

La News



Berlucchi, tecnologia e sostenibilità

Tra i filari di Berlucchi, griffe della Franciacorta, i primi grappoli sono già in cantina, ma non è questa la notizia. La novità è in vigna, e riguarda la sperimentazione della tecnologia iperspettrale applicata all'uva. Insieme ad Antares Vision, verrà monitorata, con campionamenti periodici iniziati già a luglio, la qualità delle uve, dalle sue caratteristiche organolettiche all'evoluzione della sua composizione chimica in fase di maturazione, e l'eventuale presenza di botrite o altre muffe. "Non si tratta di portare una nuova tecnologia in vigna, ma di metterla al servizio di una viticoltura sostenibile", spiega a WineNews Arturo Ziliani, a capo della Berlucchi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
VINO Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Australia, brusco risveglio

Sembrava la "next big thing" del commercio enoico, ed invece l'Australia, dopo cinque anni di crescita consecutiva, registra, nel primo trimestre 2019, uno stop tanto evidente quanto inatteso. Colpa della Cina, perché dopo la crescita clamorosa delle spedizioni nel 2018 nei primi tre mesi dell'anno segna un calo, a volume, del 33%, con lo sfuso che cala addirittura del 66%, mentre in termini assoluti, secondo i dati Oemv, il calo delle esportazioni è del -15%, con un conseguente, ma lieve, calo dei fatturati (-2%). Australia che, nel complesso, mantiene tutte le sue peculiarità, come il prezzo dello sfuso, superiore a quello del bag-in-box (1,33 contro 1,26 dollari australiani al litro), o come il prezzo medio dell'imbottigliato (6,03 dollari australiani al litro), superiore a quello degli sparkling (5,97 dollari australiani al litro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Tara Empson, giovane influencer del vino

Dal produttore "ribelle" di Sauvignon alcol free al sommelier attivista che aiuta gli emarginati, all'allevatore di anatre che ha lanciato la sua etichetta: ecco i 40 giovani influencer più importanti nel mondo del vino secondo la "Top 40 under 40 tastemakers of 2019" di "Wine Enthusiast". Una nuova generazione di cui fa parte anche un'italiana, Tara Empson, 34 anni. Erede della società di import-export creata dal padre Neil di cui è diventata Ceo in aprile 2019, per "Wine Enthusiast" è la "campionessa dei vini autoctoni e monovarietali italiani".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Se le città "restituiscono" la terra all'agricoltura: a Parigi l'orto urbano più grande del mondo

Altro che moda passeggera, o capriccio da radical chic: gli orti urbani sono una realtà, ed in un mondo che mangia ogni giorno milioni di ettari di terre coltivabili per costruire e cementificare, scoprire che a Parigi nascerà la più grande fattoria urbana al mondo è, letteralmente, una boccata d'ossigeno. Specie perché non è un intervento "spot", ma il fiore all'occhiello di una campagna lanciata poco più di un mese fa dall'amministrazione della Capitale francese e dalla sindaca Anne Hidalgo, "Cultiver Paris", un piano che porterà nella città, entro il 2020, 30 ettari di spazi agricoli urbani. Non solo colture, dai pomodori alla vite, ma anche vere e proprie fattorie, sia a scopi didattici che produttivi, che porteranno nella Ville Lumière polli, capre, oche e quant'altro. A proposito di vite, nell'Île-de-France si contano ben 132 vigneti, di cui una dozzina a Parigi: i più importanti, ricorda il sito dell'amministrazione comunale, sono la Vigne du Parc George-Brassens (1.200 metri quadrati a Pinot Nero, Perlette e Pinot Meunier), la Vigne du Parc de Bellville (250 metri quadrati a Pinot Meunier e Chardonnay), la Vigne du Parc de Bercy (660 metri quadrati a Sauvignon e Chardonnay), la mitica Vigne de Montmartre (1.556 metri quadrati principalmente a Gamay e Pinot Nero) e la Vigne de Butte-Bergerie (600 metri quadrati a Sauvignon, Chardonnay, Moscato, Chasselas e Pinot Nero). L'orto urbano più grande del mondo, invece, sorgerà sul tetto del Padiglione 6 del Parc des Expositions a porte de Versailles, su una superficie di 14.000 metri quadrati, e verrà inaugurato a Primavera 2020. L'orto ospiterà trenta specie di piante diverse, tutte coltivate con i metodi dell'agricoltura biologica e con la tecnica dell'aeroponica: in verticale, senza bisogno di terra, attraverso un sistema di irrigazione delle radici, che non richiede pesticidi e riduce al minimo il rischio di possibili inquinanti. Se ne prenderanno cura una ventina di agricoltori, che potrebbero riuscire a produrre fino ad una tonnellata di frutta e verdura al giorno, con il grosso della produzione che andrà a rifornire il ristorante che aprirà sul tetto, con un menu, ovviamente, a base di frutta e verdura di stagione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

UK, il vino off-trade vale 5,064 miliardi di sterline

Il vino guida i consumi britannici della categoria degli alcolici, con le vendite off-trade che, negli ultimi 12 mesi, crescono del +0,9%, a quota 5,064 miliardi di sterline, come raccontano i dati Nielsen aggiornati al 15 giugno 2019, che svelano segnali di crescita importanti sulle fasce di prezzo più elevate, con un relativo aumento del prezzo medio (5,68 sterline a bottiglia), a fronte di un calo abbastanza netto dei volumi (-6%). Le vendite di bottiglie tra le 8 e le 9 sterline, che rappresentano il 5% del mercato, crescono del +12,7%, mentre quelle delle bottiglie che costano tra le 9 e le 10 sterline (3% delle vendite complessive), segnano una crescita del +9,6%. Anche i vini sopra le 10 sterline sono in crescita, dell'11,7%, ma l'aspetto più importante riguarda la fascia 6-7 sterline (+10,8%) e 7-8 sterline (+7,7%), che insieme rappresenta un terzo del mercato. Si arriva così ai vini entry level (5-6 sterline), che rappresentano ancora la quota dominante degli acquisti: rappresenta infatti il 31% dell'intero mercato enoico off-trade, pari ad un giro d'affari di 1,569 miliardi di sterline, in crescita dell'11,1% anno su anno. A calare, al contrario, sono le vendite dei vini sotto le 5 sterline a bottiglia, che lasciano sul terreno 284 milioni di sterline.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Cucine da stadio: torna il campionato, negli stadi protagonista il wine & food

Dopo un'astinenza di mesi, domani torna il campionato di calcio. Riparte la corsa alla Juventus, e si tornano a riempire gli stadi, ma con stile. Perché ormai non sono più quei catini infernali che tengono alla larga le famiglie, al contrario, i più importanti accolgono ristoranti di livello, skybox e skylounge con vista privilegiata sul campo, dove godere della cucina di ottimi chef ed accompagnare l'esultanza per un gol con un buon brindisi. A San Siro, così, si mangiano i piatti dello chef due stelle Michelin Enrico Bartolini con i vini della griffe della Valpolicella di Collina dei Ciliegi, mentre lo Juventus Stadium vanta 30 punti gastronomici nei diversi settori, l'Artemio Franchi, "tana" della Fiorentina, negli anni ha ospitato il Chianti Classico ed i Jeune Restaurateurs d'Italia, insieme a Lazio e Sampdoria, con il Napoli che aspetta i suoi primi skybox e la Roma che ospita i tifosi vip alla "Tribuna 1927".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino guarda al 2020, quando l'aumento Iva potrebbe abbattersi sui produttori

La crisi di Governo avvicina l'aumento Iva, che dal 2020, nella fascia più alta, rischia di passare dal 22 al 25%. Nulla cambierà per i beni di primi necessità, compresi gli alimentari, ma il vino, come tutti gli alcolici, potrebbe trovarsi di fronte un problema non di poco conto. A WineNews le parole di Ottavio Cagiano (dg Federvini) e Paolo Castelletti (segretario generale Uiv).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)