

La News



Igt Toscana, il 27% del vino regionale

Porta con sé il nome della Toscana, Regione italiana tra le più famose nel mondo, riunisce vini di altissimo lignaggio, produzioni più "pop", ed è spesso uno strumento di sperimentazione enologica in territori in cui spesso, Doc e Docg, sono improntate al monovitigno. È il ritratto, di sintesi, dell'Igt Toscana, che rappresenta il 27% della produzione regionale, 90 milioni di bottiglie all'anno che nascono da 12.500 ettari, per un valore alla produzione stimato intorno ai 500 milioni di euro. Dati del Consorzio Vino Toscana, che riunisce oltre 130 delle più importanti cantine del "Granducato", che ha riconfermato alla presidenza Cesare Cecchi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Petrini: "dobbiamo cambiare paradigma"

"I beni di relazione, e non solo i bilanci in ordine, tengono insieme le aziende, soprattutto quelle familiari. Il parametro del benessere di un'impresa non può essere solo il profitto, che pure è fondamentale. Dobbiamo cambiare paradigma. Oggi ci sono 900 milioni di persone nel mondo malnutrite, 40 milioni soffrono la fame, 1,5 miliardi soffrono di ipernutrizione. Non è un sistema che funziona. Dobbiamo partire dall'elemento etico, e da un concetto di esauribilità delle risorse che impone cambiamenti valoriali e comportamentali. E questo cambiamento non deve essere visto come una mortificazione, ma come una liberazione. Qui, a Pollenzo, vedo tanti ragazzi che mettono in essere idee, progetti, ragionamenti su un cambio di paradigma per scrivere il loro futuro, anche da imprenditori". Parole di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il sughero al WiMu con Amorin Cork

La decortica, la storia e gli usi del sughero dall'antichità ad oggi, con un focus sui tappi e sulla raccolta di quelli usati con il progetto "Etico", e sul loro riciclo per la linea "Suber", con la quale diventano oggetti di arredamento di lusso e interior design: è l'economia circolare messa in moto dal sughero, e dalla sua capacità di generare valore economico, raccontata nella mostra "Sug_Hero-Metaforme-Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero" da Amorin Cork Italia, al "WiMu" a Barolo (fino al 31 luglio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Wine & food italiano, settore solido e in crescita. Anche grazie alle tante aziende familiari

È solido, anche grazie ad un 2021 di forte ripresa, il settore del wine & food italiano. Che guarda ad un 2022-2023 che sarà ancora di crescita, ben oltre la media dell'economia nazionale. Anche se è una crescita che, in termini assoluti, con ogni probabilità sarà minata dall'inflazione galoppante. In un settore, quello della produzione di vino e di cibo, dove le aziende a guida familiare continuano a performare meglio della media. E continuano ad investire in sostenibilità, vera sfida del futuro, e di quel cambiamento di paradigma che il fondatore di Slow Food, Carlin Petrini, predica da anni, "basato non sul consumo e sul profitto come unico parametro, ma sull'economia delle relazioni e sulla consapevolezza che le risorse non sono infinite" che proprio i giovani, che stanno costruendo l'imprenditoria del 21esimo secolo, potranno concretizzare, ma a cui tutti siamo chiamati a partecipare. Messaggio che arriva dalla presentazione del "Food Industry Monitor 2022", realizzato dall'Università di Pollenzo, insieme a Ceresio Investors. I numeri, illustrati da Carmine Garzia dell'Università di Pollenzo, e basati sull'analisi dei bilanci di 852 aziende del settore, che rappresentano il 75% delle società di capitale del comparto, con un fatturato aggregato di 65 miliardi di euro (e che producono prodotti lattiero-caseario, olii, pasta fresca e secca, carne e derivati, surgelati, vino, acque minerali, birra, caffè, conserve, distillati, dolci e prodotti da forno, farine, food equipment e packaging), confermano che il 2021 ha segnato una forte ripresa del settore del food, con una crescita record del 6,8%, superiore alla crescita del Pil (6,6%). Una crescita che si protrarrà anche nel 2022 e nel 2023 con tassi intorno al 4% annuo, più del doppio del Pil, secondo le stime attuali. I segmenti che cresceranno di più, secondo le proiezioni, saranno farine +11,4%, caffè +10%, olio +9,7%, latte +7,7, surgelati +5,4%, mentre il vino, previsto a +4,8%, è appena al di sotto della media, seguito da distillati, acqua, dolci, salumi, birra e pasta. Come sempre, la crescita più forte sarà all'export: se il settore nel 2021 ha fatto +10% su un 2020 piatto, le cose continueranno a crescere, tra il 3% ed il 4%, anche nel 2022 e nel 2023, con i comparti più dinamici che saranno distillati, birra, latte e soft drink, ma anche vino e pasta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Al via l'estate nei territori del vino italiano

Dalle colline Unesco del Prosecco Docg con il Festival "Conegliano Valdobbiadene Experience", al Chianti Classico animato da un ricco cartellone di appuntamenti pensati dal Consorzio Chianti Classico in uno dei territori più visitati al mondo, da "A tutto Müller" tra i vigneti del Trentino con protagonista il Müller Thurgau, a "100 Note in Rosa" con il Charetto di Bardolino e il Formaggio Monte Veronese nei locali da Verona al Lago di Garda, da "Sorsi d'autore", il Festival di Fondazione Aida con personaggi della cultura e grandi vini veneti nelle Ville Venete, ai "Vigneti Aperti" con il Movimento Turismo del Vino, è iniziata l'estate nei territori del vino. E da "Canevel incontra l'arte del sushi" a Valdobbadiene nelle "Masi Wine Experience", a "#MySummerMomentsWithZonin1821" nelle Tenute del Gruppo dal Friuli (dove Ca' Bolani ospita "Enovitis in campo" di Uiv) alla Sicilia, dal tramonto a Le Mortelle in Maremma alla "Florio Fest" nelle storiche cantine di Marsala, tante griffe sono pronte ad accogliere i wine lovers con gli eventi segnalati nell'agenda di WineNews (info in approfondimento). In Monferrato, con #Natailprimoluglio si festeggiano 6 anni dall'uscita in commercio del Nizza Docg e 20 dell'Associazione Produttori del Nizza, e 70 giovani vignaioli sono protagonisti di "Sbarbatelle 2022" alla Tenuta Marchesi Alfieri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Alta ospitalità, grande cucina e vigneti toscani: chef Cannavacciuolo & Laqua Vineyard

Punta sul mix di alta ospitalità, grande cucina e bellezza dei vigneti toscani, il nuovo Laqua Resorts della collezione di Cinzia e Antonino Cannavacciuolo, fin dal nome. Si chiama infatti Laqua Vineyard, a Casanova delle Spinette, nel comune di Terricciola, tra Pisa e Volterra, il progetto dello chef pluristellato (con le due stelle Michelin del suo Villa Crespi, sul lago d'Orta, e una stella a testa per il Cannavacciuolo Bistrot di Torino e per il Cannavacciuolo Café & Bistrot di Novara), che si lega al vino anche grazie al sodalizio con la cantina La Spinetta della famiglia Rivetti. 30 posti nel resort, ed il Ristorante Cannavacciuolo Vineyard, i cardini del nuovo progetto, il quarto della collezione Laqua Resorts, dopo quelli Meta di Sorrento, Ticciano e il Lago d'Orta, ed il primo fuori dalla Campania, terra natale di Cannavacciuolo, e dal Piemonte, dove ha fatto fortuna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano (con focus sul Sud) secondo Robert Camuto, contributor di "Wine Spectator"

A WineNews l'autore di "Altrove a Sud. Il vino, il cibo, l'anima dell'Italia". "Il vostro Paese è come una scatola di spezie per ricchezza e varietà, siete sempre capaci di stupire. Se guardo al meridione, la Sicilia oggi è la stella più luminosa, ma tanti stanno scoprendo la diversità della Campania, anche grazie ai vini bianchi, che secondo me sono la vera "arma segreta" del vino italiano, anche per il lungo invecchiamento".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)