

La News



Enoturismo, ancora di salvezza?

Da una parte il calo dei consumi a livello mondiale, per ragioni salutistiche e generazionali, dall'altra una crisi economica che impatta fortemente sull'export: di fronte a questo complicato momento storico, l'enoturismo può rappresentare un'ancora di salvezza per la wine industry? La riflessione arriva dalla Spagna, dove le associazioni spingono per la promozione del vino come bene culturale. "Necessario incoraggiare le campagne pubblicitarie delle cantine con l'aiuto della pubblica amministrazione" secondo Jose Luis Benitez (Federazione Spagnola del Vino), per cui sono necessari maggiori sforzi di marketing, in particolare all'estero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Agricoltori, la protesta si spacca

La protesta degli agricoltori (che intanto esplose anche in India), in Italia si spacca. E dopo il caos dei giorni scorsi, le cose si fanno sempre più delineate. Da un lato, il Governo, che, intanto, ha riaperto all'essenziale dal pagamento dell'Irpef sui redditi agricoli (per molti ma non per tutti, ndr), come interlocutore privilegiato ha scelto il Comitato "Riscatto Agricolo", incontrato anche ieri dai vertici del Ministero dell'Agricoltura (in approfondimento il report). Azione contestata dall'altra anima della protesta, quella del Cra - Agricoltori Traditi, guidati da Danilo Calvani, che usando toni sempre più accesi parla di "sistema corrotto gestito da sindacati agricoli", contesta apertamente il Governo, e conferma la sua manifestazione prevista a Roma per il 15 febbraio, al Circo Massimo, dove, secondo gli organizzatori, ci saranno almeno 20.000 agricoltori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

In Italia sempre meno bar e ristoranti

Nel 2023, in Italia, hanno aperto i battenti 6.205 imprese. Ma più del doppio, 15.188, hanno spento i loro fornelli, con un saldo negativo di -8.983 unità. Andamento simile a quello dei bar: per poco meno di 4.000 nuove insegne, se ne sono spente 12.188, con un saldo negativo di 8.251 locali. A dirlo la Fipe-Confindustria su dati di Infocamerie, che sottolinea come nel complesso, il saldo tra aperture e chiusure per l'anno 2023, è stato pari a -17.693 unità. Con il tasso di sopravvivenza delle imprese che, dopo 5 anni, è del 54%. Poco più di una su due.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Vinexpo Paris" fiera in crescita, che mette in discussione ProWein (ma non Vinitaly)

Vinitaly, con il suo focus specifico sul vino italiano, e con una scelta sempre più premiante di dirottare il pubblico degli appassionati in città ed il business in fiera, non è (più) in discussione. Mentre sull'asse Parigi-Dusseldorf, il peso specifico della partecipazione italiana alle due fiere enoiche ha iniziato a spostarsi verso "Wine Paris & Vinexpo Paris" (di scena anche domani, nella "Ville Lumiere"), i cui spazi dedicati al Belpaese sono cresciuti moltissimo. Mentre ProWein, dove ancora la partecipazione italiana rimane comunque massiccia, inizia a perdere qualche metro (si parla di 500 metri quadrati in meno su oltre 16.000, e di qualche defezione tra le aziende più piccole, ndr), come ci hanno confermato dalla fiera tedesca. Ed ora inizia ad essere messa in discussione, quando, invece, fino a pochi anni fa, sembrava impossibile. E, se in questo 2024, tanti italiani sono andati a Parigi, in queste ore, quasi essenzialmente all'interno di collettive, per tastare il terreno, e saranno, comunque, anche al prossimo ProWein (dal 10 al 12 marzo, ndr), è probabile che scelte più nette si vedranno nel prossimo anno. A giocare a favore di Parigi sono tanti fattori. Logistica, in primis. Perché Parigi, grande capitale europea e mondiale, non sente "il peso della fiera", rispetto ad una città più piccola come Dusseldorf (o come la stessa Verona, ndr), consente collegamenti più frequenti, economici e diretti da ogni parte del mondo, ha un'offerta di ospitalità molto più ampia e accessibile economicamente, nei giorni della fiera, e consente anche di organizzarsi "last minute". E il sentiment, raccolto da WineNews, tra i vertici di Consorzi, imprese e raggruppamenti di aziende tra i corridoi di Paris Expo Porte de Versailles, il cui unico punto debole pare essere dimensionale, se la presenza, italiana (cresciuta del 40% negli spazi e del 75% nel numero degli espositori sul 2023), ma non solo, tenderà a crescere ancora. Come raccontano, a WineNews, i vertici di aziende, gruppi e Consorzi, dal Prosecco Doc al Chianti, dall'Abruzzo a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, all'Istituto Marchigiano Tutela Vini, da Italia del Vino Consorzio a Iswa-Italian Signature Wine Academy, da gruppi strutturati come la toscana Piccini 1882, a piccole griffe come la friulana Zorzetti (in approfondimento).

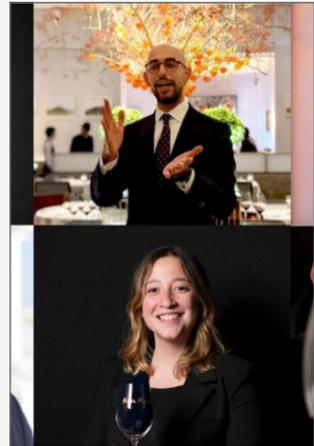
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

L'Italia nella prima "The World's Best Sommeliers' Selection"

Dai Barolo Cannubi 1982 e 2018 di Marchesi di Barolo ai Ben Ryé 2013 e Mille e Una Notte 2019 di Donnafugata, dal Ferrari Perlé 2018 di Ferrari al Granato 2019 di Foradori, dal Grave di Stecca Brut 2017 di Nino Franco a La Caccia Toscana Rosso 2020 di La Caccia di San Giovanni, dal Lison Classico 2019 di Villa Bogdano 1880 ai Mare Urchin 2012 e Squilla Mantis Albana 2015 di Tenuta del Paguro, dal Pinot Grigio Salvadi 2020 di Scarbolo al Carapace Lunga Attesa Montefalco Sagrantino 2016 di Tenute Lunelli, dai Barolo Bricco Rocche 2029 e Barbaresco Asili 2020 di Ceretto al Chianti Classico Gran Selezione Castelnuovo Berardenga Poggio Rosso 2019 di Agricola San Felice (Gruppo Allianz): ecco l'Italia nella "The World's Best Sommeliers' Selection", i migliori vini al mondo per 30 tra i migliori sommelier, guidati da Josep Roca del trisstellato ristorante El Celler de Can Roca, svelata ieri da William Reed, editore inglese della "The World's 50 Best Restaurants". L'Italia è a pari merito con gli Usa, con 16 vini, e seconda solo alla Francia, e di cui fanno parte molti sommelier "stellati" della "50 Best", e tanti italiani, da Jacopo Dosio (Piazza Duomo) a Ivano Coppari (Uliassi), da Matteo Bernardi (Le Calandre) a Gianni Sinesi (Reale), da Lorenzo Lentini (Ikoyi, Londra) a Agnese Morandi (Table by Bruno Verjus, Parigi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nel turismo del futuro piccolo è bello e buono, nelle mete da non perdere

Dove andrà nel 2024 chi ama l'Italia e vuole scoprire nuove destinazioni? Da Tropea, la città della cipolla lungo la "Costa degli Dei" in Calabria, a Mantova, la città dei Gonzaga, di Andrea Mantegna e della zucca, sempre più green, passando per Sorano, la città del tufo e del bianco di Pitigliano, nella patria dei "rossi", in Toscana, di cui è un borgo autentico fuori dal tempo. Ecco il podio delle mete da non perdere che rispecchiano i trend de "Il turismo del Futuro" 2024, Report dell'Osservatorio del Turismo VisitItaly, principale canale di promozione indipendente dell'Italia nel mondo, con una community online di oltre 3,1 milioni di viaggiatori, per il quale nell'anno appena iniziato il settore continuerà la ripresa indirizzandosi su città, luoghi e piccoli borghi inesplorati per vivere esperienze autentiche e sostenibili a contatto con la cultura locale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La Valpolicella ed il suo Amarone: più territorio e meno metodo, più valore e meno volume

Il futuro di una delle denominazioni più importanti dell'Italia del vino, nella visione, condivisa, dei produttori, e del Consorzio Vini Valpolicella. Da Andrea Lonardi (Bertani) a Marco Sartori (Roccolo Grassi) da Matteo Mazzoldi (Zymè) a Christian Marchesini (Consorzio Vini Valpolicella), da Pierangelo Tommasi (Tommasi Family Estates) a Cristian Ridolfi (Santi, Giv), da Andrea Sartori (Sartori) a Diego Cottini (Montezovo) da Umberto Pasqua (Pasqua) a Sabrina Tedeschi (Tedeschi), con il "cameo" del tenore Vittorio Grigolo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)