

La News



Pasqua nei distretti del vino e del cibo

Pasqua fuoriporta? Nei distretti del vino e del cibo del Belpaese, si va dalla "Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco" nelle Colline Patrimonio Unesco, agli appuntamenti dell'Alto Piemonte e Gran Monferrato "Città Europea del Vino" 2024, dalla ricerca di erbe spontanee nella regione di Lana in Alto Adige, a "DiVinNosiola" per conoscere il Vino Santo Trentino nel Garda Trentino (fino al 30 marzo), da "Gustum Umbria", alla scoperta dell'enogastronomia del "cuore verde" d'Italia con "A Tavola con Gustum" a Gubbio, ai "Vigneti Aperti" delle cantine del Movimento Turismo Vino di tutta Italia: ecco solo alcuni dei tanti eventi nell'agenda WineNews.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La Pac verso una decisa revisione

Nonostante le proteste a Bruxelles degli agricoltori, è arrivata una svolta, accolta positivamente da buona parte del mondo dell'agricoltura, con il via libera dei rappresentanti dei Paesi Ue riuniti nel Comitato Speciale Agricoltura alla revisione mirata della Politica Agricola Comune (Pac), approvando, in risposta, un riesame mirato di alcuni atti fondamentali della Pac proposto dalla Commissione Europea. Il riesame ha affrontato i problemi incontrati, ad esempio, con l'attuazione dei piani strategici della Pac e punta a realizzare semplificazioni, ridurre gli oneri amministrativi e fornire una maggiore flessibilità per il rispetto di determinate condizionalità ambientali (in approfondimento). Per il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si tratta di "un ulteriore passo verso la revisione e la semplificazione della Pac".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il 2023 da record del Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano festeggia un anno "da record" confermando il proprio appeal e valore sul mercato per quella che è la seconda Dop a livello nazionale (dopo il Grana Padano, ndr). Secondo i dati del Consorzio, il 2023 ha visto la denominazione toccare un giro d'affari al consumo di 3,05 miliardi di euro, il massimo storico, a +5% sul 2022. Risultati positivi per le vendite totali a volume (+8,4%), sostenute da un andamento positivo dell'export (+5,7%), e, soprattutto, delle vendite in Italia (+10,9%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino torna la bevanda più amata dai francesi. Che bevono sempre di più (anche) italiano

In tempi in cui il calo dei consumi di vino è proclamato in tutti i Paesi produttori più importanti, quelli in cui il vino, oltre che economia, è parte integrante della cultura e dello stile di vita, fa a suo modo notizia anche che torni ad essere la bevanda alcolica preferita dai francesi, con un contro sorpasso sulla birra che, invece, era in testa alle preferenze dal 2022. Lo certifica il sondaggio dell'agenzia SoWine, secondo cui, il vino fermo è la bevanda preferita dal 60% dei francesi, con una progressione del 5% sul 2023, seguito al secondo posto dalla birra, scelta dal 58% della popolazione (+2%), e poi dallo Champagne (39%, +2%), davanti a cocktail, sidro e spirits. In particolare, emerge che il vino fermo è cresciuto di 6 punti tra i giovani tra i 18 ed i 25 anni (mentre lo Champagne ha fatto +7%), e di 14 nella fascia di età che va da 26 a 35 anni. E a livello di genere, la crescita è soprattutto tra le donne (+7%), ma si muove in positivo anche il fronte maschile (+3%). Stabile, invece, al 14%, la fascia di popolazione che non consuma alcolici, con una percentuale che sale al 23%, però, tra i 18 ed i 25 anni. Nel consumo quotidiano, i vini bianchi dominano con il 90% dei casi (-1% sul 2021), davanti a vini rosati (87%, -4%) ed ai vini rossi (82%, -8%), confermando il trend mondiale che vede l'anima bianchista del vino aver superato quella rossista. A livello di varietà, le preferenze sono sostanzialmente stabili: domina lo Chardonnay (39%), davanti a Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Riesling e Sauvignon Blanc. Ma tra le curiosità, emerge anche che il 70% dei consumatori francesi, spesso dipinti come "sciovinisti" in tema enoico, ha assaggiato vini stranieri, e soprattutto italiani, nel 34% dei casi (con una crescita del 6%). Guardando al vino nella sua totalità, il prezzo resta il primo criterio di acquisto per il 54% dei consumatori (+5%), davanti al territorio o al Paese di origine (46%, +3%) e alla varietà (26%, +2%). In media, il 25% dei consumatori mette a budget fino a 10 euro per l'acquisto di una bottiglia di vino (+4%), il 54% sta nella fascia tra 11 e 20 euro (-1%), ed il 22% sopra i 20 euro (-2%), che è anche la fascia più gettonata per chi cerca lo Champagne (59%, +3%). Infine, il 55% dei francesi, nel 2023, ha partecipato ad almeno un evento legato in qualche modo al vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Nel 2023 crescono numero e spesa dei wine lovers Usa in Italia

Usa loves Italy. Dopo la pandemia, gli arrivi di turisti americani nel Belpaese nell'ultimo biennio (2022-2023) sono passati da 2,9 a 4 milioni. La stessa spesa turistica ha visto un forte aumento, a 6,49 miliardi di euro, secondo miglior valore dopo la Germania (dati Banca d'Italia). Anche le stime per Pasqua sono positive: il mercato statunitense traina la crescita delle prenotazioni aeree, con i passeggeri americani che rappresentano la quota maggiore dopo gli italiani (dati Ministero del Turismo). A confermare la tendenza positiva, anche i dati dell'European Travel Commission-Etc: l'Italia è tra le mete più gettonate in Europa dagli statunitensi (34%), dopo la Francia (35%). Si tratta soprattutto di turisti che viaggiano in coppia (36%) e che si fermeranno in Europa per 1-2 settimane (64%), con un budget giornaliero superiore a 200 euro (36%), gran parte del quale speso in esperienze enogastronomiche, le più gettonate (28%) dopo cultura (41%) e city-life (32%). Un vero "affare" per il food system italiano secondo uno studio di Roberta Garibaldi, professoressa di Tourism Management dell'Università di Bergamo, autrice del "Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia", e Matthew J. Stone, professore di Marketing della California State University di Chico, sui turisti americani e la loro passione per il cibo italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La crisi dell'olio extravergine di oliva, tra consumi, aziende e olivete in calo

L'olio extravergine di oliva è uno dei tesori del made in Italy. Ma se ne produce sempre meno, anche a causa del cambiamento climatico, ed i prezzi aumentano, e in modo sensibile. Per una recente indagine di Studio Piepoli, l'aumento del prezzo da 4 a 9 euro a bottiglia registrato nelle ultime settimane, ha cambiato le abitudini d'acquisto del 30% dei consumatori: il 47% ha diminuito acquisto e consumo del 30%, il 40% lo ha dimezzato. Il 45% ha cambiato le proprie abitudini alimentari, utilizzando per la cottura e il condimento olio di semi (o economici). Per il 50% degli intervistati, il prezzo giusto per una buona bottiglia di olio evo italiano è 7 euro. Intanto, però, ad essere abbandonate, sono le olivete, come testimonia il calo delle aziende olivicole italiane, a -31 tra il 2010 ed il 2020, secondo Ismea. A lanciare l'allarme sono le Città dell'Olio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra nuovi trend di consumo e tentativi di ripartenza, il sentiment sul vino italiano in Usa

A raccontarlo, da Miami, con Iem, wine educator, blogger, importatori e distributori. Che confermano la passione degli americani per il Belpaese, come emerge dalla parole di Lyn Farmer (DipWset), Cira Apitz (Notas de Cira), Amy Frenchko (Gruppo Martellozzo), Greg Rivera (August Import), Mauro Varena (The Wine Nation), Irene Moore (Wine, Food and Travel Writer) e Doreen Colondres (Vitis House North Carolina).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)