

La News



World Living Soils Forum by Moët Hennessy

Preservare il suolo è uno degli obiettivi principali di una viticoltura che scrive il proprio futuro nel solco della sostenibilità, in un ambiente in continua evoluzione. Un aspetto da sempre nel Dna di Moët Hennessy, con un impegno concreto: il "World Living Soils Forum", l'1 e il 2 giugno ad Arles-en-Provence, dove il suolo sarà al centro del dibattito tra scienziati, esperti internazionali, personalità del mondo del vino, per condividere esperienze, pratiche e soluzioni che sappiano dare forza al piano d'azione per la protezione degli organismi viventi e dell'ambiente, e per sostenere la protezione e la rigenerazione del suolo in viticoltura a livello globale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il vino nelle cantine italiane

Al 30 aprile 2022 nelle aziende italiane sono presenti 53,8 milioni di ettolitri di vino, 6,1 milioni di ettolitri di mosti e 161.732 ettolitri di vino ancora in fermentazione. Il 55% del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente nel Veneto, che detiene il 23,1% di tutte le giacenze di vino del Paese, pari a 12,4 milioni di ettolitri, e nel complesso il 50,4% è a Dop, il 28,1% a Igp ed i vini varietali costituiscono appena l'1,3% del totale, con il restante 20,2% rappresentato da altri vini. Le giacenze di vini a Indicazione Geografica sono molto concentrate: 20 denominazioni su 526 contribuiscono al 57,6% del totale delle giacenze, con il Prosecco che vale l'8,9% del totale (3,7 milioni di ettolitri). Ecco l'ultimo aggiornamento del report "Cantina Italia", firmato dal Dipartimento dall'Icqrf.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'Amarone riparte dalla bellezza di Roma

Un legame più stretto con l'Arena di Verona e con l'opera, ma anche con l'alta ristorazione, nella "Città Eterna" e non solo, ma anche con le istituzioni, per la tutela nei mercati internazionali. Passa da qui il futuro della Valpolicella, raccontato dal Consorzio Vini Valpolicella guidato da Christian Marchesini (in approfondimento), a Roma, dove è ripartita, nella bellezza dell'Hotel Hassler che domina l'iconica Scalinata di Trinità di Monti, la promozione in presenza, con l'evento "Amarone in capitale" (22-23 maggio), in vista di "Amarone Opera Prima", a Verona, il 19-20 giugno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Enoturismo, in cantina vince la degustazione con il tour. Ma bisogna crescere online

Per quanto le attività in cantina si stiano sempre più diversificando, ad oggi, la proposta nelle aziende del Belpaese, è ancora principalmente basata sulla classica degustazione di 3-5 vini e comprensiva del tour della cantina, che è presente in quasi tutte le aziende e corrisponde al 71% dell'offerta enoturistica complessiva, come raccontano i dati raccolti ed analizzati dall'ultimo report Divinea, il principale portale di enoturismo italiano, con oltre 350 aziende vitivinicole e 1.200 esperienze. Dietro al tour, le esperienze esclusive, ovvero quelle che vanno al di là della classica degustazione, come ad esempio il pic-nic, il trekking tra i vigneti, la caccia al tartufo, il corso di cucina o il pranzo con degustazione, che in totale corrispondono al 14% dell'offerta. Gli eventi rappresentano il 7% delle proposte enoturistiche e sono particolarmente concentrati nella stagione estiva. Il 5% delle esperienze sono rappresentate dalle degustazioni online che continuano anche dopo il periodo di emergenza sanitaria, mentre il restante 3% sono esperienze di lunga durata che prevedono il pernottamento, come ad esempio il week-end in cantina, particolarmente richiesto in occasione di compleanni e anniversari. Guardando al prezzo per persona delle degustazioni, varia a seconda di diversi fattori, come il numero di vini in degustazione, il tempo dell'esperienza, la tipologia di cantina e il territorio di appartenenza. Tuttavia, è possibile individuare tre livelli di degustazioni: le entry level, di solito con 3 vini (fino a 20 euro), quelle di medio livello con 3-5 vini (21-50 euro) e le premium, che prevedono un'attenzione particolare al cliente (oltre i 50 euro). Analizzando invece i prezzi delle proposte delle esperienze in cantina diverse dalle degustazioni, ecco che il valore per persona si rivela ben più alto delle degustazioni. In particolare, il 43% del totale presenta un prezzo per persona superiore a 50 euro. Guardando al personale coinvolto, emerge che il 55,7% delle aziende che erogano servizi enoturistici si avvale di personale interamente o comunque prevalentemente di sesso femminile, e agosto e settembre restano i mesi più richiesti, mentre tra luglio e ottobre si registrano il 70% delle prenotazioni effettuate durante il 2021 (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I 30 anni delle "Cantine Aperte" e dell'enoturismo in Italia

Dalla Toscana, dove l'evento è nato, al Veneto e alla Lombardia, unite da un bike tour tra i vigneti del Lugana e della Valpolicella di Zenato, mentre tra i filari del Prosecco Bartolomol svela una nuova opera d'arte del Parco della Filandetta Wine&Art Farm; dal Trentino, per una tappa da Vivallisi, la "cantina di Fortunato Depero", al Piemonte; dall'Emilia Romagna all'Umbria, per visitare con tutta la famiglia il Muvit-Museo del Vino di Lungarotti; dal Friuli alla Basilicata, dalla Valle d'Aosta alla Puglia; dall'Abruzzo, per assaggiare il Pecorino di Feudo Antico e del tristellato chef Niko Romito, alla Campania; dalle Marche alla Calabria, dal Molise al Lazio, dalla Sardegna alla Sicilia, dove Donnafugata apre per la prima volta tutte le Tenute da Marsala a Pantelleria: il 28 e 29 maggio tornano le "Cantine Aperte", nei 30 anni dell'evento del Movimento Turismo del Vino e della nascita dell'enoturismo in Italia nei primi anni Novanta (da Montalcino, ndr). Da allora, mentre il vino italiano conquistava i mercati del mondo, le sue aziende sono arrivate ad accogliere 15 milioni di enoturisti, "diventando" relais, ristoranti, musei e molto altro. Pensare che lo abbiamo fatto nel giro di così pochi anni è sorprendente, ma si spiega anche con i 2,65 miliardi di euro che il turismo del vino muove ogni anno in Italia, anche in epoca Covid.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tenuta Liliana, la share company del Salento che apre all'azionariato popolare

Un po' sharing economy, un po' finanza: è la strategia intrapresa da Tenuta Liliana, cantina del Salento che guarda al crowdfunding per crescere su un mercato sul quale si è appena affacciata, con le prime 7.000 bottiglie prodotte dalla vendemmia 2021. Oggi, l'azienda "è una share company di 10 partner, cui se ne aggiungeranno altri 16 entro la fine dell'anno, provenienti da Stati Uniti, Europa, Asia e Italia", spiega il fondatore Antonio Intiglietta, che ha aperto la compagine sociale all'azionariato popolare con una campagna di crowdfunding, su CrowdFundMe, quotata a Piazza Affari. Ogni azionista, con una sottoscrizione libera a partire dalla soglia minima di 250 euro, potrà partecipare agli utili di esercizio dell'azienda, ottenere uno sconto sull'acquisto delle bottiglie di Tenuta Liliana e prendere parte alla vendita delle 1.000 bottiglie del "Ladame" 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Pensare il futuro del vino valorizzando il buono del passato, e lasciando ciò che non serve più

La visione di insieme che arriva dalla Sicilia, Regione tra le più dinamiche degli ultimi anni, raccontata da tanti dei suoi produttori più importanti. A WineNews, da Sicilia in Primeur, le riflessioni dei vertici di Assovini e Doc Sicilia, e di cantine come Rapiatalà, Donnafugata, Cottanera, Planeta, Tasca d'Almerita, Cusumano, Settesoli, Barone di Villa Grande, Feudo Principi di Butera, Feudo Maccari, Feudo Arancio e Zisola (Mazzei).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)