

La News



Gli effetti del lockdown sui consumi di vino

Si è bevuto più vino, con maggiore frequenza, e soprattutto a cena, ma anche in occasioni nuove, come gli aperitivi online. Sono alcuni degli effetti del lockdown sul consumo di vino in Italia, un prodotto legato a tante diverse occasioni di consumo, da casa al ristorante, ma anche ad esperienze come le visite in cantina e in vigna, raccontate dall'indagine dell'e-commerce enico Sommellerie Wine Box. Che con dati e analisi, ha indagato l'impatto del confinamento forzato su quantità, frequenza e occasioni di acquisto e di consumo del vino in Italia (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La riapertura vale 2,5 miliardi per il vino

"La riapertura di ristoranti, bar e agriturismi vale 2,5 miliardi per il vino italiano, il settore dell'agroalimentare made in Italy più penalizzato dall'emergenza Covid, con la chiusura del canale della ristorazione che rappresenta il primo mercato di sbocco". A dirlo la Coldiretti, nel convegno online "Il mercato del vino dopo un anno di pandemia" promosso dalla stessa Coldiretti e dal Comitato di supporto alle politiche del vino che traccia il bilancio degli effetti del Covid sul Vigneto Italia. Una riapertura, dal 26 aprile, pur con tante limitazioni, più importante che mai, visto che soffre anche l'export, storica ancora di salvezza del vino italiano: dopo il -2,2% del 2020 sul 2019, nei primi mesi del 2021 le esportazioni sono diminuite di un ulteriore -20% rispetto allo scorso anno, raggiungendo il minimo storico da oltre 30 anni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Veronesi, da Calzedonia alla vigna

La famiglia Veronesi, alla guida del Gruppo Calzedonia e dell'enocatenza Signorvino, diventa produttrice di vino. Succede nel Lazio, a Lanuvio, con la Tenimenti Leone. "È un progetto nato nel tempo - racconta a WineNews Federico Veronesi - e che fino ad oggi abbiamo sempre tenuto un po' riservato, anche per capire con calma il territorio che ci ospita. Abbiamo piantato 30 ettari di vigna, sia con varietà autoctone che internazionali, il potenziale a pieno regime è di 300.000 bottiglie. Il Lazio del vino può dire e dare tanto. Soprattutto con la Doc Roma".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il Sassicaia è il vino italiano più popolare online, il Monfortino il più caro

Il Sassicaia di Tenuta San Guido è il vino italiano più cercato online, in tutto il mondo, e il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno è il più caro. La griffe di Bolgheri della famiglia Incisa della Rocchetta è alla posizione n. 7 tra le etichette più cercate online dai wine lovers secondo il portale "Wine Searcher". Il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno, una delle bottiglie più scambiate sul mercato secondario dei fine wine, si conferma come il vino più costoso del Belpaese, con un prezzo medio online di 1.070 euro a bottiglia. Al secondo posto, tra le etichette più care, non c'è un vino, ma una grappa: l'Acquavite d'Uva Picolit "Collezione Nonino", che costa 902 euro. Sul terzo gradino del podio, sale il Barbaresco Cichet Paje di Roagna, online a 742 euro a bottiglia. Sul podio dei vini più popolari, salgono il Tignanello della Marchesi Antinori e il Masseto, che ritroviamo anche al quarto posto dei vini italiani più costosi: 741 euro a bottiglia. Restando sulle etichette "Most Expensive", al quinto posto il Brunello di Montalcino Riserva di Gianfranco Soldera - Case Basse (727 euro), alla posizione n. 6 il Refosco Colli Orientali del Friuli "Calvari" di Miani (582 euro), seguito da una griffe storica della Valpolicella, Giuseppe Quintarelli, con il suo Amarone che online arriva a 561 euro a bottiglia. Alla posizione n. 8 il Barolo di Giuseppe Rinaldi (559 euro), seguito dal Barolo Riserva Monprivato Cà d' Morissio di Mascarello Giuseppe e Figlio (550 euro) a bottiglia e dal Barolo Piè Franco di Cappellano (531 euro). Fuori dalla top ten, ma da segnalare per le quotazioni di assoluto rilievo che spuntano online, il Barolo "Le Rocche di Castiglione Falletto" di Bruno Giacosa, il Brunello Riserva di Tenuta Il Greppo - Biondi Santi, il Barolo Etichetta d'Artista di Bartolo Mascarello, il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice di Avignonesi e il Barbaresco Sorì Tildin di Gaja. Tornando alla classifica dei "Most Popular", in quarta posizione l'Ornellaia, seguito da un'altra etichetta simbolo della Marchesi Antinori, Solaia. In sesta posizione il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno, seguito da Le Pergole Torte di Monteverzine (n. 7), dal Flaccianello della Pieve di Fontodi (n. 8), dal Brunello di Montalcino Il Poggione (n. 9) e dal Barolo di Bartolo Mascarello, che chiude la top ten.

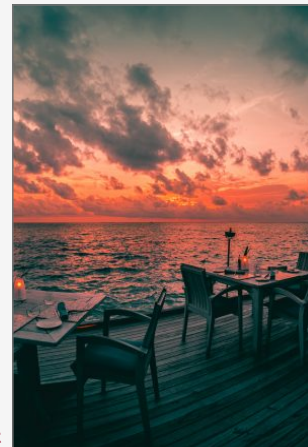
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Verso il DI Riaperture, tra attese e criticità

Manca ancora qualche ora al via libera al Decreto Legge del Governo Draghi sulle riaperture, che avrà un impatto importante sulla ripartenza, specie del turismo, a cui sono legati una bella fetta dei fatturati del settore della ristorazione e, per estensione, dell'agroalimentare. Di certo, le sole riaperture, limitate e piene di restrizioni, non basteranno a colmare le perdite registrate sin qui (50 miliardi di euro tra il 2020 ed i primi mesi del 2021), né della ristorazione, né del vino, né dal settore del banqueting e del catering. Riaperture che, almeno fino al 1 giugno, varranno solo per le Regioni in zona gialla, con servizio solo all'aperto. Cosa che taglia fuori la metà dei locali italiani, e mette sotto l'ulteriore incognita di clima e maltempo gli altri. Secondo l'Unione Italiana Vini, con la ristorazione in crisi, il mondo del vino, solo in Italia, registra nell'ultimo anno crediti non corrisposti dall'Horeca per 500 milioni di euro e mancate vendite nei fuori casa per 1,5-1,8 miliardi di euro. "Per questo chiediamo al Governo di attivare con il "Fondo filiere in crisi" anche misure di sostegno per far fronte alla sofferenza dei mancati pagamenti e a sostegno della ristorazione". Intanto, gli eventi potranno ripartire solo dal 1 luglio. "Fuori tempo massimo", secondo l'Associazione Nazionale Banqueting e Catering.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Stop alle pratiche sleali nella filiera agroalimentare, dalle aste a doppio ribasso al sottocosto

Stop alle aste a doppio ribasso, alla vendita al di sotto dei costi di produzione, ed a tutta una serie di pratiche sleali che ogni anno causano 350 milioni di euro di danni e perdite alla filiera agricola e alimentare. Dopo il via libera alla Camera dei Deputati, a fine marzo, oggi è arrivata l'approvazione definitiva del Senato della Repubblica alla Legge di Delegazione Europea, che, con il recepimento di 38 direttive e l'adeguamento della normativa nazionale a 17 regolamenti comunitari, segnerà un enorme passo in avanti nei rapporti tra produzione agricola e alimentare e imprese del commercio e della distribuzione. Tra gli aspetti più importanti, sottolinea la Coldiretti, "l'anonimato per chi denuncia pratiche scorrette, il rafforzamento del ruolo dell'Icqr e l'intervento sul ritardo dei pagamenti. Oggi per ogni euro speso per un alimento, solo 15 centesimi vanno all'agricoltore".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Il futuro del vino è il ritorno al fuoricasa". Così Luca Pizzighella, brand manager di Signorvino

L'enocatenza italiana (del gruppo Calzedonia), dopo 5 aperture nei mesi passati, nonostante la pandemia, ha inaugurato lo store n. 22 a Roma, in piazza Barberini, e già guarda a crescere ancora tra Milano e Torino. "Vogliamo riportare il vino tra le persone e le persone a vivere l'esperienza del vino nel modo più democratico, raccontando in maniera semplice un mondo complesso. L'obiettivo, a pieno regime, è superare i 50 milioni di euro".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)