

La News



Cresce "l'economia" agroalimentare

Crescita del Pil (Prodotto Interno Lordo) e del valore aggiunto, così come i consumi interni, gli investimenti, l'import e l'export: è buona la performance economica del primario italiano nel secondo trimestre 2021, nella fotografia di Creagritrend, il bollettino trimestrale, messo a punto dal Crea, che registra un aumento del Pil del +2,7% sul trimestre precedente e del +17,3% sullo stesso periodo del 2020, che favorisce anche un incremento del valore aggiunto. Cresce anche la domanda interna, con i consumi che segnano il +3,4%, gli investimenti fissi lordi il +2,4% e le importazioni e le esportazioni in territorio positivo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"suiवेur", il vino dedicato a Gianni Mura

"Qualche anno fa abbiamo acquistato un terreno confinante con il nostro vigneto. E dopo i lavori per raccorarlo, vi abbiamo piantato una nuova vigna. Nel 2020 la prima vendemmia: nonostante un'annata abbastanza complessa, i Nebbioli erano bellissimi. Così abbiamo deciso di produrre un nuovo vino, un Nebbiolo. E quando arrivò il momento di battezzarlo, fu un attimo decidere di dedicarlo a Gianni Mura, amico carissimo scomparso improvvisamente proprio nel 2020". È nato così, nel racconto degli stessi produttori Maria Bianucci e Gigi Garanzini, "suiवेur", Langhe Nebbiolo Doc dedicato all'indimenticabile giornalista, "re dei suiवेur", Gianni Mura, dagli amici, colleghi e vigneron per passione nelle Langhe con Bricco Giubellini. Un Nebbiolo in purezza annata 2020, prodotto in 1.040 bottiglie, uscite il 9 ottobre, giorno della nascita di Mura. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Tartufo, quotazioni da record

Sebbene in qualche zona sia arrivata qualche pioggia, la lunga siccità ha ridotto di molto la produzione di tartufo, con le quotazioni che schizzano alle stelle. Il prezzo medio del tartufo bianco aumenta del 28% e schizza a 450 euro all'etto al borsino del tartufo di Alba, punto di riferimento a livello nazionale per il tubero più prezioso d'Italia. A dirlo la Coldiretti, che conferma il sentiment registrato da WinNews tra i tartufai delle zone più vocate del Paese, dalle Langhe alle Crete Senesi, da Acqualagna all'Umbria.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino, prodotto sartoriale. Come la moda. Uniti ne "La Vendemmia di MonteNapoleone"

"Bisogna interpretare il vino, ma anche pensarlo per chi lo vuol bere, in quali mercati andrà, è da lì che uno può pensare come vinificare e con quali strumenti, come gestire quel terreno, quella vite, che indirizzo dare al vigneto. Pensando come quando si crea un abito sartoriale, fatto dalla creatività, dalla sensibilità e dalle capacità di chi lo produce, ma pensato su misura per chi lo indosserà". Parole di Luca d'Attoma, enologo dell'anno, pioniere del biologico in Italia, produttore con la sua cantina Duemani, in Toscana, e consulente per tante realtà importanti del vino italiano, da Tua Rita a Poggio al Tesoro, da San Polo a Tolaini, da Tenute Lunelli a Monte delle Vigne, passando per chicche come San Patrignano o Carlo Cracco, di cui cura la produzione di vino. Che WineNews ha incontrato a Milano, nella boutique dello stilista Luigi Lardini, in un momento di contatto tra vino e moda. Icone del made in Italy che oggi tornano a promuoversi e raccontarsi insieme ne "La Vendemmia di MonteNapoleone", edizione n. 12 dell'evento firmato da MonteNapoleone District, che, dall'11 al 17 ottobre, vedrà tante delle più prestigiose cantine italiane protagoniste di esclusive degustazioni nei negozi "icona" del Quadrilatero della moda milanese, all'insegna del gusto, dell'eleganza e della bellezza, accanto ad eventi nell'evento, abbinamenti sensoriali e menù dedicati nei ristoranti gourmet, visite guidate con assaggi di vino in musei privati eccezionalmente aperti, Winery Tour dalla città alle cantine e "cerca" del Tartufo Bianco d'Alba nelle Langhe. E il tutto, aspettando che si rinnovi anche il connubio con la kermesse "gemella" della Capitale, "La Vendemmia di Roma", di scena dal 18 al 24 ottobre. All'insegna della sartorialità tanto nel calice che nel vestiario, ma anche di momenti di charity, come l'asta benefica "Italian Masters" battuta da Christie's in favore di Dynamo Camp Onlus, in programma il 12 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, grazie ai vini e ai produttori del Comitato Grandi Cru d'Italia, oggi guidato da Valentina Argiolas, e che riunisce 100 tra le cantine più rappresentative della qualità del vino italiano, che, da almeno 20 anni, producono vini con i più alti rating risultanti dall'incrocio delle principali e più autorevoli guide e riviste italiane e straniere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Italia-Champagne, una "liaison" senza fine

Cala l'export, che si attesta a 6,9 milioni di bottiglie esportate nel 2020 nel Belpaese (-17% sul 2019, con una conseguente diminuzione del fatturato del -19%, a 146,8 milioni di euro), ma non la passione dell'Italia per lo Champagne, il suo prestigio e la sua autenticità, che ne fa il quinto mercato al mondo delle bollicine francesi, dopo gli Usa, l'Uk, il Giappone e la Germania. Risultato di anni di crescita continua registrati prima della pandemia, la sola congiuntura negativa a metterci un freno. Sono i numeri che raccontano la "liaison" dell'icona del vino mondiale con il Belpaese, dove le più celebri e prestigiose Maison, oltre 120 tra grandi griffe e piccoli vigneron con più di 600 etichette, sono state le protagoniste della "Champagne Experience", evento di riferimento in Italia dedicato allo Champagne, organizzato da Società Excellence (che riunisce 18 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza, come Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzzioli Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, AGB Selezion, Philharmonica e Spirits Colori) a Modena (Modena Fiere, 10-11 ottobre), con un tasting esclusivo e master class per appassionati ed esperti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La pizza tonda è il piatto più amato dagli italiani. Lo conferma una ricerca Doxa per Eataly

La pizza tonda è il piatto più amato dagli italiani: lo conferma una ricerca Doxa, commissionata da Eataly, sulle abitudini di consumo della pizza degli italiani in base a diversi parametri: la frequenza, le tipologie preferite, i comportamenti di scelta e l'importanza di fattori come ingredienti, filiera e leggerezza. L'analisi ha messo in luce aspetti nuovi e interessanti legati alle abitudini di consumo e alla loro evoluzione: la pizza è considerata a tutti gli effetti un piatto legato a momenti di convivialità e indulgenza del gusto. Un vero e proprio cambio di passo culturale attestato dal fatto che la pizza viene consumata una volta la settimana dall'86% degli italiani, arrivando fino a 2 volte per il 40%. Abitudine diffusa soprattutto tra il pubblico più giovane di età compresa tra i 18 e i 24 anni, che si spinge a consumarla anche tre volte la settimana (16%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Roberta Garibaldi: "nell'estate 2021 enoturismo in crescita, con grande dinamismo"

A WineNews la curatrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico, di cui si è parlato anche oggi a Milano nella presentazione di Vinitaly Special Edition, dal 17 al 19 ottobre a Verona: "si va verso una pluralità di esperienze, dalle cene in vigna al wine trekking. Il viaggiatore contemporaneo va alla ricerca del valore culturale del vino, tra prodotto, terroir e persone. Il 73% degli italiani vede l'enoturismo come opportunità di arricchimento culturale: è un approccio che porta tutta la filiera ad innovarsi per incontrare i nuovi trend, come il "Never Ending Food Tourism".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)