

La News



**Proteste degli agricoltori, settimana decisiva**

Da Nord a Sud della Penisola, un weekend di manifestazioni che si è concluso, con un'eco mediatica in grande crescita, e, soprattutto, l'intenzione di non mollare, ma anzi, di rilanciare, in quella che si annuncia come una settimana decisiva per ottenere qualcosa. Le proteste degli agricoltori in Italia sono arrivate ad un punto di svolta con i trattori, il simbolo del malcontento, che si muovono, pronti a macinare chilometri su chilometri, con Roma prossima meta e, forse, anche il palcoscenico di Sanremo. Sul versante politico, intanto, la premier, Giorgia Meloni, ha annunciato che le risorse del Pnrr per il comparto agricolo passano da 5 ad 8 miliardi ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**L'Amarone della Valpolicella guarda al cambiamento: di stile, climatico e dei consumi**

Con il suo successo ed il suo valore, l'Amarone ha reso grande la Valpolicella, facendone uno dei territori più prestigiosi del vino italiano. Ma ora sono tanti i fattori che impongono un nuovo cambiamento. E se, come spiegato ad "Amarone Opera Prima", nei giorni scorsi, dal presidente del Consorzio dei Vini della Valpolicella, nell'immediato futuro ci sono le sottozone che qui saranno le vallate in cui si divide la Valpolicella, e la sostenibilità che cresce, con oltre il 40% dei vigneti (8.600 il totale della denominazione) certificati biologici o comunque sostenibili, è un cambiamento più profondo, di stile, di posizionamento, di linguaggio e di "mentalità" quello che il tessuto produttivo deve affrontare. Come spiega da Andrea Lonardi, Master of Wine e vicepresidente del Consorzio. "L'Amarone è stato in passato un vino che ha soddisfatto una domanda di mercato. I produttori della Valpolicella sono stati tra i più bravi, soprattutto in alcuni mercati (mercati del Nord Europa e del Nord America), a capire che c'era la necessità di un vino morbido, caldo e piacevole. Questo ha consentito un grande successo volumetrico. Per farlo si è, però, ecceduto con l'appassimento e con la necessità di rincorrere uno stile che questo segmento del mercato richiedeva. Oggi quel segmento non cresce più e regala molte più ombre che sicurezze per il futuro. E un segmento che si è popolato di altri vini che competono solo in termini di prezzo. Subire un attacco di questo tipo significa avere consapevolezza che quel vino era un modello facilmente imitabile: infatti il metodo era superiore al territorio. A questo si aggiungono tre grandi cambiamenti che stanno interessando lo scenario vitivinicolo, non solo della Valpolicella: il cambio dei consumi, il cambiamento climatico, e quello dello stile. I vini commercialmente più solidi sono i fine wines, quelli che hanno un profondo legame con il territorio di origine, vini che hanno valori e un wording comunicativo specifico tali da renderli identificabili. Per accedere a questo segmento - dice Lonardi - occorre pensare ad un Amarone che rimetta in equilibrio i suoi fattori produttivi: il metodo (la messa a riposo), il territorio (suolo, vitigni, clima), le persone (produttori, imprese) e la comunicazione. La sfida è, chiaramente, complessa" (continua in approfondimento) ...

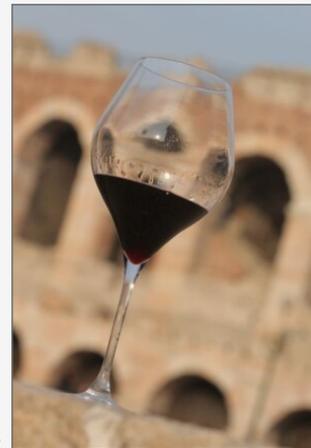
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Valpolicella, i numeri di un territorio in salute**

I vini della Valpolicella fanno i conti, come tutti gli altri rossi, con qualche difficoltà sui mercati, come emerso ad "Amarone Opera Prima" dai dati dell'Osservatorio di Unione Italiana Vini (Uiv). Un po' come tutti i vini rossi del mondo suoi competitor, nel 2023, l'Amarone ha subito una battuta d'arresto nei volumi esportati (-12%), a 75.000 ettolitri, dato comunque in linea (+1%) con il 2019 e sensibilmente in crescita negli ultimi 10 anni (+17%). Ma quello della Valpolicella e del suo Amarone, come spiegato da tanti numeri, tra i quali quelli presentati dal vicepresidente del Consorzio, Andrea Lonardi, sono fenomeni unici. Negli ultimi 20 anni il territorio è cresciuto enormemente, secondo solo al Prosecco Doc. La superficie vitata è raddoppiata, da 4.800 ettari del 1997 ad oltre 8.000 ettari a partire dal 2020. La quantità di uve messe a riposo è aumentata del 492% in vent'anni. Il reddito ad ettaro è passato da poco meno di 5.000 euro del 1993 ad oltre 25.000 (stabilmente) negli ultimi tre anni. Per un sistema Valpolicella che esporta il 65% della produzione nel mondo. E che, ha spiegato il presidente del Consorzio, Christian Marchesini, vede cresce il Valpolicella Superiore, mentre l'Amarone tocca valore record, con prezzi saliti da 11 a 13 euro al litro, e giacenze molto basse.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Risale lo spreco alimentare**

Risale in Italia lo spreco alimentare: si passa dai 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, ai quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo ogni mese (+8%), per un costo a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite all'anno. E la fotografia che emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, per la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco, edizione n. 11, in programma il 5 febbraio. La questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: paradossalmente chi si dichiara povero mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Dal rapporto emerge che si spreca di più nelle città e nei grandi comuni e meno nei piccoli centri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Langa e Roero brindano al boom del turismo, numeri record**

Un territorio ricco di grandi vini, di cultura, paesaggi e tradizione, dove anche un buon calice è motivo di viaggio per un'esperienza da ricordare. Siamo nelle terre di Langa e Roero, patria del Barolo, Barbaresco e delle altre importanti declinazioni del Nebbiolo, protagonisti di un boom turistico analizzato a "Changes", Torino, nelle anteprime delle produzioni vinicole di Langhe e di Roero. Bruno Bertero, presidente AtI Langhe, Monferrato e Roero, ha inquadrato i fattori di contesto e gli andamenti dello sviluppo turistico del "brand" Langhe: nel 2022, le presenze sono state 845.541, contro le 237.929 del 2004 (+255,34%) e le 544.630 del 2014 (+52,44%); in crescita anche la permanenza media, il numero degli esercizi e dei letti. Dati importanti ma da "maneggiare con cura" se visti in un'altra ottica, come quella della sostenibilità ambientale, vera e propria sfida di tanti terroir di pregio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Cronaca

**Un tuffo nel vino dei Romani**

Non è certo un segreto: gli antichi Romani erano amanti del vino, tanto da onorarlo attraverso la figura di Bacco, dio del vino e del piacere. Ma com'era il vino dell'Antica Roma? Per rispondere a questo quesito, è stata condotta e pubblicata una ricerca sulla rivista specializzata "Antiquity" dell'Università di Cambridge: il risultato è che il vino dei Romani era "leggermente piccante" e con aromi di "pane tostato, mele, noci tostate e tè verde", secondo l'archeologo Dimitri Van Limbergen dell'Università di Gand, in Belgio, autore dello studio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Amadeus: "ospiterò gli agricoltori a Sanremo". Al Bano: "quella dei trattori marcia sacrosanta"**

A WineNews, il cantante e produttore di vino in Puglia, con le Tenute Albano Carrisi: "se vogliamo mangiar bene, e sempre, aiutiamo gli agricoltori. La loro protesta e la possibile presenza al Festival importante per sensibilizzare la politica sull'agricoltura, da sempre una "Cenerentola maltrattata", e sull'importanza della radice contadina che l'Italia ha. Il Festival da sempre non è solo musica: nel 1984 io e Romina Power vincevamo con "Ci sarà" e fuori c'era lo sciopero dei metalmeccanici, che il grande Pippo Baudo portò sul palco".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)