

La News



Il vino nell'estate degli italiani

L'estate è la stagione della leggerezza, della socialità, dei viaggi, in cui ci si moltiplicano le occasioni per bere in compagnia. Ma tra pranzi, aperitivi, cene e serate, che vini berranno gli italiani nell'estate 2022? Secondo il quadro disegnato da Partesa, non è tanto il "grande nome" a guidare la scelta, quanto la qualità e la storia del produttore che c'è dietro. È il momento degli "outsiders", delle piccole cantine. Nel complesso, il vino non è più moda, ma vera cultura: gli italiani sanno esattamente cosa cercano, conoscono le denominazioni e i vitigni più vicini ai loro gusti, e li sanno abbinare ai piatti che scelgono di mangiare (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le vittime del caporalato nell'agroalimentare

In Italia ci sono 10.000 i lavoratori agricoli migranti che vivono in condizioni di privazione dei diritti e di sfruttamento, vittime del caporalato. È uno dei dati più allarmanti contenuti nella prima indagine nazionale su "Le condizioni abitative dei migranti che lavorano nel settore agroalimentare", firmato da Anci e Ministero del Lavoro. Lo sfruttamento lavorativo e il caporalato coinvolgono tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione alla raccolta, dalla trasformazione alla vendita dei prodotti agricoli, servendosi anche dell'intervento delle mafie locali, configurandosi spesso come un fenomeno di agromafia. Inoltre, dal 2020 le condizioni di vita e lavoro della popolazione migrante sono ulteriormente peggiorate, in termini di perdita di reddito, mancanza di ammortizzatori sociali e alloggi di fortuna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Agroalimentare: import, export e guerra

Il 2021 segna un primato sia per le importazioni agroalimentari italiane, che raggiungono il valore record di 48,28 miliardi di euro (+13,6%), sia per le esportazioni, che superano per la prima volta i 50 miliardi (+11,3). Intanto, l'import agroalimentare dall'Ucraina a marzo 2022 (rispetto a marzo 2021) mostra una riduzione in valore del 13%, e si riduce del 35% il valore dell'export verso la Russia, una contrazione che colpisce molti prodotti importanti, tra cui il caffè torrefatto (-81,8% in quantità) e gli spumanti Dop (-46,4%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vigneto alla prova della siccità, condizione sempre più frequente, effetto del Climate Change

Il pericolo arriva dal vigneto. Nel breve periodo, messi da parte per un momento i grattacapi di natura economica, e quindi l'inflazione galoppante, la mancanza di materie prime e materiali di ogni tipo e l'emergenza lavoro, è tutta agronomica la sfida per le aziende del vino italiano, alle prese con una delle peggiori crisi idriche che si ricordi, accompagnata, come se non bastasse, da ondate di calore che fanno rivedere al rialzo ogni record registrato nel passato. Sintomo, evidente, ma non il solo, di quei cambiamenti climatici con cui il settore fa i conti da anni, non solo affrontando vendemmie sempre più critiche, ma anche offrendo soluzioni in termini di sostenibilità ambientale e, di conseguenza, di lotta alle emissioni di CO2. Del resto, il vino è un prodotto della terra, e nessuno come i vignaioli sa ergersi a tutela dei territori. Ma non basta, perché dalla ricerca devono arrivare necessariamente soluzioni agronomiche, in grado di interpretare una tendenza tutt'altro che nuova, che, come ricordano a WineNews alcuni dei produttori più rappresentativi del vino italiano - da Albiera Antinori (Marchesi Antinori) ad Andrea Lonardi (Bertani Domains), da Michele Bernetti (Umani Ronchi) a Raffaele Boscaini (Masi Agricola), da Giampiero Bertolini (Tenuta Greppo) a Cristina Ziliani (Berlucchi), da Luca Rigotti (Mezzacorona) a Stefano Capurso (Dievole), da Christian Ridolfi (Santi - Giv) a Celestino Gaspari (Zymè), da Caterina Dei (Dei) a Tiziano Castagnedi (Tenuta Sant'Antonio), da Antonio Michael Zaccheo (Carpineto) a Giampaolo Speri (Speri), da Francesco Liantonio (Torrevento) a Federica Boffa (Pio Cesare) - si traduce, negli ultimi 20 anni, in una vendemmia estrema ogni tre. Statistiche impressionanti, che riguardano, proprio come in questo torrido 2022, principalmente la siccità. Con cui dobbiamo imparare a fare i conti, offrendo soluzioni a breve termine, per salvaguardare una raccolta che si preannuncia in calo verticale in termini di quantità (non di qualità), ma anche e soprattutto una visione di lungo termine. Per ora, opinione comune, basterebbe qualche pioggia salufica, prima che sia troppo tardi e che la vite vada in stress idrico (scenario ancora lontano, come raccontano i produttori nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Champagne, i numeri spingono all'ottimismo

Come avviene ogni anno da oltre un secolo, nelle settimane che precedono la vendemmia, vigneron e maison della Champagne, riuniti nel Comité Champagne, si ritrovano per gestire e difendere gli interessi della filiera e della denominazione: è l'occasione, di scena oggi a Epernay, per trovare la quadra sulle rese e per decidere insieme gli orientamenti strategici dello Champagne. Che, nel primo semestre 2022, ha sfiorato i 130 milioni di bottiglie, con un +13,8% sullo stesso periodo del 2021. Inoltre, ad oggi, il vigneto è in uno stato sanitario eccellente, con le perdite dovute alle gelate primaverili e alle prime grandinate stimate a meno del 9% del potenziale produttivo. Vigneron e maison, così, hanno fissato le rese in 120 quintali/ettaro per la vendemmia 2022, che dovrebbe iniziare nell'ultima decade di agosto: è il livello più alto degli ultimi 15 anni. Altro capitolo importante riguarda la "riserva Champagne", che sarà completata da un nuovo strumento: lo sblocco differito della riserva. In breve, si genera un "credito" per gli operatori qualora il quantitativo della raccolta, insieme alla riserva, si rivelassero insufficienti per raggiungere la resa commerciabile dell'anno. Questo credito, gestito dal Comité Champagne, potrà essere utilizzato nei successivi tre anni, così da garantire l'equilibrio del mercato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Cina, i lockdown rallentano il ritorno alla normalità. E Pechino dà il bentornato al Wset

Il lento ritorno alla normalità del mercato cinese, visto dal punto di vista (interessatissimo) del mondo del vino, passa anche per i segnali che riusciamo a cogliere. Ad esempio, la crescita delle importazioni nel mese di maggio, primo mese chiuso in territorio positivo. In attesa del dato di giugno, però, è facile aspettarsi un ulteriore rallentamento a luglio, in concomitanza con il lockdown di 40 città nel Paese. L'orizzonte del ritorno alla normalità, così, va necessariamente spostato un po' più avanti, quantomeno al 2024. Nel frattempo, sul fronte dell'educazione al vino, il Wine & Spirit Education Trust, ossia la scuola di formazione dedicata al vino più importante al mondo, torna ad operare nella Cina continentale, da cui era stato bandito a febbraio 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Longino&Cardenal: non solo chef, cresce l'interesse dei clienti privati per i cibi rari e preziosi

"Da una parte, dopo la pandemia, al ristorante si cercano nuove esperienze e gli chef offrono più qualità, dall'altra nel nostro canale online i prodotti di maggior successo tra i privati sono quelli più pregiati, dal caviale alla carne giapponese". Ecco i trend nel segmento dei "lussi gastronomici" per Riccardo Uleri, ad Longino&Cardenal, punto di riferimento nello scouting e nella distribuzione di cibi rari e preziosi per l'alta ristorazione, che punta forte anche sull'e-commerce e i privati, con i ricavi 2021 a 26,3 milioni di euro (+36% sul 2020).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)