

La News



Cina, il vino tra abuso e rinvii

Nella Cina che ha ripreso a correre, il vino italiano nei primi 5 mesi 2021 è cresciuto del +80% sul 2020, con 54 milioni di euro di export. Ma tornano di moda anche vecchi vizi, come l'abitudine, socialmente accettata ma tutt'altro che edificante, di bere fino a star male nelle cene di lavoro. Una consuetudine che spesso porta i dirigenti a costringere i propri dipendenti a fare altrettanto, con conseguenze riprovevoli, e che il Governo vuole combattere, attraverso una moralizzazione dei costumi che avrà conseguenze, più o meno dirette, anche sul vino. Intanto, nuovo rinvio per "Wine To Asia", in calendario dal 2 al 4 dicembre 2021 a Shenzhen.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Segni - Otranto Wine Telling Festival"

Se il racconto del brand e del prodotto non basta più, ed a descrivere un vino sono bravi in molti, la nuova frontiera della comunicazione è trasformarlo in un'esperienza, di degustazione ma anche di viaggio e conoscenza dei suoi territori. Nasce da qui "Segni - Otranto Wine Telling Festival", da un'idea del "disegnatore di idee" Giacomo Mojoli (27-29 agosto, Castello Aragonese, tra le bellezze di Otranto con i mosaici della Cattedrale in cui è raffigurato anche il vino) con racconti di musicisti e personaggi come Giovanni Allevi e Joe Bastianich, produttori come Marco Caprai, Emanuele Rabotti (Monte Rossa), Alessio Planeta e Massimiliano Apollonio, presidente Movimento Turismo del Vino Puglia, insieme, tra gli altri, a Francesco Zurlo, preside Scuola di Design del Politecnico di Milano, il giornalista John Brunton, e il direttore WineNews Alessandro Regoli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il difficile "tempo delle mele" 2021

Nel pieno dell'ondata di caldo torrido che ha soffocato il Paese da nord a sud, e mentre si fatica a trovare manodopera nei campi, è partita la raccolta delle mele in Italia con un calo del 4% rispetto allo scorso anno a causa di maltempo e gelate primaverili che hanno ritardato di almeno una settimana la maturazione e fatto scendere la produzione a poco più di 2 miliardi di chili nel 2021 per quello che è il frutto più consumato a livello nazionale. Secondo i dati di Prognosfruit, l'Italia si conferma secondo produttore al mondo, dietro la Polonia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra record dell'export nel 2021, "sostenibilità" e Cibus: la visione di Federalimentare

La convinzione che il record delle esportazioni agroalimentari italiani di 50 miliardi di euro nel 2021 sarà raggiunto e superato, la certezza che il valore aggiunto della filiera nasce nell'industria di trasformazione che fa diventare materia prima di assoluta qualità eccellenza enogastronomica che conquista il mondo, la consapevolezza che sono tante le sfide da affrontare subito per il settore, da quelle sull'etichettatura a quella della sostenibilità che non può essere solo ambientale, fino alla voglia di tornare ai grandi eventi in presenza, fondamentali per fare business e disegnare il futuro, come sarà Cibus a Parma, tra fine agosto e inizio settembre: c'è tutto questo nel pensiero di Ivano Vacondio, presidente Federalimentare, intervistato da WineNews. Che parte proprio dai dati decisamente incoraggianti sulle esportazioni agroalimentari del primo semestre 2021, in crescita del +11,2% sul 2020, secondo i dati Istat. "Sono certo che raggiungeremo i 50 miliardi di esportazioni nel 2021, sono ottimista, e non sono sorpreso - spiega Vacondio - perché chi vive a contatto con le aziende ed i mercati è consapevole da tempo degli spazi che ci sono per il made in Italy. Il record è a portata di mano, ovviamente se non incorriamo in nuove scellerate chiusure del fuori casa, visto che siamo ancora in balia di questa pandemia e di qualche scellerato che non si vaccina, mettendo a rischio la salute sua e degli altri, ed il settore del fuori casa che ha un'incidenza enorme in termini di fatturato e di liquidità. E dico, non in senso polemico e senza alcuna mancanza di rispetto, che di questi 50 miliardi 40 miliardi li fa il settore della trasformazione e 10 miliardi il primario. Lo sottolineo per non sminuire il lavoro del mondo agricolo, che è fondamentale per noi, perché abbiamo bisogno di materie prime di qualità, ma chi valorizza il prodotto agricolo è poi l'industria di trasformazione". E se secondo Vacondio è fondamentale che le istituzioni difendano il made in Italy dalle etichettature come il Nutriscore, un ragionamento profondo va fatto sul tema della sostenibilità, che chiama in causa il "Farm to Fork" e l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: "a chi non sta a cuore il pianeta? Ma i costi di questo progetto oggi, dopo due anni di pandemia, sono insostenibili" (l'intervista completa nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il top della cooperazione italiana secondo "Weinwirtschaft"

La Cantina Valpolicella Negrar, storica realtà cooperativa veronese, è, per la quarta volta, al top, Cantina Tollo, uno dei punti di riferimento dell'Abruzzo enoico, è la prima tra le cooperative del Centro Italia, La Guardiense, simbolo del Sannio, al vertice nel Sud: ecco il meglio della cooperazione enoica italiana secondo l'autorevole rivista enoica tedesca "Weinwirtschaft". Sul podio della top 20 salgono anche Cantine di Verona e Cantina Terre del Barolo, un anno fa in prima posizione. Restringendo il campo al Centro Italia, al secondo posto si piazza MarcheDoc (Colonnara), con i Vignaioli del Morellino di Scansano, realtà di riferimento del territorio (170 soci e 700 ettari, con un fatturato di 13 milioni di euro), in terza posizione. Al Sud, invece, a completare il podio sono la cantina sarda Santadi, colosso per l'economia dell'Isola dei Nuraghi, da quasi 1,8 milioni di bottiglie, e Cva Canicatti. Al top anche realtà come Cavit, Cantina Leonardo Da Vinci e non solo (classifica completa nell'approfondimento). Fanno storia a sé, nella classifica "Weinwirtschaft", le cooperative dell'Alto Adige, con Cantina di Terlano, realtà pioniera nella produzione di vini bianchi da lungo invecchiamento, al vertice, seguita da Andrian e Tramin, con una sola new entry, al n. 4: San Michele Appiano, guidata da Hans Terzer.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Fivi4Future", il progetto di sostenibilità Fivi parte dalla lotta all'uso dei fitofarmaci in vigna

Fare propri gli obiettivi della strategia "Farm to Fork", il piano decennale messo a punto dalla Comunità Europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, per il vigneto di domani, che dovrà mettere al centro la sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità: ecco "Fivi4Future - I vignaioli coltivano la ricerca", l'iniziativa della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (Fivi), che mette nel mirino il primo obiettivo, la riduzione del 50% dell'utilizzo di fitofarmaci entro il 2030. Attraverso un progetto di ricerca in collaborazione con la società di consulenza Perleuve dell'agronomo Giovanni Bigot e con l'Università di Udine, che punta ad aumentare la biodiversità dei vigneti attraverso la progressiva eliminazione degli insetticidi di sintesi, la riduzione degli insetticidi biologici e il monitoraggio degli organismi utili.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

A pranzo e cena, tra cooking show e botteghe artigiane: il fenomeno delle Cesarine

Il successo della più antica rete di cuochi e cuoche casalinghi (oltre 1.500) d'Italia, ma anche una comunità diffusa Slow Food come custodi della cucina tradizionale italiana, che aprono le porte delle loro case ai viaggiatori di tutto il mondo, offrendo esperienze come pranzi, cene, cooking class e visite a botteghe e produttori locali in 400 città e paesi d'Italia. A WineNews il racconto delle Cesarine Elisabetta Rossi (Torino), Francesca Maria Casa (Bagheria) e Patrizia Cencioni (Siena).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)