

La News



"Cantina Italia": scorte a 31 milioni di ettolitri

Con la vendemmia che entra nel vivo, c'è da fare spazio nelle cantine del Belpaese, pronte ad accogliere i 46 milioni di ettolitri che verranno prodotti nelle prossime settimane lungo lo Stivale, ma in cui trova ancora spazio una quantità importante di scorte: 31,3 milioni di ettolitri, divisi tra 15,9 milioni di ettolitri di Dop, 7,7 di Igp e 7,6 tra altri vini e varietali non a denominazione, come emerge dai dati dell'ultimo bollettino "Cantina Italia" dell'Icqr, sui dati del Registro Telematico aggiornati all'17 settembre 2019. Veneto al top tra le Regioni, con 8 milioni di ettolitri di vino, Prosecco tra le Dop, con 1,8 milioni di ettolitri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Il Premio Masi a Jeannie Cho Lee

Jeannie Cho Lee, coreana, prima Master of Wine asiatica, e oggi una delle voci più influenti ed ascoltate sul vino in Cina e non solo: è l'edizione n. 38 del Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino, assegnato ogni anno dalla storica realtà dell'Amarone e della Valpolicella, dedicato alle più grandi personalità del mondo del vino e della cultura in generale. Come il filosofo Alain Finkielkraut, tra i massimi intellettuali francesi, "illuminista contemporaneo", che, per le sue battaglie civili, è stato vittima di pesanti attacchi antisemiti, che il 28 settembre a Gargagnago di Valpolicella, sarà premiato insieme a Jeannie Cho Lee, oltre che all'attore padovano Roberto Citran, al produttore di distillati Piero Luxardo, che è anche docente di letteratura italiana del Novecento all'Università di Padova, e al celebre sondagista Nando Pagnoncelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La vendemmia in festa con le Cantine Aperte

Momento nevralgico per il business del vino, la vendemmia è, da sempre, anche uno dei "riti" più belli e affascinanti dell'agricoltura. E resta uno dei periodi più belli per visitare i territori del vino, anche con "Cantine Aperte in Vendemmia", evento diffuso del Movimento del Turismo del Vino, dal Piemonte alla Sicilia, lungo due mesi che seguono "il viaggio" della vendemmia in Italia, in qualche territorio già iniziato, e in altri destinato a concludersi tra ottobre e novembre. Tra viandanti in vigna, raccolte notturne, bagni nel vino e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il successo del cibo italiano, il rapporto tra città e campagna: parla Massimo Montanari

Se il made in Italy del cibo ha successo nel mondo, è perché figlio di un sapere antico e perché, in fondo, l'agricoltura italiana pensa "al mercato" da più tempo di quanto si pensi. Certo c'è ancora un forte squilibrio tra le parti della filiera, criticità che per essere superate richiederebbero una revisione dei rapporti tra chi ha potere e chi non ne ha, e sui meccanismi di controllo. Non di meno, sta cambiando il rapporto tra campagna e città, con la prima che in qualche modo dipende sempre più dalla seconda. E se oggi il cibo ed i temi ad esso legati sembrano più importanti che in passato, così in realtà non è: dal momento che dall'alimentazione dipende la vita dell'uomo, è sempre stato un tema centrale, ma oggi l'invasività dei media ha amplificato tutto. Fin troppo, tanto che le persone sono sempre più connesse, ma al tempo stesso sempre più isolate, e per cui il valore di convivialità che è strutturale ai discorsi intorno al cibo, diventa ancora più importante. Riflessioni che arrivano da una conversazione di WineNews con Massimo Montanari, docente di storia medioevale e dell'alimentazione all'Università di Bologna, tra i massimi storici contemporanei. "Il successo dei nostri prodotti agroalimentari affonda in profondità le radici nel passato: sono prodotti buoni perché c'è dietro un grande lavoro, una grande storia che li ha costruiti. Poi chiaramente ci sono il marketing e la promozione, la commercializzazione, ma non è una novità: fin dal Medioevo tutti i prodotti a "denominazione", non controllata al tempo, e forse era anche meglio, avevano una destinazione soprattutto commerciale". E se la campagna, ed i contadini, spiega Montanari, dipendono sempre più dalla città, dove vivono molte più persone, e quindi consumatori, rispetto anche solo ad un secolo fa, il cibo, da sempre elemento conviviale, oggi sembra dividere, tra vegetariani, vegani, crudisti e così via. "Tuttavia penso che la convivialità rimanga elemento imprescindibile. Mangiare in solitudine non è proprio della specie umana. E penso alla convivialità in termini elementari: prendere un caffè insieme è un momento di convivialità, quando uno dice "andiamo a mangiare una pizza", non parla di pizza ma di stare insieme, dice "facciamolo insieme, andiamo a condividere un cibo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Fine Wine, l'Italia continua a volare, e cresce più di tutti

Continua a brillare luminosa la stella dei fine wine d'Italia, che sul mercato secondario sono quelli che crescono di più in assoluto, da inizio 2019, o meglio, gli unici a crescere (insieme allo Champagne), e secondi, da agosto 2018 ad oggi, alle sole etichette top di Borgogna. Nei primi due terzi dell'anno, infatti, secondo gli indici che misurano l'andamento dei prezzi sul benchmark di settore, la piattaforma del Liv-Ex, l'Italy 100, indice formato dalle più recenti annate fisiche di Sassicaia, Masseto, Solaia (Antinori), Tignanello (Antinori), Ornellaia, Barbaresco di Gaja, Barolo Monfortino Riserva e Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, Guado al Tasso (Antinori) e Redigaffi di Tua Rita, cresce del 4,97%, mentre tutti gli altri (ad eccezione dello Champagne 50, a +1,87%), sono in calo più o meno marcato. Mentre il Liv-Ex 100, indice di riferimento della piattaforma, che monitora l'andamento dei prezzi dei vini da collezione più ricercati in assoluto, cresce solo dello 0,1%. E ancora più significativa è la performance delle etichette tricolore anno su anno: da agosto 2018 ad agosto 2019, la crescita dell'Italy 100 è stata del +9,7%, dietro solo al Burgundy 150, a +11,1%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Sana: il giro d'affari del biologico in Italia a 5,8 miliardi di euro, +264% in dieci anni

Dal campo, com'è ovvio che sia, alla tavola, in Italia il settore del biologico continua a crescere, confermandosi, alla vigilia del Sana, il Salone Internazionale del Naturale e del Biologico, di scena a Bologna da oggi al 9 settembre, assolutamente in forma. Tanto che, come rivelano i dati Nomisma per l'Osservatorio Sana 2019, il giro d'affari del biologico, tra consumi nazionali ed esportazioni, nel 2018 ha toccato i 5,8 miliardi di euro, con un aumento record del 264% negli ultimi dieci anni ed i consumi interni che hanno raggiunto i 3,6 miliardi (+178% nell'ultimo decennio), ma la tendenza positiva continua anche nel 2019 con le vendite nella gdo in aumento del 5% nel primo semestre. Cresce anche l'export del bio made in Italy, che ha superato i 2,2 miliardi di euro nel 2018 (primi in Ue, secondo nel mondo dopo gli Usa), a +10% sul 2017, e +597% sul 2008.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vendemmia 2019, produzione in calo, ma il mondo produttivo guarda alla filiera del valore

A WineNews, Ernesto Abbona, alla guida della Uiv, Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, e Daniele Simoni, ad Schenk Italian Winery. Tra la necessità di investire per creare valore che sia remunerativo per chi produce le uve, chi le trasforma e chi le vende, senza pensare a primati quantitativi che, da soli, non significano niente.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)