

La News



Il vino di qualità rende felici

Bere vino di qualità fa sentire più felici, anche chi non è esperto in materia: l'effetto è amplificato se ci sono aspettative alte ed una situazione favorevole, come musica ed una bella location. Lo afferma uno studio scientifico, a cura di alcuni ricercatori del Consiglio Nazionale delle Ricerche, pubblicato sul "Journal of the Science of Food and Agriculture". Durante l'Internet Festival 2022 di Pisa, il Cnr ha promosso un "esperimento sociale" con questionari ed elettrocardiogramma: 5 vini (2 difettosi e 3 di alta qualità) sono stati proposti a 50 consumatori non selezionati in un contesto emozionante, con musica jazz come sottofondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Sommelier dal "cervello speciale"

I sommelier durante le degustazioni di vino hanno una "marcia in più" e non solo per la competenza maturata, ma anche perché si attiva in loro, grazie all'esperienza acquisita, un'attività neurale alterata che gli consente di descrivere le sfumature dei vini come nessun altro. Uno studio pubblicato dalla rivista scientifica "Human Brain Mapping" ha esplorato le menti di questi esperti, rivelando come i sommelier non solo mostrano differenze strutturali nel loro cervello, rispetto ai bevitori occasionali di vino, ma anche modelli unici di attività cerebrale e connettività quando valutano i vini. Dalla ricerca si evince che una formazione specializzata nella degustazione non affina solo il palato, ma rimodella il cervello stesso, migliorando l'integrazione del gusto, dell'olfatto e dell'abilità linguistica.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cena stellata nello spazio

Nel 2025 è prevista la prima esperienza culinaria nello spazio, a bordo della rivoluzionaria capsula neutra di CO2, la Space Neptune, sollevata da uno "SpaceBalloon" riempito di idrogeno: è il nuovo progetto dello chef stellato danese Rasmus Munk del ristorante Alchemist di Copenaghen (2 stelle Michelin) che, con la collaborazione delle aziende statunitensi SpaceVip e Space Perspective, offrirà a sei commensali l'esperienza unica di una cena stellata a 30 km dalla Terra. Prezzo? Si parte da 3,5 milioni di corone danesi, circa 470.000 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Export alimentare a 52 miliardi di euro nel 2023 (+6,6%). Ma sui mercati domina l'incertezza

"Se ci sono più imprese che vogliono esporre di quelle possibili, e buyer di tutto il mondo che si vogliono accreditare, vuol dire che c'è grande richiesta di prodotti italiani nel mondo, ed il sistema fieristico in questo senso è un grande alleato". Così, a WineNews, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, commentando i dati di un export alimentare che, nel 2023, ha raggiunto il valore record di oltre 52 miliardi di euro, con un aumento del +6,6% sul 2022, nonostante un leggero calo in quantità del -2%, alla presentazione di Cibus, edizione n. 22 del salone legato al cibo italiano, di scena a Fiera di Parma dal 7 al 10 maggio (in approfondimento), con oltre 3.000 brand presenti e 2.000 top buyer internazionali provenienti dai principali mercati obiettivo come Stati Uniti, Germania, Spagna, Francia, Regno Unito e Medio Oriente, ma anche dell'area Asean, con il ritorno della Cina, la grande assente durante la pandemia, e un'importante delegazione dal Giappone. Kermesse che che arriva in un momento complicato per le economie del mondo, segnato da tensioni sui prezzi, guerre e incertezza. Con un settore sempre più consapevole che per continuare a crescere l'agroalimentare made in Italy deve guardare all'estero e al futuro. Sta emergendo infatti un mix di fattori che possono rappresentare un rischio ma anche una opportunità per le nostre imprese: volatilità materie prime, costi energetici, polarizzazione dei canali distributivi. "Siamo cresciuti all'estero in valore - ha sottolineato, a WineNews, il presidente Federalimentare, Paolo Mascarin - ma con un -2% in volume, mentre in Italia le quantità hanno tenuto. Prova tangibile che sopra un certo livello di prezzo la domanda si riduce. L'importante per i nostri imprenditori, che già in questo periodo di crisi hanno fatto grandi sacrifici per non ribaltare tutti gli aumenti di costo sul prezzo finale cercando un equilibrio difficile tra salvare l'azienda e salvare la domanda, è continuare in questo cammino virtuoso per contenere al massimo i costi e portare i nostri prodotti sul mercato al prezzo giusto. Nel 2024 ci aspettiamo grandi cose, abbiamo fondamentali solidi, e la crisi, almeno quella inflattiva, sembra alle spalle. Abbiamo dei prodotti straordinari, e delle grandi opportunità di mercato".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vigneto bio in Italia supera i 127.000 ettari

Il vigneto biologico mondiale raggiunge nel 2022 la cifra di 562.000 ettari, l'8,3% della superficie vitata complessiva, con l'Italia che ha ovviamente un ruolo da protagonista con 127.638 ettari, il 18,1% del suo vigneto totale (e il 22,7% a livello mondiale, ndr), e di questi 103.576 ettari sono convertiti. A dirlo è "The World of Organic Agriculture - Statistics and Emerging Trends" 2024, il report pubblicato dall'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica FiBL con l'organizzazione internazionale Ifoam, un punto di riferimento per l'agricoltura biologica. L'Italia è al terzo posto come superficie bio dei vigneti, dietro a Francia (157.358 ettari) e Spagna (149.934) le tre "big" che sommano la quasi totalità dei vigneti "green" del globo. Molto distaccate, infatti, troviamo Cina (18.000 ettari), Stati Uniti (17.111 ettari), Germania (13.800 ettari), Austria (9.901 ettari), Argentina (9.838 ettari), Turchia (9.573 ettari) e Cile (6.590 ettari). A livello generale, il biologico continua comunque la sua crescita, coinvolgendo ben 188 Paesi per 96,4 milioni di ettari (erano 15 milioni nel 2000) con l'Australia leader incontrastata e che copre oltre la metà della superficie complessiva (53 milioni di ettari).



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Grano, l'Europa pensa a dazi per la Russia

Tra i temi che stanno preoccupando maggiormente il mondo agricolo c'è quello legato al grano, con l'arrivo del prodotto estero che sta facendo crollare i prezzi, come a più riprese hanno denunciato gli operatori del settore, mettendo a rischio o comunque in seria difficoltà le aziende italiane. Un argomento delicato ma che potrebbe arrivare ad una svolta grazie all'intervento dell'Europa atteso nei prossimi giorni con l'introduzione di probabili dazi per il grano dalla Russia. Una mossa che troverebbe già il "placet" delle associazioni di categoria. Ad iniziare dalla Coldiretti che ha sottolineato, attraverso il presidente Massimiliano Giansanti, come sia "un primo passo verso uno stop deciso alle importazioni sleali" fino a Confagricoltura che ha auspicato che "il via libera venga dato già in occasione del Consiglio Europeo, il 21 e 22 marzo, a Bruxelles".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Canoni di prevedibilità sui mercati sono saltati, ma stiamo vicino a wine & food made in Italy"

A WineNews il presidente di Ice Agenzia, Matteo Zoppas: "c'è preoccupazione negli Stati Uniti per il vino, ma il 20 e 21 ottobre 2024 ci saremo con Vinitaly Usa, con tante cantine rappresentative e i top buyer del mercato americano, canadese e forse anche dal Sudamerica. Facciamo tante missioni all'estero per supportare la produzione italiana. La Germania, in controtendenza all'economia generale, è il mercato che ha retto meglio. Ma dobbiamo lavorare di più sulla valorizzazione del prodotto italiano".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)