

La News



Il Lugana brinda all'estate

È un momento d'oro per il Lugana, che, a metà 2021, ha visto calare le giacenze e crescere sia i valori che gli imbottigliamenti. Il prezzo medio del vino sfuso, a luglio, ha visto un incremento del 93% sullo stesso mese del 2020 pari a 2,60-3 euro al litro, gli imbottigliamenti hanno segnato a giugno un +19,76%, mentre le giacenze, da marzo, risultano inferiori al 2020, anche includendo la quota appena liberata dal Consorzio, ovvero gli ultimi 8.900 ettolitri di vino (il 50%) della vendemmia 2020, prudenzialmente stoccati ma adesso "scongeliati" a fronte delle ottime performance della Denominazione più antica della Lombardia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Identità Milano 2021" internazionale

Alain Ducasse, chef, imprenditore e presidente Les Collectionneurs, Josep Roca del Celler de Can Roca a Girona, Joe Bastianich, Paulo Airaud del Ristorante Amelia a San Sebastian, e ancora, due fuoriclasse italiani ai fornelli a Londra: Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, maestri della miscelazione al "The Connaught Bar", miglior bar al mondo secondo la classifica "The World's 50 Best Bars" 2020. Ecco i grandi ospiti internazionali protagonisti di "Identità Milano 2021", la kermesse di "Identità Colose", di scena dal 25 al 27 settembre. Al centro, la ristorazione che ha saputo reinventarsi per sopravvivere, e tanti altri temi che si legano ad uno, fondamentale, quello del lavoro, diventato critico con la pandemia: "Costruire un Nuovo Futuro - il Lavoro" sarà il fulcro di "Identità Milano 2021".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Prenotare il ristorante in base al vino

Grazie alla digitalizzazione delle wine list di centinaia di ristoranti, "Milano sarà la prima città al mondo - si legge in una nota stampa - in cui si potrà scegliere dove andare a cena in funzione della bottiglia che si desidera stappare", con la app ufficiale della "Milano Wine Week" (a Milano dal 2 al 10 ottobre), con cui si potrà anche creare un itinerario su misura dei propri interessi, con i luoghi e gli eventi della moda, del design, dell'arte, ma anche partecipare ad uno dei wine tours che conatteranno Milano ai territori del vino circostanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Cina, nel 2020 i consumi di vino calano del 30%, ma i bevitori abituali resistono

Sappiamo tutto, o quasi, di come il vino, inteso sia come prodotto di consumo che come filiera, ha affrontato il 2020, ma cosa è successo lo scorso anno in uno dei Paesi e dei mercati più importanti, dove tutto ha avuto inizio, la Cina? Se l'è chiesto anche Wine Intelligence, che al Paese del Dragone ha dedicato il "China Wine Landscapes 2021". Come è logico, i volumi venduti nel 2020 sono letteralmente crollati, perché la Cina alle prime avvisaglie della gravità di una possibile pandemia di Covid-19 ha scelto il lockdown totale, rinunciando, tra le altre cose, al Capodanno cinese, momento fondamentale per i consumi. Ciò nonostante, l'atteggiamento di fondo dei 52 milioni di consumatori cinesi di vino importato non è cambiato, con i consumi nell'on-trade che dopo il prevedibile calo del 2020 sono rimbalzati nel 2021, mentre l'off-trade ha sostanzialmente retto. Come si spiega allora il calo del 30% dei volumi commercializzati? La risposta sta nella composizione stessa del mercato dei wine lover cinesi. Che si può, sostanzialmente, dividere in due, con una sovrapposizione minima. Da un lato il consumatore abituale di vino, il cui modello di acquisto riflette una grande varietà di occasioni di consumo, sia in casa che fuori casa. Si tratta di un archetipo tipicamente urbano, istruito, benestante e internazionale, il cui comportamento ha chiare somiglianze con i consumatori dei mercati del vino più sviluppati: bere vino è un'abitudine quantomeno mensile, se non settimanale. Il secondo mercato è molto più grande e molto meno facile da misurare, ed è composto da una enorme percentuale di cinesi adulti che comprano vino una volta all'anno o poco più, come regalo, o per un'occasione particolare, solitamente per i grandi eventi, come il capodanno cinese, la festa di metà autunno e il "Singles Day". Il vino, in questi giorni, vive un vero e proprio boom di acquisti, da parte di gente che poi non ne acquisterà più una bottiglia per un anno o oltre. Sono circa 28 milioni (ossia il 6,5% della popolazione urbana di età compresa tra i 18 e i 54 anni) i cinesi che bevono vino almeno una volta al mese, e la metà di questi beve vino settimanalmente, e che hanno acquistato 25-30 milioni di casse da 9 litri di vino importato nel 2020, il 75% di tutti i volumi di vino acquistati lo scorso anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dalla Toscana alla Sicilia, brindisi sotto le stelle

Storiche cantine e tenute aperte per la prima volta ai wine lovers, degustazioni nelle piazze e nei monumenti delle città più belle dei territori del vino italiano e notti da trascorrere eccezionalmente nei vigneti, accompagnati dalla cucina di territorio, ma anche dalla musica, da letture e spettacoli per tutta la famiglia. I brindisi con i migliori vini italiani nelle cantine e nei tanti territori dell'enologia italiana sotto le stelle, segnalati a WineNews, continuano open air e nel rispetto delle regole anti-Covid, in un'estate italiana in cui esprimere un desiderio per il futuro di fronte ad un calice delle proprie etichette preferite diventa un gesto simbolico e di speranza, in questi tempi ancora di pandemia ed incertezze. Come da tradizione, torna "Calici di Stelle", fino al 15 agosto, nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino, ma anche in location uniche e suggestive, con il leitmotiv "Tra Cielo e Terra", un invito a fermarsi, come sospesi, e a lasciarsi andare alle sensazioni piacevoli che solo il vino può regalare, dai vigneti del Brunello di Montalcino e del Chianti Classico in Toscana a quelli di Frappato e Nero D'Avola della Sicilia (tutti gli appuntamenti in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Buona tavola, vini e vip in Versilia: "A Tavola sulla Spiaggia" mito intramontabile

La buona tavola, accompagnata da ottimi vini, sulle spiagge della Versilia, è famosa quanto i vip che, scegliendola come meta prediletta di vacanze e mondanità dai "meravigliosi" anni Cinquanta e Sessanta in poi, hanno contribuito a renderla una delle località di mare più glamour al mondo. Una tradizione che si rinnova ad ogni edizione - siamo alla n. 29 - di "A Tavola sulla Spiaggia", tra gli eventi enogastronomici più longevi d'Italia, il primo talent mondano-gastronomico ideato da Gianni Mercatelli, nella cornice de "La Capannina" di Franceschi, ma senza pubblico. Qui, i piatti, in abbinamento ai vini, sono stati valutati da una giuria tecnica di chef come Gianfranco Vissani e Cristiano Tomei, incoronando "Piatto Forte 2021", con lo "Scolapasta d'oro", la "Parmigiana di gamberi" in wine pairing con il bianco "Cuvée Secrète" di Arnaldo Caprai.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La rinascita dei vini dell'Alto Piemonte, tra investimenti, terroir e micro climi unici

Nella Regione in cui non esistono le Igt, conquistano sempre maggiore spazio denominazioni che si affiancano alle più note. Siamo in Piemonte, terra di Barolo e Barbaresco, e da qualche anno anche di Nebbiolo e tanti altri autoctoni allevati in Alto Piemonte, terra di risaie, laghi e montagne. Qui, ogni uva ha la sua casa, capace di regalare interpretazioni diverse: le Docg Gattinara e Chermelle, le Doc Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)