

La News



**Italiani, 1 su 2 beve vino, il 15% ogni giorno**

Con le esportazioni rallentate dalla pandemia, il mercato "di casa", già fondamentale, diventa ancora più importante per le cantine d'Italia. E la buona notizia è che la platea resta ampia. Secondo un'indagine Istat, il 54,2% degli Italiani (29,5 milioni) consumano vino (contro il 50,5% che consuma birra), mentre il 15,6% degli italiani si concede uno o due bicchieri ogni giorno (per un consumo procapite che, secondo i dati Oiv, in Italia è di 43 litri di vino all'anno, ndr). Tra le curiosità, emerge che si consuma più vino nei comuni sotto i 50.000 abitanti mentre il centro batte di poco le periferie metropolitane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Valpolicella, il conto del nubifragio**

Come apparso da subito, anche dalle voci di tanti produttori raccolte da WineNews, il nubifragio che nei giorni scorsi ha colpito la Valpolicella, ha fatto danni pesanti in una zona localizzata. E se ad essere colpito è stato il 4-5% degli 8.300 ettari della denominazione, ora arriva anche il conto economico: 6 milioni di euro di danno alle uve, che si traduce in un 20 milioni di euro in valore per le bottiglie di vino che mancheranno. La stima (da inquadrare in un territorio che, in ogni caso, con il vino sviluppa un giro di affari di 600 milioni di euro ogni anno, ndr) è dello stesso Consorzio dei Vini della Valpolicella, come spiega il presidente del Consorzio Christian Marchesini. Che guarda alla vendemmia, che dovrebbe iniziare intorno al 5-6 settembre: "qualità delle uve buona, ma l'annata ce la giochiamo nei prossimi 15 giorni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Locali Storici, in città crollano gli affari**

Un calo del fatturato tra il 50% e l'80% negli ultimi sei mesi per i locali storici delle città d'arte. Lo rivela un sondaggio dell'Associazione Locali storici d'Italia, mentre molti dei 220 luoghi simbolo dell'ospitalità del Belpaese, come il Gilli di Firenze e il Biffi di Milano, riaprono. "Più un segnale di speranza che di convenienza, visto che questi avamposti dell'ospitalità italiana, con in media due secoli di storia, si sentono come dei fari nella nebbia, lasciati soli dal Governo e dai ministeri competenti", spiega il presidente dell'associazione Enrico Magenes.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**I vigneti d'Italia sorridono ai produttori: lo stato dell'arte al Nord, dal Piemonte al Veneto**

Difficile fare una sintesi di quello che avviene tra i vigneti d'Italia, viste le mille peculiarità di ogni azienda o territorio. Ma, in generale, dalle parole dei tanti produttori sentiti dall'Alto Adige alla Sicilia da WineNews, il quadro comune, tra i primi grappoli in cantina e quelli ancora sui filari, è più che positivo, a tratti entusiasta, con uve di grande qualità, anche se quasi ovunque non abbondanti. Dal Piemonte e dalle Langhe lo raccontano realtà di riferimento qualitativo come Pio Cesare e Damilano. Per il Nebbiolo in particolare, per la cui raccolta si punta ad ottobre, si spera in una grande vendemmia, soprattutto se settembre sarà secco e soleggiato. In Trentino si sorride per i grandi rossi, come racconta la Tenuta San Leonardo dove si prevede una splendida annata, ma anche per le bollicine del Trentodoc, come testimonia la cantina di riferimento Ferrari, con la raccolta già iniziata da una decina di giorni, e un millesimo 2020 che per la qualità delle uve si presenta dalle ottime potenzialità. Morale alto anche in Alto Adige, soprattutto per i bianchi, visto che grazie al clima non ci sono state problematiche legate alle malattie. E se il meteo si stabilizzerà, con giornate di sole e notti fresche, anche qui si prospetta un'annata di ottima qualità, secondo cantine come San Michele Appiano e Cantina Kaltern. Stessa musica in Franciacorta, tra i territori partiti per primi, come testimonia Il Mosnel, dove si stanno ancora raccogliendo uve in equilibrio tra zucchero e acidità. Bene le cose anche in Friuli Venezia Giulia, dove c'è meno uva del previsto ma di ottima qualità, secondo la cantina Le Monde. In Veneto alcuni hanno raccolto le prime varietà precoci, ma tanto per i bianchi come il Lugana, che per i rossi della Valpolicella, se il meteo non farà altri capricci le aspettative sono alte, come testimoniano realtà come Monte Zovo e Dal Forno, o Gini, sul fronte del Soave, o ancora da PuntoZero, sui Colli Berici, mentre c'è grande entusiasmo sul fronte Prosecco, dove ci sono tutte le condizioni per un'annata da ricordare, dalle Colline del Conegliano e Valdobbiadene Docg alla Doc, sottolinea la griffe Villa Sandi. E ottimi presupposti si registrano anche dal Levante Ligure, dove le uve stanno gradualmente arrivando a maturazione, sottolineano da Cantine Lvnæ.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Ottimismo al Centro-Sud, dalla Toscana alla Sicilia**

In Toscana si fanno i conti con un po' di siccità ma senza condizioni estreme, che fanno sperare in una buona annata tanto in Chianti Classico, come raccontano Castello di Brolio, Nittardi e Castello di Querceto, che a Montalcino, secondo le Tenute Silvio Nardi, e le cose procedono bene anche in Val d'Orcia, per Tenuta di Trinoro, a Bolgheri, dove si sta per partire con Vermentino e Merlot, almeno a Tenuta Argentiera, e anche sulle colline Pisane, racconta Tenuta di Ghizzano. Dall'Umbria, la testimonianza è di Castello della Sala (Antinori), dove lo Chardonnay è poco ma molto buono, mentre nelle Marche si sta per partire con il Verdicchio, con uve di ottima qualità, e quantità nella norma secondo Umani Ronchi. L'andamento climatico sta portando verso una buona vendemmia anche in Sardegna, racconta Siddùra, e c'è entusiasmo in Sicilia, sia per chi ha già cominciato con le varietà più precoci, come Tasca d'Almerita, sia per chi aspetta ancora, come Passopisciaro sull'Etna, o a Marsala, come racconta Marco de Bartoli, ma ovunque con grandi aspettative, almeno in qualità. Insomma, un'annata che si prefigura positiva da Nord a Sud, come testimonia sintetizzando Schenk Italian Wineries, con vigne e cantine che vanno dal Trentino Alto Adige alla Sicilia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Adottare un'arnia in "crowdfunding", in Abruzzo, per salvare api e ambiente**

Adottare un'arnia per salvare una famiglia di api che conta più di 50.000 esemplari e partecipare attivamente alla salvaguardia dell'ambiente. È la curiosa iniziativa di Adi Apicoltura, azienda abruzzese della famiglia Iacovanelli, impegnata nell'apicoltura da ben 150 anni a Tornareccio (Chieti). L'adozione dell'arnia sarà possibile in tre formule: 6, 12 o 36 mesi. Si può partecipare all'iniziativa singolarmente o in gruppo. Oltre all'opportunità di seguire lo stato di salute delle proprie api con report costanti, il donatore riceverà dei vasetti di miele personalizzati, prodotti dall'arnia che adotta. Le api sono le principali responsabili dell'impollinazione delle verdure e della frutta che mangiamo ogni giorno: senza di loro il mondo sarebbe meno bello, colorato e buono.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Gdo, continua la crescita del vino, guidata da spumanti e vini di qualità. L'osservatorio Coop**

A WineNews Francesco Scarcelli Brands Purchasing Manager Wines, Beers and Spirits di Coop Italia: "I trend registrati durante il lockdown hanno tenuto: continua la corsa delle bollicine, anche dolci, che crescono a doppia cifra, i fermi mantengono la loro costante crescita. Una tendenza di consumo che punta alla maggior qualità. Molte cantine si sono affacciate al mondo della grande distribuzione solo in era Covid, e questo, oltre alle richieste dei consumatori, spinge per un offerta che crescerà ancora in qualità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)