio finale. Tra ondate di calore e muffa, che sta colpendo in particolare Bordeaux e Champagne (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Cambiano i consumi degli italiani**

Nel 2007, la spesa di una famiglia italiana per mangiare, nel complesso, era di 5.311 euro. Poi un calo continuo ed importante, che l'ha portata, nel 2023 a 4.852 euro. Con la diminuzione della spesa per il consumo domestico da 3.730 euro del 2007 ai 3.202 del 2023, e la crescita per il consumo fuori casa, nei pubblici esercizi, passata da 1.588 a 1.656 euro. Il tutto a fronte di una spesa complessiva per tutti i consumi che nel 2007 era di 21.569, e nel 2023 si attesta a 21.083. Dati che arrivano all'Ufficio Studi Confcommercio. Secondo cui il 2023, in particolare, si può definire come l'anno del ritorno alla normalità, grazie soprattutto al turismo che, rispetto al 2022, registra aumenti consistenti per viaggi, vacanze e alberghi (+23,6%), servizi ricreativi e culturali (+9,7%), bar e ristoranti (+8%). Ma le prospettive economiche, per i prossimi mesi, non sono delle migliori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Il vice-premier Tajani da Caviro**

Una visita dalla forte valenza simbolica ad uno dei gruppi cooperativi più importanti del vino italiano, a testimoniare la vicinanza del Governo a tutte le imprese colpite dalla recente alluvione in Emilia Romagna: il vice-premier Antonio Tajani, con il Ministro Anna Maria Bernini, ha incontrato nella sede di Forlì i vertici del Gruppo Caviro, che rappresenta 9.600 soci, 24 cantine in 6 regioni d'Italia e 31.700 ettari vitati. "Da Caviro - ha dichiarato Tajani - abbiamo discusso con gli imprenditori delle misure già in atto per compensare i danni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Massimo Montanari: la sovranità alimentare e la complicità tra economia globale e realtà locali**

"Sovranità è una parola difficile da spendere e, come per tutte le parole, il suo significato dipende da come si usa. Se la sovranità alimentare vuol dire che una comunità è in grado di controllare i processi economici e tutto ciò che succede al cibo che arriva in tavola, è una bella parola, ma non quando prende altre declinazioni. Oggi come in passato, non esiste la possibilità di risolvere tutti i problemi in modo autarchico. Lo scambio sotto forma di commercio, dono o solidarietà collettiva è da sempre uno dei motori economici più importanti: dimentichiamoci l'autosufficienza. Però è importante che ci sia un controllo sul cibo, ma stiamo vivendo in un periodo storico in cui le multinazionali hanno in mano i commerci e sono in grado di orientare i consumi della gente, con il rischio di perdere questa possibilità. Non sono un economista, ma penso che la via uscita non possa essere altro che immaginare e realizzare una complicità tra l'economia globale e le realtà locali, che non sono incompatibili". E la riflessione, a WineNews, dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari sul concetto di sovranità alimentare nel dibattito sulle soluzioni per garantire l'accesso al cibo e la sicurezza alimentare, di fronte alle crisi che abbiamo vissuto e stiamo vivendo, dovute al Covid, al conflitto Russia-Ucraina e alla "guerra del grano", e al cambiamento climatico di cui il sistema alimentare è responsabile. E che spiega come, "abbandonare pratiche inutili come trasportare certi prodotti attraverso l'oceano, e puntare di più sul cibo di prossimità, non è sovranismo alimentare, ma mettere a frutto le risorse del territorio ed incentivare chi lo fa come i contadini. Nelle città si sta rinstaurando un rapporto positivo con la campagna e si acquistano i cibi direttamente dai produttori. I grandi mercati entrano in crisi? Bisogna inventarsi altre attività, che non sprechino risorse e denaro. Il commercio alimentare nasce con l'uomo, ma ha raggiunto un tale livello di iper-importanza rispetto all'oggetto che deve essere ridimensionato, perché non è possibile che tutto sia gestito e controllato da chi compra e vende e non da chi fa e usa. Dobbiamo riprendere in mano le filiere produttive, riportarle più vicine a noi, approfittando di queste epoche in cui ci rendiamo conto che il cibo è la cosa più importante della vita".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**A Pompei il racconto di 8.000 anni di storia del vino**

Prima grande città che ha globalizzato il mercato del vino, dal Medio Oriente al Mediterraneo ed in Europa, e che custodisce le secolari tradizioni della cucina e della tavola italiana, esportate in tutto il mondo, Pompei sarà lo sfondo per raccontare 8.000 anni di storia della vite e del vino dalla Georgia alla Campania, tra cultura arte e scienza, sulle antiche rotte del vino e per comprendere l'evoluzione della coltivazione della vite, e non solo. Il 2 e il 3 settembre, il Parco Archeologico Patrimonio Unesco ospita un "Convivium" (WineNews ne seguirà i lavori, ndr) dedicato all'antichità della "vitae" e del vino, con studiosi come, tra gli altri, Luigi Moio, presidente dell'Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, e ordinario di Enologia Università Federico II di Napoli e produttore, Attilio Scienza, ordinario della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano e tra i massimi esperti di viticoltura al mondo e ancora, produttori, chef e archeologi, a confronto e un viaggio-degustazione attraverso i vini di 40 aziende della Georgia, Cipro, Libano, Grecia ed Italia, condiviso con le Ambasciate di Georgia, Grecia e Cipro e con il contributo dell'Ambasciata Italiana a Tbilisi, per arrivare in Campania con i cinque Consorzi della "Campania Felix" (Vitica Caserta, Sannio Dop, Vesuvio Dop, Vini d'Irpinia, Salernum Vitae).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**L'e-commerce di cibo vale 4,7 miliardi di euro (dato 2022). Il food delivery pesa per il 44%**

La consegna di cibo e piatti pronti a domicilio (food delivery) muove un mercato che al 2021 valeva 1,8 miliardi di euro, e questo tipo di servizio, esploso in tempo di Covid e di lock down e poi rimasto come piacevole abitudine, ma non senza criticità (a partire dalle condizioni di lavoro dei "rider", ndr) raggiunge ormai il 71% della popolazione italiana. A delineare questo scenario è "The European house - Ambrosetti" che, nel Forum sul food & beverage n. 7, nei giorni scorsi, a Bormio, ha sottolineato come le piattaforme specializzate rappresentino il 97% del valore totale dei piatti venduti per la consegna a domicilio. Solo il 3% proviene dai canali online dei ristoranti tradizionali. Tutto in un quadro in cui il fatturato complessivo dell'e-commerce di cibo, a fine 2022 si è attestato a 4,7 miliardi di euro, grazie soprattutto al food delivery che rappresenta il 44% del valore, seguito da spesa alimentare (37%) ed e-commerce (19%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Boom degli spumanti, metodo classico (e Champagne) in testa, e volano i vini bianchi**

I trend dell'estate e del mercato, tra fuoricasa e consumo domestico, e la comunicazione del vino, per Francesco Magro, Ceo e founder di Winelivery. "Dopo il boom del Covid la voglia di consumo fuori casa è esplosa, tanto che se vediamo un calo, che è un ritorno alla normalità, nel delivery, registriamo una crescita nei nostri 5 store fisici, che presto diventeranno 15. Sulle piattaforme online la customer care, così come il servizio di consulenza e informazione, è essenziale per dare valore. Ma nel mondo del vino serve un cambio di paradigma".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)