

## La News



## Vendemmia 2019, le prime stime Coldiretti

Con il primo grappolo ufficialmente tagliato in Sicilia, l'Italia entra a piccoli passi nella vendemmia 2019. Che secondo la Coldiretti, prima a dare le sue stime, dovrebbe avere una produzione tra i 47 ed i 49 milioni di ettolitri, -10% sul 2018. Stima che se rispettata dovrebbe vedere il Belpaese in posizione di leadership mondiale in termini quantitativi, visto che in Francia, ricorda Coldiretti, le previsioni parlano di 43-46 milioni di ettolitri, e in Spagna di 40-44 milioni di ettolitri. Numeri, in ogni caso, da prendere come sempre con le molle, per una vendemmia che, per entrare davvero nel vivo, dovrà ancora attendere un bel po'.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Vino, export mondiale a due velocità

Nei primi tre mesi del 2019, le importazioni mondiali di vino crescono, a valore, dello 0,1% (+319 milioni di euro), ma crollano i volumi, che perdono addirittura il 5,5%. Così i dati dell'Oemv, l'Osservatorio Spagnolo del Mercato del Vino, che sottolinea anche come gli unici Paesi a crescere sia in valore che in volumi siano Stati Uniti, Canada, Belgio, Svezia e Russia. Continuano a crescere, a valore, anche Gran Bretagna, Giappone, Svizzera e Danimarca, mentre perdono qualcosa, sia in volumi che in valore, Olanda, Germania e Francia, con Cina ed Hong Kong in caduta libera (-180 milioni di euro). Nei 12 mesi il calo è più persistente in volume (-6,3%), a 9,945 miliardi di litri, con una crescita più solida a valore (+1%), a 30,883 miliardi di euro, per un prezzo medio che cresce a 3,11 euro al litro (+7,8%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Le "Giubbe Rosse", un "bene culturale"

Il "Gran Caffè Storico Letterario Giubbe Rosse" di Firenze, che fu quartier generale dei Futuristi come Marinetti e Boccioni, e di scrittori come Montale o Quasimodo, è bene tutelato dal Ministero dei Beni Culturali. Un pezzo di cultura italiana, che ha vissuto fasi alterne, fino al fallimento di fine 2018, e rilanciato con l'acquisto recente della "Scudieri International srl", controllata dal gruppo Nannini e da Sielna, holding del magnate kazako Igor Bidilo (di cui ha parlato anche il quotidiano francese "Le Monde").

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Confagricoltura: "calo in quasi tutte le Regioni per la vendemmia, ma qualità uve ottima"

Se le stime sulla vendemmia 2019 di Coldiretti parlano di (47-49 milioni di euro), Confagricoltura, scende nel dettaglio regionale, in questo scorcio d'agosto in cui iniziano a cadere i primi grappoli di varietà precoci come il Pinot Grigio in Sicilia, ma con il grosso della vendemmia ancora di là da venire. Ad ora, comunque, Confagricoltura parla di un calo del -6% sul 2018, aspetto che "dopo che il raccolto 2018 è stato particolarmente abbondante, l'attuale diminuzione della produzione non è da leggere in termini negativi", sottolinea l'associazione delle imprese agricole. Secondo cui, dalla rilevazione condotta dal Centro Studi di Confagricoltura su campioni di aziende vitivinicole di tutte le regioni d'Italia, si prevedono quantitativi ridotti quasi ovunque, e soprattutto in Friuli Venezia Giulia (-20%), in Umbria (-13%), in Veneto e in Campania (-12%) e in Trentino Alto Adige (-11%), ma già anche Valle d'Aosta (-8%), Piemonte (-7,7%), Lombardia (-3,5%), Emilia Romagna (-5,5%), Liguria (-8%), Marche (-10%), Abruzzo (-8%), Sicilia (-6%) e Sardegna (-5,5%). Sostanzialmente stabili sul 2018 le produzioni in Toscana e Basilicata, mentre vanno in controtendenza il Lazio (+16%), il Molise (+10%) e la Calabria (+9%), e con il segno positivo, ad oggi, anche la Puglia (+2,9%). Stime, chiaramente, sui cui saranno decisivi il mese di Agosto (per Confagricoltura si dovrebbe entrare nel vivo intorno al 20 agosto) e di Settembre. Ma ad oggi, grazie ad una primavera fredda e piovosa e un inizio estate caldo e secco, la qualità dell'uva è ottima e foriera di una produzione di vini potenzialmente eccellenti". Un quadro nel complesso positivo, dunque, per un "settore vitivinicolo che è di rilevante importanza per l'economia agricola e dell'industria alimentare in Italia: le aziende con vigneti sono 300.000 - ricorda Confagricoltura - con una superficie coltivata ad uva da vino di 652.000 ettari, di cui 50.000 con cantine di vinificazione, un fatturato di circa 10 miliardi di euro e un valore dell'export di 6,2 miliardi nel 2018". Record forse destinato a crescere, visto che (come evidenziato dall'analisi di WineNews su dati Istat nei giorni scorsi, ndr) "nel primo quadrimestre del 2019 le - ricorda Confagricoltura - sono state di 1,96 miliardi di euro, in crescita del 5,2% rispetto al 2018".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Enoturisti, la metà è fatta da Millennials

I Millennials si scoprono sempre più enoturisti. Secondo l'analisi di Roberta Garibaldi, docente universitaria e autrice del "Rapporto sul turismo enogastronomico italiano", i nati tra il 1981 ed il 1998 rappresenterebbero il 46% della categoria. Con dei tratti peculiari: il Millennial turista del gusto è principalmente single/non sposato, acculturato, ma con un attuale reddito disponibile più basso. Ricerca un viaggio che gli permetta di scoprire la cultura del territorio attraverso gli incontri e il cibo e quando si tratta di scegliere la destinazione di un viaggio enogastronomico. Se da un lato le esperienze a tema enogastronomico più apprezzate sono le stesse amate da tutti i turisti, che si tratti di mangiare piatti tipici del luogo (87%) oppure visitare un mercato con prodotti del territorio (80%), dall'altro si denotano ampie differenze per molte scelte. La socialità non è solo digitale, tanto che il 62% dei Millennials desiderano anche fare nuove conoscenze in locali molto frequentati, ovviamente con una tendenza a frequentare i festival dedicati al food. Tra le tendenze più diffuse c'è sicuramente lo street food: acquistare cibo da un food truck è la quarta esperienza più desiderata. Forte interesse anche per la cucina etnica desiderata dal 79% dei millennials, così come per il ristorante gourmet (60%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Salata e ottenuta da acqua di mare, i nuovi trend della birra artigianale

Tra le birre artigianali, fenomeno in costante crescita anche in Italia, si fa largo una tendenza, ovvero quella della birra realizzata con acqua di mare, e con cristalli di sale marino. Come l'Aquamaris del birrifico Tari di Modica, o la Birra Margose che arriva direttamente dalla Puglia, prodotta dal birrifico Birranova. Una curiosità sperimentata anche in altri Paesi, come in Spagna, con la Er Boqueron, da Valencia, o in Argentina, con la birra Antares. Oggi una frontiera, che affonda però le radici nel passato: la birra con il sale marino dentro appartiene alla categoria Gose, e deve il suo nome alla cittadina tedesca di Goslar in cui scorreva il fiume Gose. Le acque del torrente, rese più salate dalla presenza dei terreni minerari limitrofi, diedero un gusto assai particolare alle produzioni dei primi mastri birrai locali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Tra clima e ricerca, difesa del suolo e rame, la viticoltura "biologica" affronta il futuro

A WineNews Roberto Zanzotti, responsabile dell'Unità Agricoltura Biologica Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Tra regolamenti diversi, ma la necessità comune, anche per chi opera in regime convenzionale, di tutelare la biodiversità. La ricerca genetica? "Se porta al miglioramento delle resistenze, senza sconfinare negli Ogm, ben venga anche per chi fa biologico".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)