

La News



Il primo semestre 2022 da record di Lvmh

Lvmh - Moët Hennessy Louis Vuitton, il più grande gruppo del lusso al mondo, ha chiuso il bilancio del primo semestre 2022 a 36,7 miliardi di euro, in crescita del 28% sullo stesso periodo del 2021, pari ad una crescita organica del 21%. Il comparto Wine & Spirits, di cui fanno parte alcuni dei brand più prestigiosi del vino di Francia (come Krug, in foto) e del mondo, nel periodo, ha fatturato 3,32 miliardi di euro, a +23% sul primo semestre 2021. Molto bene anche i profitti, a quota 1,15 miliardi di euro (+25%). Volano le vendite degli Champagne del gruppo del lusso guidato da Bernard Arnault cresciute: +16%, grazie alle performance di Europa, Usa e Giappone.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Del buon cibo per una buona vacanza

Una buona vacanza, ormai, ha nel buon cibo un elemento fondamentale. E gli italiani sono esigenti ma buongustai, sperimentatori ma con prudenza, secondo lo studio "Cibo e Viaggi" dell'Osservatorio Nestlé che ha indagato i nuovi significati attribuiti alle vacanze e al cibo. Se nel 2018 l'esperienza enogastronomica era una priorità per il 39% degli italiani, nel 2022 siamo al 52%. Con un atteggiamento che è cambiato nei confronti della cucina: amiamo meno sperimentare e assaggiare di tutto (42%) rispetto al 2018 quando prevaleva la curiosità gastronomica (59%). Nel 2022 la tendenza è di provare solo cibi (e gusti) che non si discostano molto da quelli abituali (40%), mentre nel 2018 la percentuale era minore (28%) denotando maggior senso di avventura. Il 18% degli italiani dichiara attualmente di mangiare in vacanza solo ciò che conosce, a fronte del 13% di quattro anni fa. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Torna a crescere il consumo di suolo

Con una media di 19 ettari al giorno, il valore più alto negli ultimi dieci anni, e una velocità che supera i 2 metri quadrati al secondo, il consumo di suolo torna a crescere e nel 2021 sfiora i 70 km quadrati di nuove coperture artificiali in un solo anno. Il cemento ricopre ormai 21.500 km quadrati di suolo nazionale, dei quali 5.400, un territorio grande quanto la Liguria, riguardano i soli edifici che rappresentano il 25% dell'intero suolo consumato. A dirlo il Rapporto Snpa 2022. Per Coldiretti, in una generazione si è perso 1 terreno agricolo su 4 (-28%). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra storia e futuro, Docg e zonazione, l'Etna del vino, diamante enoico di Sicilia e d'Italia

Oggi l'Etna è uno dei diamanti del vino siciliano ed italiano. Fatto di mille sfaccettature, rappresentate dalle Contrade, vicine ma tutte diverse. Raccontate nel calice da Nerello Mascalese e Carricante, con più di 130 cantine che oggi valorizzano al massimo i 1.300 ettari di vigna nelle zone più vocate (rispetto agli oltre 50.000 ettari di vigneti che ricoprono il vulcano alla fine dell'Ottocento, dai quali si producevano vini da taglio usati in tutta Europa), espressione di una qualità che nasce dal coraggio di produttori che danno vita ad un viticoltura "super eroica", con le vigne arrampicate su terrazze e "radure" fatte di boschi di castagni, noci, nocciolati e non solo, che raccontano una biodiversità naturale incredibile, alimentata dalla vitalità del vulcano. Parliamo di un territorio antico e giovane allo stesso tempo, ma che ha le idee chiare per il futuro: lavorare ancora di più sulla qualità, sulla longevità dei vini (anche dei bianchi, capaci di stupire nel tempo), su una zonazione approfondita e precisa, sul passaggio da Doc a Docg, sulla sostenibilità e sull'accoglienza, con un turismo sempre più internazionale e di alto livello proprio grazie al successo della produzione enoica (raccontata anche dai numeri della prima metà del 2022, che vedono crescere l'imbottigliamento per tutte le tipologie, bianco, rosso, rosato e spumante), e puntando sulla crescita del valore dei vini, e non sull'aumento della produzione, anche per consolidare il valore, che è in crescita (anche nel collezionismo). E per tutelare l'integrità di un paesaggio e di un territorio che, dagli oltre 3.300 metri della vetta dell'Etna fino al mare, ha tanto da offrire anche livello gastronomico. Rotta che, a WineNews, in viaggio sul Vulcano (il video on line nei prossimi giorni, ndr), hanno tracciato gli stessi produttori (le loro riflessioni in approfondimento), da quelli sempre presenti a quelli arrivati sull'Etna in tempi recenti, come Francesco Cambria (presidente Consorzio Etna Doc) e Mariangela Cambria (Cottanera), Alberto Aiello Graci (Graci), Michele Faro (Pietradolce), Giovanni Russo (Girolamo Russo), Antonio Rallo (Donnafugata) e Alessio Planeta (Planeta).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Wine Enthusiast", il duo Porter-Callegari per l'Italia

Si ridisegna ancora la redazione di "Wine Enthusiast", il popolare magazine enoico che, in questi giorni, ha vissuto una piccola rivoluzione, come già riportato da WineNews, con l'arrivo di Christina Cabrales come nuova tasting director, e l'addio di Kerin O'Keefe, come italiana editor. Che sarà sostituita con due degustatori. Ovvero Jeff Porter, vecchia conoscenza del vino italiano, già responsabile di vino e beverage per i ristoranti americani di Joe Bastianich (e protagonista di "Sip Trip", format tv di racconto di un viaggio nell'Italia del vino, realizzato negli scorsi anni in partnership con Vinepair, Iem e Colangelo & Partners, ndr), che coprirà Regioni come Piemonte, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria e tutto il Nord, da Est ad Ovest. Danielle Callegari, invece, già insegnante al "Department of French & Italian" al Dartmouth College, consigliere della "Dante Society of America", e già co-curatrice di "Gola", un podcast sulla cultura del cibo e del bere italiano, si occuperà delle degustazioni e delle recensioni dei vini di Toscana, Sicilia, Puglia, Abruzzo, Campania, Sardegna, Lazio, Basilicata, Calabria e Molise.



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gli italiani in viaggio alla ricerca della tipicità, dall'Alto Adige alla Sicilia

Per i 28 milioni di italiani che andranno in vacanza quest'estate (secondo i dati di Confturismo/Confcommercio), il cibo è la voce più importante del budget, con un terzo della spesa turistica destinato alla tavola, superando quella per l'alloggio, trainata dalla voglia di convivialità. Il trend 2022 è la scoperta dei cibi locali con una storia da raccontare: per 1 italiano su 2 (48%) la cucina tipica locale esprime la vera identità dei luoghi in cui è nata (così una ricerca Doxa per il Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina). Puglia, seguita da Sicilia e Toscana per il mare, Lombardia, Trentino-Alto Adige e Marche per gli amanti dei laghi e della montagna le mete preferite. Scigni di centinaia di prodotti Dop, Igp e tradizionali da assaggiare, tra un bagno o un'escursione (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino, la vigna ed il futuro: parla Michel Rolland, l'enologo più influente dei nostri tempi

A WineNews i pensieri, senza filtro, del maestro del taglio bordolese, e consulente per realtà top d'Italia come Ornellaia, Masseto, Biserno e Caprai. Le denominazioni? "Oggi troppe limitazioni irrigidiscono il sistema, forse vanno riviste". Il cambiamento climatico? "È evidente in tutto il mondo. Fino ad oggi i vini ne hanno beneficiato, sono migliorati. Ma in futuro sarà un problema, che potrebbe cambiare lo scenario in tanti territori...". Biologico e tutela dell'ambiente? "Impossibile essere contrari. Ma la prima cosa resta il fatto che il vino deve essere buono".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)