

La News



Masi, il futuro tra finanza e famiglia

Un patto "parasociale" tra i fratelli Sandro, Bruno Mario Boscaïni, proprietari ciascuno del 24,5%, di Masi Agricola, "riguardante il 73,5% del capitale finalizzato a garantire continuità nelle linee strategiche e nella gestione del Gruppo Masi", che prevede, per tre anni, tra l'altro, diritti di prelazione e di covendita in caso di trasferimento delle partecipazioni sindacate. A comunicarlo la stessa Masi Agricola, fatalmente, nel giorno che ha visto l'ingresso nel capitale, con una quota del 4%, della Fondazione Enpaia. "Una coincidenza nei tempi, ma una notizia per noi positiva", spiega a WineNews Sandro Boscaïni (il suo intervento nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Un "bio" 100% made in Italy

Accelerare sulla legge nazionale sul biologico. Si alza una voce condivisa, è quella che unisce Coldiretti, Codacons, Federbio, Legambiente e Slow Food che chiedono l'approvazione della legge "che prevede anche l'introduzione di un marchio per contrassegnare come 100% made in Italy solo i prodotti biologici ottenuti da materia prima nazionale". Un "pressing" per difendere produttori (ce ne sono 70.000 in Italia, Paese leader in Europa) e consumatori, alla luce anche di un trend che vede quasi due italiani su tre (64%) mettere prodotti bio nel carrello. Una richiesta che arriva in riferimento alla discussione alla Camera del disegno di legge sull'agricoltura biologica. Intanto, gli acquisti di prodotti bio made in Italy che nel 2021 hanno sfiorato il record di 7,5 miliardi di euro di valore".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Tinazzi investe nel Chianti Classico

Continua a ritmo serrato la cronaca delle acquisizioni aziendali nel mondo del vino, ed in particolare della Toscana. E dopo Bolgheri e di Montalcino, ora tocca al Chianti Classico, dove mette radici una realtà di primo piano come Tinazzi, gruppo di cantine con produzioni in Veneto e in Puglia, che ha acquisito il podere Pian Del Gallo, a Greve in Chianti, nel cuore della denominazione del Gallo Nero. "Una piccola azienda agricola biologica di 5,5 ettari con vigneto Chianti Classico Docg e Toscana Igt", tutto certificato bio, spiega una nota.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Le conseguenze dell'aumento dei costi nella filiera del vino: su i listini, ma la Gdo fa muro

Superata, forse in maniera definitiva, la tempesta della pandemia, la prossima sfida per l'economia - italiana e globale, del vino come di ogni altro settore produttivo - è quella dell'aumento dei costi di materie prime ed energia, aggravata dalla difficoltà di approvvigionamento di moltissimi materiali, con ulteriori ricadute, ovviamente negative, sulla filiera. Che per il vino si traducono in un conto salatissimo: secondo le stime di Uiv (Unione Italiana Vini) pari a 1,3 miliardi di euro di costi aggiuntivi, tra bolletta elettrica, per la quale è previsto un surplus di 550 milioni di euro rispetto 2 anni fa, e spese in più per i rincari di trasporti, cartone (+31%), vetro (+40%), legno (+61%), plastica (+72%) e quant'altro. Alla fine, gli aumenti dei listini, scongiurati a lungo dopo una fase tanto complicata per l'economia italiana, sono diventati inevitabili, e comunque insufficienti a contenere l'aumento dei costi. Aumenti che, alla fine, graveranno su tutta la filiera, dalla produzione al consumatore finale, con l'Horeca ancora in difficoltà e la Gdo che prova a fare muro e strappare il prezzo migliore possibile, perché per molte denominazioni uscire dalla propria fascia di prezzo - sotto i 7 euro a bottiglia allo scaffale - più che un'opportunità potrebbe rivelarsi una sfida insostenibile, aggravata dalla crescita dei prezzi di uve e vino sfuso, dopo una vendemmia scarsa come la 2021. Sullo sfondo, la battaglia sui mercati internazionali, con i competitor dell'Italia enoica che devono affrontare le stesse dinamiche, ma anche la necessità di consolidare i rapporti tra le parti lungo la filiera e superare il muro contro muro, nella consapevolezza che nessuno si salva da solo, e che anche il Governo dovrà fare la sua parte per tutelare un comparto vitale e sano del made in Italy com'è quello del vino. Ecco i temi affrontati nel webinar di "The Wine Net", la rete che riunisce sette tra le più importanti cooperative del Belpaese - Cantina Vignaioli Scansano, La Guardiense, Cantina Pertinace, Cantina Valpolicella Negrar, Colli del Soligo, Cantina Frentana e la Cva Canicatti - per un totale di 5.821 ettari vitati e 30 milioni di bottiglie prodotte nei territori più prestigiosi, un osservatorio privilegiato sulle dinamiche economiche del settore (gli interventi in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Roberta Ceretto, dal Barolo (con Ceretto) all'Alta Langa

La famiglia Ceretto ha segnato la storia del vino piemontese nelle Langhe, soprattutto con Barolo, Barbaresco e Arneis. Ma ora, Roberta Ceretto, terza generazione alla guida delle cantine Ceretto (con il fratello Federico e i cugini Alessandro e Lisa), con il marito Giuseppe Blengini, architetto e "firma" del celeberrimo "Acino" che domina la Tenuta Monsordo di Ceretto ad Alba, stanno per iniziare a scrivere una nuova pagina anche in Alta Langa, uno dei territori della spumantistica italiana di qualità cresciuto di più negli ultimi anni (+42% le vendite nel 2021 sul 2019, secondo i dati del Consorzio Alta Langa, guidato da Giulio Bava). In un progetto "privato", scollegato dall'azienda Ceretto, che lega storia, visione imprenditoriale e famiglia. Ingredienti alla base della nascita dell'Alta Langa Monsignore, che debutterà presto sul mercato con due annate, al 2017 e la 2018, per una produzione che sarà di 8.000 bottiglie, con l'obiettivo di arrivare a 50.000. A Vicoforte, nella tenuta che, nel 1700, fu la dimora del Vescovo di Mondovì, e che, dagli inizi del Novecento, è di proprietà della famiglia Blengini. "A Vicoforte siamo in qualche modo pionieri della spumantistica. Ma è un progetto in cui crediamo molto come crediamo nell'Alta Langa", spiega a WineNews Roberta Ceretto (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Robert V. Camuto: "South of Somewhere: Wine, Food, and the Soul of Italy" arriva in Italia

Un racconto di viaggio nei territori del vino più importanti dell'Italia meridionale che inizia e finisce a Vico Equense, città della nonna materna dello scrittore americano, e vero e proprio "epicentro" dell'alta cucina e dei prodotti della Campania - grazie a chef stellati come Gennarino Esposito ed al suo ristorante Torre del Saracino che, con l'autore, condivide le radici familiari - e punto di partenza per raccontare la bellezza e la ricchezza della viticoltura del Sud Italia, dalla Punta dello Stivale in Calabria all'Etna, dall'Abruzzo alla Puglia, dall'Umbria "dei Papi" alla Roma antica, dalla Costiera Amalfitana al Vulture in Basilicata. È la storia di "South of Somewhere: Wine, Food, and the Soul of Italy" di Robert V. Camuto corrispondente dall'Italia per "Wine Spectator", che dopo il grande successo in Usa, uscirà in italiano ad aprile, con le Edizioni Ampelos.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"L'Italia è il Paese più ricco di biodiversità in Europa. Un patrimonio da proteggere"

Tra pandemia, deforestazione, agricoltura e non solo, le riflessioni del filosofo della scienza, Telmo Pievani. "L'uomo con la sua azione è molto "disturbante". Un terzo della biodiversità nel mondo è già andata perduta nell'era industriale, e i dati dicono che questo fenomeno è in grande accelerazione. La deforestazione per fare piantagioni è uno dei motivi principali, e il climate change è preoccupante. Ma cambiare rotta è possibile".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)