

La News



Pochi tartufi e prezzi alle stelle

Anche l'arrivo dell'autunno, dopo l'estate lunga e siccitosa, non fa ben sperare per il tartufo, almeno per ora: dalle Langhe alle Crete Senesi, da Acqualagna all'Umbria, senza piogge e con le alte temperature, la raccolta è iniziata in calo in quantità e di conseguenza con prezzi alle stelle (3.000-5.000 euro/kg). Lo dicono i tartufai a WineNews, alla vigilia dell'evento di riferimento mondiale, la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 91 (dal 9 ottobre). Ma, come sempre, sarà la qualità, che si prevede molto buona, a fare la differenza. Tanto che, per promuoverla, le Marche hanno scelto un testimonial d'eccezione: il Ct Roberto Mancini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

E-commerce, è ancora crescita

Il boom dell'e-commerce in pandemia è nei fatti e nei numeri: in Europa il giro di affari nel 2020 ha toccato i 757 miliardi di euro, +10% sul 2019, secondo i dati di Netcom presentati nei giorni scorsi. Un fenomeno che, come noto, ha coinvolto anche il cibo ed il vino italiano. E che continua, in maniera strutturale. Perché se le vendite enologiche digitali delle catene della gdo più Amazon nel 2020 sono cresciute del +151%, secondo i dati di Nomisma Wine Monitor, la crescita è ancora più forte nel 2021, con un trend del +310% nei primi sei mesi dell'anno. E continua a crescere tutta la spesa online di prodotti di largo consumo in Italia, che dopo aver fatto +84% nel 2020 sul 2019, a 2,9 miliardi di euro, nel 2021, fino ad oggi, ha registrato un ulteriore aumento del +37,5%. Confermandosi un canale sempre più importante per tutto il wine & food.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I valori di Pasqua in "Falling Dreams"

Una gigantesca opera immersiva e site-specific per celebrare i valori cari alla cantina, dalla creatività al talento, e, ovviamente, quelli che il vino italiano porta con sé. Si chiama "Falling Dreams" ed è l'originale installazione di Pasqua Vigneti e Cantina alla "Milano Wine Week", con il collettivo artistico None, per offrire al pubblico un'esperienza sospesa tra sogno e realtà al Base, centro artistico e culturale di Milano (fino al 9 ottobre), che esplora il tema del sogno e la sua portata creatrice attraverso un'architettura fatta di luce e acqua.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vendemmia: quantità in forte calo (-15%) ma altissima qualità per il Brunello di Montalcino

La qualità reale di una vendemmia e la capacità dei produttori di interpretarla, si vedono sempre e soltanto alla prova del calice. Ma le stime di chi raccoglie le uve hanno comunque un valore, soprattutto per quei vini di alto lignaggio che proprio sulla bontà dell'annata costruiscono gran parte del loro prestigio. Come Barolo, per esempio, dove il grosso di una raccolta assai promettente è ancora in corso (come raccontato a WineNews da realtà come Conterno e Sandrone, Ceretto e Pio Cesare, Fontanafredda e Borgogno, Poderi Gianni Gagliardo e Marchesi di Barolo, e dal Consorzio di Barolo e Barbaresco). O come Montalcino, terra del Brunello, dove la vendemmia del Sangiovese, invece, è praticamente agli sgoccioli. E se in uno dei territori più prestigiosi del mondo ancora si contano i record di mercato, critica e quotazioni macinati dalla coppia di annate formidabili 2015 e 2016, è decisamente positivo il sentiment per la raccolta 2021: "secondo le prime stime si è verificato almeno un -15% di quantità sul 2020 - commenta Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino - e tutti i produttori hanno registrato un calo di produzione, ma tutti concordano sull'altissima qualità dell'annata. Lo confermano anche i dati analitici. È un vino eccellente, direi perfetto". Un'altra grande annata, dunque, in potenza, quella che arriverà sul mercato nel 2026, mentre Montalcino si prepara ad accogliere "Benvenuto Brunello", che, da quest'anno, si sposta in pieno autunno, con l'edizione n. 30 dedicata al debutto dell'annata 2017 e alla Riserva 2016 in programma nel Complesso Monumentale di Sant'Agostino dal 19 al 28 novembre (dove si potrà anche visitare Il Tempio del Brunello, museo interattivo firmato da Opera Laboratori, leader in Italia nei servizi museali, nel cuore del centro storico di Montalcino, perfetto condensato di arte di un territorio storicamente importante in Toscana e nuove tecnologie video applicate, con degustazioni virtuali e reali e visioni di paesaggi mozzafiato). "L'annata 2016 era già superlativa e la Riserva 2016 è ancora migliore - sottolinea Bindocci - e il Brunello 2017 riserverà delle belle sorprese".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il "Tavolo della Gastronomia Italiana"

"I temi sul tavolo sono sempre quelli: il taglio del cuneo fiscale e del costo del lavoro, la formazione, la razionalizzazione dei codici Ateco o comune una definizione più precisa e puntuale del ristorante come attività di somministrazione. La cosa nuova e positiva è che finalmente abbiamo un interlocutore istituzionale ed un tavolo di lavoro permanente e molto fattivo": così, a WineNews, Cristina Bowerman, chef stellata con la Glass Hostaria di Roma e presidente degli Ambasciatori del Gusto, commenta la prima riunione del "Tavolo della Gastronomia", convocato dal Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, per sostenere la ripartenza di un settore tra i più colpiti dagli effetti della pandemia, e che, secondo le stime di Istat e Fipe/Confcommercio, nel 2020, ha perso tra i 30 ed i 40 miliardi di euro. E che è fondamentale anche per il vino made in Italy, visto che, secondo i dati di Unione Italiana Vini (Uiv), rappresenta il 36% delle vendite interne in valore (pari a 2 miliardi di euro per le cantine del Belpaese). "Alcuni passi concreti ci saranno già nella legge di bilancio, come la riduzione del cuneo fiscale per questo settore così importante, come lo è una misura strutturale simile al fondo ristorazione che ha avuto un grande successo", ha detto dal canto suo il Ministro Patuanelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dal Sangiovese al Bellone, tutta la biodiversità dei vitigni autoctoni italiani

Dai vitigni più noti, dal Sangiovese al Nebbiolo, dalla Barbera al Dolcetto, dal Grignolino all'Aglianico, dal Greco al Fiano, dalla Falanghina al Nero d'Avola, dal Carricante al Nerello Mascalese, a quelli salvati dall'estinzione, dalla Recantina alla Spergola, dalla Malvasia di Schierano alla Nascetta, dal Timorasso al Ciliegio, dal Canaiolo alla Barsagliana, dal Vermentino Nero al Bellone, dall'Olivella Nera alla Biancolella, dal Forastera ai Ripoli, Fenile e Ginestra, dal Mantonicco al Magliocco, dal Greco Nero al Nerello Cappuccio, e che insieme rappresentano la nostra eredità vitivinicola che rende il vino italiano unico al mondo. Ecco i protagonisti di "Autochtona" (Bolzano, 18-19 ottobre), il più importante evento dedicato ai vini da vitigni autoctoni italiani e che racconta la grande biodiversità del Vigneto Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Paolo De Castro: le sfide dell'agricoltura, del vino e dell'agroalimentare italiano in Europa

"Mi aspetto che l'Italia, come accaduto per l'Aceto Balsamico e per il Parmigiano, vinca anche la battaglia a difesa del Prosecco. In tema di etichettatura ci sono tanti punti di vista diversi, la Commissione ancora non ha ancora presentato una proposta, e non lo farà prima della primavera 2022. Vogliamo promuovere un consumo consapevole del vino, diverso da qualsiasi altro alcolico, culturalmente e qualitativamente. Da Pnrr investimenti fondamentali anche per l'agricoltura".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)