

La News



**Signorvino e Teo KayKay per Dynamo Camp**

Le notizie che legano vino e solidarietà, per fortuna, non mancano mai. Come il nuovo progetto firmato da Signorvino e dallo street artist italiano Teo KayKay, in una sinergia ormai consolidata negli anni, che ha "vestito" uno dei vini icona della spumantistica italiana, ovvero il Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Il ricavato della vendita delle bottiglie, sullo store on line di Signorvino, andrà ad una delle istituzioni del "welfare" italiano e non solo, ovvero Dynamo Camp, Onlus di matrice internazionale che offre gratuitamente cure e terapie a bambini e adolescenti affetti da malattie croniche, e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Federvini, allarme costi e trasporti**

L'export del wine & food corre, sul mercato interno ci sono importanti segnali di ripresa, ma non si attenua la preoccupazione dei produttori per le difficoltà sulla logistica e per l'aumento delle materie prime, che rischiano di vanificare la ripresa. A rilanciare sul tema, ora, è la Federvini, guidata da Micaela Pallini (e che vede alla guida del Gruppo Vino, Albiera Antinori, presidente della Marchesi Antinori, una delle più prestigiose ed importanti realtà del vino italiano). Sotto i riflettori i rincari dell'energia e di materie prime quali lo zucchero (+30%), la carta (+35-40%) e il vetro (+10%). Senza tralasciare l'incognita pandemia che sembra riprendere vigore, ad esempio nel Regno Unito. Oltre ai problemi sulla logistica, con i noli dei container tra Europa e Asia a +2.000%, e difficoltà anche nella rotta dal Vecchio Continente agli Usa ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Hong Kong, in asta il top d'Italia con G&R**

Presidio di "normalità" nelle fase più dure della pandemia, tornano in grande spolvero le aste asiatiche della Gelardini & Romani Wine Auction, unica casa d'aste specializzata in vini italiani, ormai stabilmente protagonista ad Hong Kong. Dove, nella cornice del "Ciak in the Kitchen", il 24 ottobre finiranno 591 lotti, con tanta Francia a soprattutto il meglio dell'Italia del vino. Con Toscana e Piemonte in testa, ma anche Etna, Valpolicella, Abruzzo e Campania, che crescono nell'interesse dei collezionisti del mondo (i top lot nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Regno Unito, il vino italiano è chiamato alla battaglia del prezzo medio**

Italia - Inghilterra, questione di feeling ... e di prezzo. Lasciamo da parte le facili metafore calcistiche, perché tra il Belpaese e la tutt'altro che perfida Albione, da qualche decennio regna un rapporto che potremmo definire di reciprocità. Specie quando si parla di vino. Nel 2020, l'import britannico ha toccato i 3,7 miliardi di euro, dagli oltre 4 miliardi del 2019, con un calo pagato principalmente dagli sparkling (-21%) e dall'imbottigliato fermo (-7,5%), che insieme hanno fatturato poco più di 3 miliardi di euro (81%). Di questi numeri, l'Italia rappresenta il secondo fornitore di vino per il Regno Unito, con una quota del 20,7%, dietro solo a quella della Francia (32,4%), per un valore complessivo di 693,9 milioni di euro. Londra, così, è oggi il terzo mercato per il vino italiano. Ma in nessun altro Paese al mondo la concorrenza è tanto forte: se "sopra" c'è la Francia a dominare, "sotto" Spagna e soprattutto Paesi del Nuovo Mondo sgomitano per erodere quote al Belpaese, tirando su un prezzo medio che - da ben prima della pandemia e della Brexit - aveva iniziato a calare pericolosamente, tanto che ad ottobre 2020 si era assestato a 2,61 euro al litro, contro i 3 euro toccati nella metà del 2012. Ed è proprio da qui, dal prezzo medio, che nascono molte delle riflessioni di produttori e comunicatori del vino che WineNews ha raccolto dalla tappa inglese del "Simply Italian Great Wines", a Londra. E se secondo Walter Speller, firma di Jancis Robinson, l'Italia dovrebbe proporre prima i vini di maggior valore, e solo dopo quelli di prezzo più basso, perché il "top-down marketing funziona meglio del down-top marketing", per la Master of Wine Jane Hunt, il grande problema per l'Italia del vino è quello, storico, del non riuscire a raccontarsi e promuoversi compatta. Mentre per Emily O'Hare, wine writer e docente Wset, sarà sempre più importante proporsi con produzioni "organiche", sul mercato UK. Che resta uno dei più importanti anche per denominazioni come il Chianti, "che qui è una delle denominazioni più conosciute e amate", ha detto il presidente del Consorzio, Giovanni Busi. O come il Montepulciano d'Abruzzo, che del Regno Unito ha fatto "il suo quarto mercato export - ricorda Davide Acerra (Consorzio Vini d'Abruzzo) - grazie ad una crescita esponenziale negli ultimi cinque anni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**"Host" e "TuttoFood", il futuro di cibo e ristorazione**

Quanto sia forte il legame tra ristorazione, in tutte le sue forme, è evidente a tutti. Ed è quasi naturale, quindi, l'incontro tra due settori fortemente uniti, anche nel panorama delle fiere. Ed è "un'intesa d'amorosi sensi", infatti, quella di scena a Fiera Milano, che dal 22 al 26 ottobre, vede andare in scena, in contemporanea, "Host", la kermesse dedicata all'ospitalità, e "TuttoFood", focalizzata soprattutto sulle novità del mondo del cibo. Due settori che stanno cavalcando insieme la ripresa: la ristorazione e l'hospitality, nel 2021 hanno visto i fatturati crescere del +82% nel secondo trimestre (sullo stesso periodo 2020), secondo PwC Italia. E, anche grazie a questa ripresa, e ad un export che corre verso il record dei 50 miliardi, nel 2021 il cibo, sottolinea la Coldiretti, è diventata la prima ricchezza dell'Italia, per un valore di 575 miliardi di euro. A tenere banco, anche in questo appuntamento, è il tema della sostenibilità: secondo i dati Doxa, presentati in apertura, alla presenza del Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, il 50% degli italiani si dichiara disposti a pagare di più per acquistare un prodotto sostenibile. E innovativo, come i tanti presentati a Fiera Milano (nell'approfondimento), tra masterclass, degustazioni e concorsi, come la finale della "Panettone World Championship".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**"New York Wine Experience" by "Wine Spectator": il vino italiano di scena negli States**

Il grande vino italiano e del mondo, in questi giorni, è protagonista negli Usa, mercato n.1 per le cantine del Belpaese. Dove (fino al 23 ottobre) è di scena la "New York Wine Experience" di "Wine Spectator". 47 le cantine italiane che rappresentano il Belpaese, con nomi come Allegrini, Biondi-Santi, Bruno Giacosa, Carpineto, Casanova di Neri, Castello Banfi, Ceretto, Ferrari Trento, Fontodi, Fuligni, Gaja, Il Poggione, Jermann, Le Macchiole, Livio Felluga, Antinori, Marchesi di Barolo, Frescobaldi, Masseto, Nino Negri, Ornellaia, Pio Cesare, Planeta, Aldo Conterno, Dal Forno, San Filippo, Tenuta San Guido, Valdicava, Zenato, per citarne solo alcuni. E, tra le "Wine Stars", Piero Antinori, guida e storia della Marchesi Antinori, e Angelo Gaja, produttore icona del grande vino delle Langhe e d'Italia, oltre a Sting e a Trudie Styler, produttori in Toscana, con Il Palagio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**"Nel vino non esiste la verità, ed è molto affascinante": la provocazione di Massimo Sagna**

Le riflessioni di uno dei riferimenti della distribuzione di grandi vini in Italia. "Non esiste in assoluto il buono o il cattivo: c'è quello che piace a me e quello che piace ad un altro, e questo stimola a provare e conoscere. A lungo termine, la pandemia avrà fatto bene al vino, perché in molti si sono riavvicinati e ne hanno imparato qualcosa di più. La carta ideale di un ristorante di oggi? Tanti vini della sua Regione, e poi il più possibile da fuori, con selezione e professionalità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)