

La News



L'Italia cresce in Cina

In Cina si beve, ancora, soprattutto vino di Francia. Ma anche, e sempre più, vino italiano, che ha superato quello di Spagna, e vede il Belpaese salire in posizione n. 4 in valore tra i fornitori enoici del "Celeste Impero", grazie ad una crescita del 62,8% nel primo trimestre 2018. A ribadirlo il rapporto n. 9 "Cina. Scenari e prospettive per le imprese" della Fondazione Italia Cina. Dallo studio, emerge che nel comparto alimentare, "l'Italia ha un avanzo commerciale con la Cina grazie a un +8,54% nell'export e al -7,72% dell'import cinese". Con cioccolato, pasta e olio di oliva, lo Stivale è tra il primo e il secondo posto nelle esportazioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

È la stagione dei Festival eno-culturali

Formula consolidata e dal successo tanto crescente dall'arricchirsi ogni anno di nuovi ed interessanti cartelloni in cui il vino incontra la cultura, in un connubio-attrattore che ha davvero pochi eguali, entra nel vivo la stagione dei Festival eno-culturali nei territori del vino italiano. A dare il la, tra i vigneti di Brunello, il pioniere "Jazz & Wine in Montalcino" firmato Banfi. Ma si va da "Al Cinema con Gusto", stasera con "Soul Kitchen" alla Rocca di Montemassi in Maremma, all'atteso Bolgheri Festival (dal 28 luglio). Da domani l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini accompagna il Macerata Opera Festival, mentre in Salento c'è "Vino è Musica" (24-28 luglio). Da stasera nel Teatro in Vigna di Planeta sull'Etna torna lo Sciaranuova Festival, al Divino Festival a Castelbuono sono attesi Petri, Staino e Arturaola (3-5 agosto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'estate in Emilia Romagna, vini in spiaggia

I trend dell'estate in Italia nascono sulla riviera Romagnola: quest'estate la moda è un buon calice di vino "di casa". E l'Emilia Romagna punta proprio sulle sue eccellenze enoiche, partendo da "Dop on the Beach", iniziativa del Consorzio Vini di Romagna: 50 eventi durante tutta l'estate con le più prestigiose Doc della Regione. E non solo: torna anche Tramonto DiVino, il road-show che in 9 tappe percorre la strada che unisce Rimini a Piacenza, toccando le località simbolo della ricchezza enoica e culinaria della Regione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dazi e tensioni non fermano l'agroalimentare made in Italy

16,8 miliardi di euro: tanto ha fruttato l'export agroalimentare made in Italy nei primi 5 mesi del 2018. Una somma importante ma, soprattutto, una crescita, a +3,5% sullo stesso periodo del 2017, che è migliore di quasi tutti i competitor mondiali, ad eccezione della Francia, che fa +4%, mentre la Germania non va oltre l'1%, la Spagna perde il -1%, gli Stati Uniti crollano del -8%. Merito di dinamiche di crescita non solo nei mercati tradizionali (Ue e Nord America, dove i prodotti italiani "sovraproformano" la variazione media delle importazioni) ma anche in quelli "emergenti" dell'Est Europa. È il caso della Polonia, le cui importazioni di food & beverage dall'Italia sono aumentate negli ultimi cinque anni di oltre il 46%. A dirlo il report di Agrifood Monitor di Crif e Nomisma. Risultati importanti, soprattutto se inquadrati in un contesto internazionale fatto di inasprimento dei dazi, ritorno al protezionismo e accordi di libero scambio non ratificati. Altro aspetto decisamente interessante che emerge dal report è che l'Italia cresce in tutti i mercati più importanti che invece, nel complesso, stanno importando sempre meno. Se negli Usa le importazioni totali di prodotti agroalimentari hanno fatto registrare (a valore) un calo del 4% nel periodo analizzato, quelle dall'Italia sono invece cresciute del 4,5%. Trend analogo in Canada: a fronte di una riduzione dell'import agroalimentare complessivo del 6,8%, quello di prodotti italiani è aumentato del 4%. Venendo in Europa si registra un incremento dell'import agroalimentare dall'Italia del 2,6% nel Regno Unito (rispetto ad un -2,4% a livello totale) mentre in Germania le importazioni dall'Italia sono cresciute del 5,8%, a fronte di una crescita complessiva del +1,9%. Infine il Giappone, con il quale si è appena chiuso l'Accordo di Partenariato Economico (Jefta) e dove anche in questo caso l'import agroalimentare dal nostro Paese è cresciuto del +1,6% contro una riduzione complessiva del 5,3%. Merito, come detto, anche dei buoni risultati registrati al di fuori dei mercati tradizionali dell'Europa Occidentale o del Nord America come nel caso del Messico (dove l'export agroalimentare italiano cresce del 23%), della Corea del Sud (+20%), della Romania (+13%) o della Polonia (+8%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"New York Wine Experience", con il vino italiano protagonista

Per fare promozione nei mercati serve una presenza costante, ma servono anche i grandi eventi. Anche in Usa, primo mercato straniero per l'Italia del vino, dove le importazioni enoiche, nei primi 5 mesi del 2018, sono diminuite del 6,8% in volume e cresciute del 9,7% in valore, con l'Italia che, per l'Italian Wine & Food Institute, è cresciuta del +0,6% in quantità e del +11,3% in valore (608 milioni di dollari). E che sarà protagonista di uno degli eventi del vino più celebri in Usa, la "New York Wine Experience" di "Wine Spectator", di scena ad ottobre (18-20) al Marriot Marquis Hotel, nel cuore di Manhattan. E, in attesa di conoscere le cantine italiane selezionate (50, nel 2017), il Belpaese sarà al centro di seminari come quello dedicato alla verticale dei vini della Tenuta Greppo Biondi Santi, la cantina dove nell'Ottocento è nato il Brunello di Montalcino, mentre tra le "Wine Stars" ci sarà Priscilla Incisa della Rocchetta, che guida la Tenuta San Guido, culla del Sassicaia, con il padre Nicolò. E, nel tasting dedicato ai migliori 10 vini del 2017, ci sarà ovviamente anche il Brunello di Montalcino 2012 di Casanova di Neri, al n. 4 della celebre "Top 100" di "Wine Spectator", presentato dal produttore Giacomo Neri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gli chef socialmente impegnati a Modena con Massimo Bottura e Identità Golose

Il potere delle idee, la forza della cultura, l'influenza dell'arte ed i nuovi modi di creare connessioni tra le persone attraverso la gastronomia: ecco di cosa parleranno gli chef più celebri al mondo che uniscono alla loro cucina, una missione, quella di trasformare la società attraverso la gastronomia, riuniti nel Simposio dedicato alla "gastronomia sociale", al Collegio di San Carlo a Modena il 24 luglio, preludio al prestigioso "Basque Culinary World Prize 2018". A chiamarli a raccolta nella sua città, Massimo Bottura, lo chef n. 1 al mondo, portavoce dei massimi livelli che l'alta cucina italiana può raggiungere andando oltre il piatto, dalla cultura ai risvolti sociali, temi tante volte al centro di Identità Golose, il Congresso italiano di cucina d'autore ideato da Paolo Marchi, e che del Premio sarà, non a caso, media partner.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Di sostenibilità, made in Italy ed "Italian Sounding", impresa ed istituzioni: parla Paolo Barilla

Il presidente Aidepi e guida di uno dei marchi di pasta italiana più famosi del mondo: "essere sostenibili è imprescindibile, per l'ambiente e per i consumatori, ma serve innovazione di sistema, non di prodotto. Per combattere i falsi ci vuole tempo, si deve stare sui mercati e far provare i prodotti originali, facendo educazione. All'estero dobbiamo andare più uniti, ma questo deve partire dalle istituzioni"

[Approfondimento su WineNews.tv](#)