

La News

Primo Piano



**Al "Giro" 2022 la "Sforzato Wine Stage"**

Un tappone dolomitico di quelli da togliere il fiato, con le cime vicino ai 2000 metri di Goletto Cadino, che nel 1998 fu teatro della cavalcata vittoriosa del "pirata" Marco Pantani a Montecampione, e del Passo del Mortirolo, 200 chilometri, con partenza da Salò e arrivo ad Aprica, con la carovana rosa tra i vigneti eroici, inerpicati sui terrazzamenti di alta montagna della Valtellina. Sarà la "Sforzato Wine Stage", nel 2022, la tappa enoica del Giro d'Italia (dopo lo spettacolo tra strade bianche e vigneti di Montalcino, per la "Brunello Wine Stage" nel 2021), edizione n. 105 che sarà di scena dal 6 maggio al 29 maggio (con arrivo a Verona).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Tra business e ristoranti, ripartono le fiere**

Per le fiere italiane, dopo un anno e mezzo drammatico (nel 2020 perdite per oltre l'80% su un fatturato di 1 miliardo di euro), la seconda metà del 2021 è sempre più sinonimo di ripartenza e fiducia nel futuro. Non solo perché gli eventi dell'agroalimentare e del vino (che valgono il 25% del giro d'affari fieristico), da "Vinitaly Special Edition" a Veronafiere, da Cibus a Parma al Sana di Bologna, per citarne alcuni, hanno segnato il restart delle fiere, piattaforme strategiche per mercato ed export. Ma anche perché grazie ai ristoranti arrivati le società fieristiche tornano a poter programmare ed investire. Come la stessa Veronafiere, che organizza Vinitaly, la più importante fiera del vino italiano, che tornerà a Verona nella sua versione "piena" (e già sold-out) nel 2022 (10-13 aprile). Come spiega (nell'approfondimento) Maurizio Danese, presidente Veronafiere e Aefi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Export verso i 52 miliardi di euro**

Si avvicina il record storico per le esportazioni alimentari made in Italy, che registrano un +13% per un valore annuale stimato in 52 miliardi nel 2021, se il trend sarà mantenuto di qui a fine anno. Emerge dall'analisi Coldiretti sui dati Istat, che evidenziano la crescita della produzione industriale a settembre 2021 favorita anche dalla ripresa dei consumi fuori casa. Tra i principali clienti del made in Italy a tavola ci sono gli Stati Uniti, che si collocano al secondo posto con un incremento dell'11,4% nei primi otto mesi secondo l'Istat, dietro alla Germania (+7,8%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**Le stime produttive della vendemmia 2021 e il futuro del vino secondo il Copa-Cogeca**

La maggior parte dei Paesi europei, a partire dai tre produttori principali (Italia -9%, Spagna -14% e Francia -27%), registrano un calo della produzione significativo, paragonabile a quello visto nella campagna 2017/2018, passata alla storia come una pessima annata per il settore vino. Le gelate di primavera, la siccità estiva, la grandine, i picchi di caldo a settembre, insieme agli attacchi delle malattie della vite in alcuni Paesi, sono i principali responsabili di queste basse rese, come emerge dalle stime sulla campagna 2021/2022 del Copa-Cogeca, la principale organizzazione di rappresentanza agroalimentare europea, che riunisce il Copa, che rappresenta gli agricoltori, e il Cogeca, voce delle cooperative, che ha come presidente del Gruppo di Lavoro Vino Luca Rigotti (alla guida anche del gruppo trentino Mezzacorona, ndr), tra le realtà della cooperazione del vino più importanti del Trentino e d'Italia, e del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentare. I cambiamenti climatici sono ovviamente tra i temi più urgenti che il settore è costretto ad affrontare quotidianamente, e su cui sta investendo in modo consistente, al centro anche dell'incontro sul futuro del settore organizzato proprio dal Gruppo di Lavoro Vino del Copa-Cogeca, che ha messo sul tavolo anche il cambiamento dei modelli di consumo, la nuova Pac e l'apertura di nuovi mercati. "Gli eventi climatici vissuti quest'anno - commenta Luca Rigotti - mostrano la misura in cui i cambiamenti climatici stanno impattando sull'agricoltura, e indicano le sfide che il settore vitivinicolo dovrà affrontare in futuro. Per continuare il percorso virtuoso avviato da moltissimi viticoltori, c'è però bisogno di risorse e tempo adeguati, ed essere accompagnati da ricerca e tecnologie, per mantenere la competitività dei vini Ue sui mercati internazionali". Spostando l'analisi sul momento vissuto dal mercato del vino, per Luca Rigotti è "agrodolce, perché da un lato si registrano andamenti positivi, con la ripresa dei consumi dopo la riapertura del settore Horeca e la ripresa delle esportazioni. Dall'altra parte, constatiamo con grande preoccupazione che i costi di produzione e di trasporto sono aumentati in modo esponenziale, rischiando così di erodere le marginalità e compromettere la nostra competitività".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**"Ciao Bella!", il primo Nft legato a cucina e vino**

Pensare di creare un Nft, un Non-Fungible Token, strumento che oggi attira sempre più investimenti e attenzione, abbinato ad un'esperienza che vive del suo essere tangibile, come quella della cucina e del vino, può sembrare un azzardo. Eppure, è avvenuto a Dubai con "Ciao Bella!", "primo Nft della storia legato a una indimenticabile experience di grande cucina, vini pregiati e arte", come spiega la Italian Wine Crypto Bank che lo ha emesso (e che ha sede, a Hong Kong, ma ha il suo cuore tecnologico a Dubai) nell'"Italian Cuisine and Wines World Summit" andato in scena proprio nel paese arabo. Ne sono stati protagonisti, chef di grande prestigio come il tristellato Michelin Heinz Beck del La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria di Roma, Max Mascia del bistellato San Domenico di Imola, Marco Bottega, stellato con il ristorante Aminta a Genazzano (Roma) e Sara Preceruti del ristorante Acquada Milano, ospitati al "Bella Restaurant & Lounge" dallo chef Alessandro Miceli. Con vini di grandi nomi del Belpaese, come la Pio Cesare, rappresentata da Federica Boffa, Poderi Gianni Gagliardo, con Gianni Gagliardo, ovvero due tra le realtà più prestigiose delle Langhe e del Barolo, e la Barone Ricasoli, storia del Chianti Classico, rappresentata da Filippo Vanni, coordinati dalla sommelier Anna Pacllet.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**San Martino, "Capodanno Agrario", tra "Festa degli Orti in Condotta Slow Food" e Venezia**

Nuove geografie e interconnessioni tra ecosistemi: è il tema della "Festa degli Orti in Condotta Slow Food" n. 14 che, come consuetudine, si celebra l'11 novembre, in concomitanza con la festa di San Martino, che è storicamente il "Capodanno Agrario". Una giornata che Slow Food dedica a studenti e insegnanti di tutte le scuole che prendono parte a "Orto in Condotta", lo storico progetto educativo lanciato dall'associazione della Chiocciola a metà anni Novanta in Usa. All'edizione 2021 della Festa degli Orti in Condotta Slow Food partecipano 970 classi di 232 scuole di ogni grado (da quelle dell'infanzia fino alle secondarie) per un totale di oltre 20.000 alunni. Ma nel Belpaese delle mille tradizioni, da segnalare anche la "Festa di San Martino" che si celebra tra le calli di Venezia, tra vino, castagne e dolci tipici come il "biscotto di San Martino" delle pasticcerie veneziane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Vino italiano con il vento in poppa sui mercati d'Italia e del mondo. Meglio del 2019 dei record**

La testimonianza, dal Merano Wine Festival, di produttori come Elena Walch, Franz Haas, Roberta Stelzer (Maso Martis), Lucia Letrari (Letrari), Sabrina Tedeschi (Tedeschi), Giampaolo Speri (Speri) e Luca Stortolani (direttore commerciale Italia della chiantigiana Cecchi). Che raccontano, in molti casi, di performance superiori non solo, come ovvio, al 2020, ma anche al 2019, anno del record dell'export, a 6,3 miliardi di euro, ed il cui superamento sembra sempre più alla portata.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)