

La News



Come cambia l'industria del vino

Il mercato mondiale del vino torna a crescere, nei consumi e nel commercio, in un mondo che non è mai cambiato tanto in fretta come in questi 18 mesi. Un periodo nel quale la parola d'ordine è stata una sola: resilienza, per convivere con una pandemia che, a ben guardare è tutt'altro che alle spalle, e che è quindi destinata ad essere ancora un fattore fondamentale anche nell'industria del vino. A ricordarlo, Wine Intelligence, che ha messo in fila i macro fattori che stanno trainando il settore vinicolo mondiale, dalla centralità dei diritti sociali all'urgenza delle questioni ambientali, dal ruolo dell'e-commerce all'impatto della Brexit in Uk.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La "Sustainable Wine Roundtable"

Mentre l'Italia ancora aspetta la legge definitiva sullo standard unico delle certificazioni della sostenibilità del vino (da settimane annunciato come imminente ma ancora in sospeso), il mondo si muove in una direzione chiara ed immutabile. In un percorso ancora lungo, ma lungo il quale nasce la "Sustainable Wine Roundtable", una coalizione unica composta da grandi e piccoli produttori, distributori, rivenditori, organizzazioni ambientaliste e altre ancora, di tutto il mondo, unite dal desiderio di rendere il settore vitivinicolo leader nella sostenibilità. E, tra i soci fondatori, c'è anche l'italiana Equalitas, la società controllata da Federdoc e detentrica dello standard (che, in buona parte, sarà l'ossatura del nuovo standard nazionale italiano in arrivo, ndr). L'obiettivo principale è di arrivare a definire uno standard globale per il settore vitivinicolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino di Cracco con San Patrignano

Il più famoso e "novello" chef-vignaiolo si affida al know how ed alla voglia di riscatto dei ragazzi di San Patrignano per produrre il primo vino della sua neo-nata azienda: si chiama Colle Giove, ed è il Colli di Rimini Rosso Doc dell'azienda Vistamare di Carlo Cracco e della moglie Rosa Fanti, nata a fine 2020 in Romagna, e le cui uve, Sangiovese e Cabernet Sauvignon della vendemmia 2020 e 2021, sono vinificate nella cantina della Comunità con l'enologo Luca D'Attoma. E con la commercializzazione dell'annata 2020 prevista in ottobre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Lotta a fame, cambiamento climatico e non solo: le ricette di Coop per "Coltivare il Futuro"

Il futuro, nel segno della sostenibilità ambientale è ormai alle porte. Anzi, ormai si può parlare di "presente" per i danni relativi al cambiamento climatico con relative ripercussioni sull'agricoltura. La sfida, dunque, passa da alcuni argomenti cardine del grande apparato "socio-agro-economico" relativo alla sostenibilità ambientale. Guardando a quelle, enormi e primarie, della lotta alla fame, che invece che regredire sta aumentando, e al cambiamento climatico, in uno scenario mondiale che ci dice, da tempo, che entro il 2050 ci saranno 10 miliardi di persone, e che di conseguenza la produzione mondiale di cibo dovrà aumentare del 60%. Per un cambiamento radicale della filiera della produzione del cibo, che chiama in causa la distribuzione, ma anche il rapporto, oggi sbilanciato, tra grandi multinazionali e piccoli produttori di tutto il mondo. Ma anche il ruolo dei piccoli gesti quotidiani contro gli sprechi. Temi di cui si è discusso a Firenze, nel convegno "Coltivare il Futuro" di Coop Italia, in vista del G20 dell'Agricoltura, di scena il 17 e 18 settembre. Con i contributi di, tra gli altri, di Marco Pedroni, presidente Coop Italia, Marcela Villareal della Fao, Morgan Ody di Via Campesina e Marcello di Paola, docente e ricercatore all'Università Luiss di Roma e alla Loyola di Chicago (nell'approfondimento). Dove al netto delle grandi dinamiche mondiali da cui l'Italia non è certo avulsa, è emersa ancora una volta la particolarità del settore "agroalimentare che, in Italia - ha ricordato il presidente di Coop, Marco Pedroni - rappresenta un unicum sia in termini di qualità delle produzioni che di asset economico, con tanti piccoli produttori, le grandi cooperative, aziende di alto profilo e qualche realtà agroindustriale. L'agricoltura e l'agroalimentare sono molto importanti per l'Italia, sono la colonna portante e la vera offerta qualitativa del paese, un punto di riferimento. L'agroindustria è cresciuta. Dalla coltivazione alla trasformazione alla logistica nei supermercati. Tra queste filiere c'è bisogno di collaborazione. Non si può immaginare l'Italia che trasformi il proprio comparto agroalimentare in grandi imprese, esiste la forza del mettersi insieme. Infrastrutture, meno intermediazioni e aggregazione: ecco la via da percorrere, insieme a imporre il prezzo giusto".

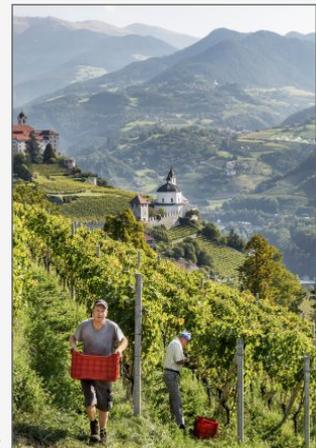
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Alto Adige: grandi vini bianchi, diversità e zonazione

5.550 ettari di vigneto, un fazzoletto di terra che rappresenta lo 0,7% del vigneto Italia. Eppure, l'Alto Adige del vino, da questo vigneto condotto da 5.000 viticoltori, riesce a raccontare una diversità incredibile, grazie a vigne che vanno dai 200 ai 1.000 metri sul livello del mare, e a 20 vitigni (con i bianchi che coprono il 64% della superficie, Pinot Grigio e Gewurztraminer in testa) su 150 diversi tipi di terreni. Un mix che - grazie al lavoro di 12 cooperative che da sempre fanno dell'altissima qualità il loro tratto distintivo (e che valgono il 70% della produzione totale), 62 cantine private e più 100 piccoli Vignaioli Indipendenti - danno vita ogni anno ad oltre 40 milioni di bottiglie (il 98% Doc), che oggi, per la maggior parte, raccontano di un Alto Adige come terra di grandissimi vini bianchi, e di grandissima longevità. Anche grazie ad una rivoluzione lenta ma decisa in vigna, partita dagli anni Ottanta del Novecento, e che ora punta sulla zonazione e le Unità Geografiche Aggiuntive (84 in attesa di approvazione) e che si è raccontata all'"Alto Adige Wine Summit" 2021 (nell'approfondimento i commenti di Hans Terzer, enologo di San Michele Appiano, Martin Foradori, vice presidente del Consorzio Vini Alto Adige e produttore con Hofstätter, ed Andreas Kofler, presidente del Consorzio e di Cantina Kurtatsch).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il più grande evento di territorio chiama a raccolta i wine lovers: il "Festival Franciacorta"

Il più grande evento di territorio, pioniere del genere nell'Italia del vino nell'unire la degustazione di grandi vini, esperienze in cantina e nella natura, cucina, sport e cultura, chiama a raccolta gli amanti delle bollicine: il "Festival Franciacorta in Cantina", l'appuntamento diffuso tra i filari del Franciacorta (dove prosegue il 18-19 settembre), per conoscere da vicino la sua storia e le storie delle sue cantine - 65 quelle che aprono le porte - tra le bellezze del territorio come monasteri, castelli e dimore storiche immerse tra i vigneti del celebre ed amato Metodo Classico. Un evento per tutti, dagli sportivi, che potranno avventurarsi tra i vigneti e le colline della Franciacorta facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi, in bicicletta o a cavallo, così come per le famiglie, tra iniziative ludiche e pic-nic tra i filari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Viaggio nella viticoltura (e nell'agricoltura) eroica delle Isole Eolie, tra Malvasia e non solo

Tra coraggio, fatica, sostenibilità e visioni di futuro, le testimonianze di produttori di vino, pastori, pescatori e agricoltori, anime di un territorio unico e difficile, che sopravvivono grazie alla sua biodiversità, e alla tenacia di chi la tutela e la valorizza. Come raccontano le storie di produttori come Tasca d'Almerita (Tenuta Capofaro), Hauner, Fenech, Colosi, Barbanacoli, Punta Aria e Caravaggio, ma non solo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)