

La News



I rosati di Puglia sull'onda Usa

Dopo il boom delle bollicine, il mercato Usa ha scoperto un altro amore, quello per i vini rosati. Una "Pink Revolution" culminata con il boom delle produzioni di Provenza, che hanno portato la quota dei vini rosa Oltreoceano all'11,2%, con una crescita delle importazioni dall'Italia del +17%. Merito anche della "Provenza tricolore", la Puglia, che attraverso l'associazione "Puglia in Rosé", che riunisce 40 aziende di tutta la Regione, sarà protagonista fino al 25 giugno proprio nel cuore del consumo enoico Usa, New York, dove è di scena "Summer Fancy Food Show", il più importante evento fieristico del Nord America per il settore Food & Beverage.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Il turismo enogastronomico vince in Italia. Ma bisogna puntare sull'innovazione

2,5 miliardi di euro e 14 milioni di persone coinvolte: questi i numeri del turismo enogastronomico in Italia, presentati al Food&Wine Tourism Forum, diventato ormai punto di riferimento del settore, di scena nei giorni scorsi al Castello di Grinzane Cavour (Cuneo). Numeri, a cui si aggiungono gli 85 miliardi di euro di fatturato del comparto ristorazione, e che dimostrano come quello del wine & food sia la formula vincente nel Belpaese, che attira l'attenzione di milioni di turisti ogni anno. Trend, confermato dai numeri di Google: la cucina e il cibo italiani si confermano quelli più cercati sul motore di ricerca: Africa, Asia e Sud America sono i continenti in cui il cibo italiano viene googolato maggiormente. Interessanti anche i dati sui vini: il Prosecco è il vino italiano più cercato nel mondo, con una rilevanza maggiore a livello stagionale in estate, seguito dal Barolo. Entrando nel dettaglio del tema del food, la Travel Appeal, ha presentato il rapporto "L'enogastronomia in Italia", basato sull'analisi di oltre 17 milioni di recensioni online, sulla qualità del cibo servito ai tavoli dei ristoranti, della ristorazione interna nelle strutture ricettive, delle esperienze di food & wine tasting. Tra gli elementi più influenti sulla soddisfazione finale, meritano uno spazio ad hoc i piatti e i prodotti tipici. L'apprezzamento per un'ampia scelta dei vini, menzionato per il 91% dei casi sempre nelle recensioni molto positive. Proprio sul tema dell'offerta enoica come vincolo per il turismo si concentra la case history di Langhe e Roero, con i dati presentati da TripAdvisor Italia, che ha delineato un quadro sulle abitudini dei turisti italiani e stranieri che scelgono Langhe e Roero, e più in generale il territorio del Cuneese, per le loro vacanze. Il Piemonte si attesta al settimo posto tra le regioni italiane più prenotate per Tour Gastronomici e Tour Enologici & Degustazione Vino con Torino in testa, seguita da Asti, Langhe e Roero e Monferrato. Le potenzialità, insomma, sono tante, ma il tema dell'innovazione non è ancora abbastanza centrale nello sviluppo turistico ed enogastronomico: priorità deve essere il pensare a nuovi format per incuriosire e coinvolgere i turisti stranieri, in modo da fidelizzarli e farli ritornare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La sostenibilità del vino, secondo Inycon

Perseguire uno sviluppo sostenibile della viticoltura e del turismo per creare sinergie tra i due settori più vitali dell'economia del territorio di Menfi (Agrigento), passando dalle parole ai fatti. Con aziende, consorzi e territori che investono in questo senso, e l'obiettivo, da raggiungere quanto prima, e su cui spinge il Ministero delle Politiche Agricole, di arrivare ad una certificazione di sostenibilità univoca a livello nazionale che faccia ordine, sia per i produttori che per i consumatori. Riflessioni che arrivano da Inycon, la storica manifestazione siciliana dedicata al vino di qualità, nei giorni scorsi a Menfi. Incentrate su una sostenibilità dei vini "che non dovrà essere un attributo in più, ma parte della loro identità", ha raccontato Laurent de la Gatinais della Tenuta Rapitalà, che sta convertendo a bio tutti i suoi 225 ettari, e consigliere del Consorzio Doc Sicilia. E che chiama in campo "un cambiamento culturale che passa dalla consapevolezza dei viticoltori che il bio si fa non per i contributi, ma per preservare la propria salute e l'ambiente", ha aggiunto Giuseppe Bursi, presidente di Settesoli, grande cooperativa di 2.000 soci per 6.000 ettari di vigneti. Con la consapevolezza che "la sostenibilità si guadagna a piccoli passi", ha ricordato Mauro Varner, agronomo del colosso trentino Mezzacorona, che ha anche tenute in Sicilia. [Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Valpolicella, tra tutela sui mercati e futuro

Promozione e tutela dei marchi: obiettivi primari di tutti i grandi consorzi del vino, compreso quello dei Vini della Valpolicella, che ha approvato il bilancio 2018, di 2,1 milioni di euro di fatturato. 150 le diffide inviate in tutto il mondo contro i falsi on line, in partnership con l'Icqr, 36 le azioni legali perseguite in tutto il mondo, soprattutto sull'Amarone. Ma intanto, si guarda al futuro: già approvate dal Consorzio, e ora al vaglio della Regione, la riduzione per la vendemmia 2019 della resa totale per ettaro (110 quintali, anziché 120) e della cernita per la messa a riposo delle uve per la produzione di Amarone e Recioto al 40% (da disciplinare è al 65%). "Misure per garantire qualità e redditività di una filiera che, in 10 anni - ha commentato il presidente del Consorzio, Andrea Sartori - ha visto crescere del 30% la superficie dei propri impianti".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Australia, tutto il vigneto mappato dal satellite

L'uso del satellite in vigna non è una novità assoluta, lo è il fatto che una Nazione decida di mappare così la totalità dei suoi vigneti. In Australia un algoritmo digitale ed i satelliti hanno scansionato ogni ettaro di vigna, senza intervento umano: il "National Vineyard Scan 2018" è un progetto commissionato dal Wine Australia ed eseguito dalla società di intelligenza artificiale Consilium Technology. Il monitoraggio è stato eseguito per tutto il 2018 e continuerà negli anni a venire. 146.128 gli ettari di vigna registrati, +11.000 ettari sul rilevamento "tradizionale" del 2014.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il 79% degli italiani vuole prodotti Dop, e le grandi catene del cibo ci investono

I 299 prodotti gastronomici Dop, Igp ed Stg d'Italia, da soli, sfiorano i 7 miliardi di euro alla produzione, per un giro d'affari al consumo di 14,7 miliardi di euro (dati Rapporto 2018 Ismea - Qualivita). Un successo che poggia su solide basi: secondo una recente ricerca dell'Istituto Ixè, il 79% degli italiani vuole prodotti di origine certificata. E i grandi gruppi della ristorazione ci investono, come fanno, da anni, Mc Donald's o Autogrill, tra gli altri. E anche la catena spagnola 100 Montaditos, del Gruppo Restalia, con oltre 50 locali in Italia (che ha commissionato la ricerca) e che propongono tapas spagnole, sempre più "contaminate" con le Dop d'Italia, come Gorgonzola Dop, Mortadella Bologna Igp, Crema all'Aceto Balsamico di Modena Igp, e Grana Padano Dop, con cui ha appena siglato una partnership.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Il territorio è in salute, ma serve un rilancio dell'immagine del Nobile di Montepulciano"

A WineNews Andrea Rossi, neo presidente del Consorzio del Vino Nobile, e già sindaco della perla del Rinascimento toscano: "a Montepulciano ogni anno 2 milioni di visite all'anno, ed il motore di questo è sempre stato il vino, dobbiamo valorizzare questo nel miglior modo possibile, anche qualificando la domanda di prodotto nel nostro territorio d'origine, e nello stesso tempo farlo conoscere di più e meglio nei mercati internazionali, soprattutto in quelli nuovi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)