

La News



In Israele rinascono viti di 1500 anni fa

Si potrebbe parlare di "arqueo-enologia", per raccontare la storia che arriva dal Parco Nazionale di Avdat, in Israele, dove sono state piantate viti di due antiche varietà, Sariki e Beer, recuperate da semi trovati negli scavi archeologici e resi disponibili alla produzione da un'innovativa ricerca sul Dna condotta dalle Università di Haifa e Tel Aviv, nello stesso punto in cui venivano coltivate 1500 anni fa. Il ritrovamento e la rimessa a dimora delle antiche varietà rafforza ulteriormente l'identità dell'area come regione vinicola desertica, e molto può insegnare alla viticoltura contemporanea, che deve fare i conti con la scarsità di risorse idriche.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

L'Australia del vino abbatte le emissioni

Tra rispetto dell'ambiente, risposte ai consumatori sempre più attenti alla sostenibilità, ed impatto economico, rendere più efficiente e ecologica la filiera del vino è un obiettivo condiviso a livello mondiale. E c'è chi mette in campo piani nazionali in materia, come l'Australia, che ha definito una tabella di marcia con misure e pratiche da adottare per ridurre le emissioni di carbonio di oltre il 40% entro il 2030, sviluppata da "Wine Australia", con la consulenza di Edge Impact e il coinvolgimento di oltre 200 membri della filiera. Un segnale importante al settore e ai mercati. Mentre l'Italia, per esempio, aspetta da tempo il varo definitivo dello "standard unico di certificazione di sostenibilità" nazionale, primo Paese al mondo a realizzarlo, ma per il quale, ancora, manca un "ultimo metro" che non si riesce proprio a percorrere ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Paolo Griffa ad Aosta miglior caffè d'Italia

Con il 97% che lo beve più volte al giorno, la passione degli italiani per il caffè è più viva che mai, e quella degli stranieri, che continuano ad impazzire per il nostro espresso e le sue infinite variazioni. E la nuova "Guida Bar d'Italia" 2024 del Gambero Rosso fotografa un mondo in cui la tradizione si sposa sempre più all'innovazione, e incorona Paolo Griffa al Caffè Nazionale di Aosta con il "Premio illy Bar dell'Anno" 2024. Sono 45 le "Tre Tazze" e i "Tre Chicchi" 2024 nel Belpaese, e, a brillare, è ancora il Piemonte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il mercato Uk, centro del mondo enoico. Anche per l'Italia del vino, che punta su se stessa

Per il commercio internazionale del vino italiano non è un momento semplice. Ad aggravare un quadro già complesso e sfidante, in Gran Bretagna, dall'1 agosto, è entrata in vigore la riforma delle accise sugli alcolici, messa in campo dal Governo Sunak per disincentivare i consumi dannosi, e che colpisce birra, vino e spirits, salvaguardando la birra e colpendo in particolar modo il vino fermo, mentre le bollicine godranno di una tassazione inferiore. Il bilancio, per l'Italia, in prospettiva potrebbe rivelarsi in equilibrio, perché sui 380,4 milioni di euro di vino esportato le bollicine rappresentano poco meno della metà: 167,8 milioni. Opportunità e ostacoli, per i produttori italiani, abituati a divicolarsi da decenni in quello che è il terzo mercato, con Londra come hub per definizione dei consumi e del commercio, con il canale off-trade che rappresenta la fetta più importante delle vendite (86%). E qui che è andata in scena la tappa britannica del "Simply Italian Great Wines" by Iem-International Exhibition Management, guidata da Marina Nedic e Giancarlo Voglino, in partnership con il magazine Uk "The Drinks Business", e dove WineNews ha incontrato Walter Speller, Italy editor di JancisRobinson.com, e il Master of Wine Peter McCombie. "La chiave per continuare ad avere successo, per il vino italiano, è nella qualità, sia per i vini entry level che per quelli di alta qualità. La Gran Bretagna resta un mercato in cui è fondamentale essere presenti: stampa, wine merchant e consumatori restituiscono una visibilità unica, è un trampolino per tanti altri mercati", dice Speller. Per McCombie "la forza del vino italiano è anche la sua debolezza: la complessità, appassionante quando si approcciano vini come Barolo e Chianti Classico, ma che può creare confusione. Il futuro, invece, è dei bianchi e rossi più freschi. E oltre a Prosecco e Pinot Grigio c'è tanto altro da scoprire, ma i consumatori devono avere accesso a tanta ricchezza". La prima leva di marketing resta l'Italia stessa, "una grande destinazione turistica - conclude il Master of Wine - e il modo migliore per creare un legame con i consumatori è con il proprio vino, e farlo assaggiare in Italia, in azienda o in un ristorante, è ancora meglio. Noi inglesi amiamo l'Italia, il Paese più glamour che ci sia, ma bisogna tenere vivo questo legame".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Di diritti e lavoro tra i filari in Champagne

Se caporalato e condizioni di lavoro oltre i limiti della legalità e dell'etica sono un male che affligge non di rado le campagne del Belpaese, anche i grandi territori del vino mondiale non sembrano essere immuni da questa piaga. Neanche "sua maestà" la Champagne, regione da cui arrivano le bollicine con il più alto valore aggiunto al mondo. Almeno stando a un articolo di "Wine-Searcher", firmato da Barnaby Eales, che titola, duramente, "Modern Slavery in Champagne" ("Schiavitù moderna nella Champagne"), segnalando diversi fatti, tra cui l'annuncio di un Pubblico Ministero francese a Châlons-en-Champagne dell'avvio di due indagini su casi di traffico di esseri umani che coinvolgono vendemmiatori, sollevando interrogativi sul modus operandi e sulla responsabilità legale delle case e dei coltivatori di Champagne e delle agenzie di reclutamento subappaltate impiegate ogni anno per assicurarsi 120.000 vendemmiatori. In una dichiarazione congiunta, i co-presidenti del Comité de Champagne (Civc), Maxime Toubart e David Chatillon, hanno promesso di raddoppiare gli sforzi per evitare che tali situazioni drammatiche si ripetano, e affermato che è loro "responsabilità collettiva" porre fine a tale comportamento, sottolineando che la sicurezza e la protezione dei vendemmiatori è una "priorità assoluta".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tutto il meglio dei ristoranti appena aperti in Italia, secondo "TheFork Awards"

Ci sono casi in cui per un nuovo ristorante sono sufficienti pochi mesi di (duro) lavoro per dimostrare tutto il potenziale: è il principio di "TheFork Awards", edizione n. 5 del premio alle attività appena aperte o che hanno cambiato gestione. Ideato da "TheFork", l'app leader nella prenotazione online di ristoranti (by Tripadvisor), in partnership con Identità Golose (il primo Congresso italiano di cucina d'autore), il progetto si è affermato come primo traguardo e trampolino di lancio per i ristoranti più promettenti d'Italia. Sul sito è possibile scoprire la lista dei 43 ristoranti, identificati da 54 top chef della ristorazione italiana: fino al 10 ottobre gli utenti possono votare e il ristorante con più preferenze otterrà l'esclusivo "People's Choice Award". La premiazione, il 24 ottobre in un gala a Palazzo Mezzanotte, a Milano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Ignacio Sanchez Recarte: il vino tra clima, calo dei consumi e lobby anti alcol

"Il vino deve sapersi mobilitare e difendere la propria cultura, affinché non passi il concetto che tutto il consumo di alcol sia cattivo per la salute, con conseguenze soprattutto sul lungo termine. Dal Centres for European Policy conclusioni erronee, unico punto positivo è il segnale di allarme che arriva dalla strada che ha deciso di percorrere l'Irlanda, che avrà un'influenza enorme sulle scelte degli altri Paesi e nel dibattito interno all'Unione Europea quando andremo ad armonizzare i regolamenti".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)