WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

UMBERTO CESARI

N. 3.477 - ore 17:00 - Giovedì 4 Agosto 2022 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News

Francia, la siccità prima della vendemmia

Il Mediterraneo continua a bruciare e la siccità è ormai un'emergenza quotidiana. La vite, pianta resiliente, per ora sta rispondendo bene. Non sono le ondate di calore a far paura, ma la mancanza d'acqua: in Francia, ad esempio, le precipitazioni da inizio anno segnano un crollo dell'88%. Condizioni che hanno accelerato la maturazione delle uve, e di conseguenza le tempistiche della raccolta, iniziata in forte anticipo anche in Francia, con i primi grappoli raccolti addirittura il 25 luglio. E se nel Sud del Paese l'irrigazione ha contribuito alla corretta maturazione delle uve, le preoccupazioni sono tutte per i viticoltori della Borgogna (in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Il Brunello sul Liv-ex, tra Usa e Asia

Da inizio 2022 gli Usa si confermano il secondo mercato, dopo quello Uk, per investimenti in fine wine sul Liv-ex, sia per numero di operazioni che per valori scambiati, con oltre 3.500 etichette trattate da 53 regioni vinicole. Bordeaux (28%) e Borgogna (19,3%) sono di gran lunga le più rappresentate, poi Piemonte (10,6%), California (9,8%), Toscana (9%), Rodano (8,8%) e Champagne (8,6%). Le prime 4 etichette più scambiate a valore sono californiane, ma alla n. 10 c'è il Brunello di Montalcino 2017 di Poggio di Sotto, che ritroviamo anche alla posizione n. 9 tra i vini più scambiati a volume, con il Brunello di Montalcino Riserva 2015 di Altesino alla posizione n. 4. In Asia, invece, in termini di volumi è ancora il Brunello di Montalcino la sorpresa, con l'annata 2015 de Il Poggione al terzo posto tra le etichette più scambiate dai wine lover.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

La terra lavorata dai giovani italiani

I giovani agricoltori italiani generano mediamente una produzione standard per ettaro di 4.964 euro, oltre il doppio dei pari età francesi (2.129 euro/ha, -57%), e gli under 35 tendono ad una resa di +40% per ettaro di terreno coltivato rispetto agli over 55, inoltre nell'ultimo anno, il fatturato dell'agricoltura 4.0 è aumentato del +23% (arrivando a 1,6 miliardi): così lo studio "Agribusiness e cambiamento climatico in Italia. L'impatto sulla filiera tra imprenditoria giovanile, tecnologia e sostenibilità", pubblicato dalla Rome Business School.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Il primo semestre del vino italiano sul circuito retail della Germania

Primo semestre profondamente negativo per i vini italiani sul circuito retail (grande distribuzione-discount-cash and carry) della Germania. Secondo i dati NielsenIQ elaborati dall'Osservatorio del Vino Uiv-Vinitaly, le vendite a volume sono calate del 9%, quelle di spumante del 19% e quelle di frizzanti del 12%. A fronte di un mercato che, per i vini fermi, vede una contrazione del 12% (-9% nel trimestre aprile-giugno, con i vini tedeschi sotto del 13%), le principali tipologie vendute sul mercato soffrono pesantemente: Primitivo a -9% (140.000 ettolitri), Montepulciano a -10%, Pinot Grigio a -18%, Nero d'Avola a -24%, Valpolicella addirittura oltre -50%. anche il Chianti Classico (-9%) e il Chianti (-19%). In controtendenza il Grillo, in aumento sul trimestre (+5%) e sul cumulato (+7%), e i rosati, al +9% da gennaio. Per gli spumanti, detto di un mercato in riduzione del 6% sul cumulato e in frazionale recupero nel secondo quarto, con identiche performance per i Sekt tedeschi, per le bollicine italiane la situazione appare critica: -19% nel semestre, con il Prosecco a -13%. In dinamica neutra il Lambrusco, anche se nel secondo quarto il dato va sotto del 5%. Sul fronte del valore, in un mercato dei vini fermi che regredisce dell'11% (stessa dinamica per i vini locali), gli still wines italiani segnano un -10% (341 milioni di euro), con Primitivo e Montepulciano a -7%, Valpolicella a -34%, Nero d'Avola a -24% e Pinot Grigio a -12%. Negativi i Chianti -16%), bene solo il Grillo siciliano (+7%) e i rosati, +9%, a 31 milioni di euro, ovvero il 9% del totale vendite italiane. Fronte spumanti, in valore il made in Italy perde il 14%, quasi il doppio della media mercato (-5% i tedeschi), con Prosecco a -8% e rosé a -13%. Frizzanti a -7%, poco sopra la media mercato e allineati ai "perlwein" tedeschi. Sulla dinamica dei prezzi, crescite consistenti nel secondo quarto 2022 per Montepulciano (+8%), Valpolicella (+25%), Pinot grigio (+13%), Chianti (+8%) e Prosecco (+8%), dato ancora più importante a fronte di un comparto bollicine che segna listini in regressione nel secondo quarto (totale a -2% e Sekt a -1%). Male, invece, per Nero d'Avola, rosati e Lambrusco, in dinamica deflattiva, con il cumulato da gennaio a -2%.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il cibo è il primo piacere degli italiani. Più del sesso

Meglio gustarsi un grande piatto o rimirare un bel paesaggio, piuttosto che profondersi in effusioni amorose. Perchè i piaceri del palato, per gli italiani, sono i migliori di gran lunga, i preferiti in assoluto, meglio di sesso. A ribadire la grandissima ed esuberante passione per cibo e vino degli italiani, che si concretizza non solo nella crescita del "fine dining", interrotta dalla pandemia ma ripresa appena arrivato il liberi tutti, ma anche nella ricerca di "food experience" di ogni genere, nella frequentazioni di corsi di degustazione e di cucina, e nella condivisione spasmodica di foto e post dedicati al cibo sui social, il cosiddetto "food porn", è un curioso sondaggio di Gfk per "XloveCam", portale di intrattenimento per adulti. Da cui emerge che tra "i piaceri della vita", il 64% degli intervista indica che "assaporare un cibo delizioso" è il gesto che suscita maggior piacere in assoluto, al secondo posto viene "l'esperienza della contemplazione di un bel paesaggio" (61%) e, solo al terzo posto, c'è "fare l'amore" (60%). Ancora, per il 56% il piacere si prova nel dedicarsi alle persone care, per il 55% ascoltando musica, per il 51% prendendosi momenti di pace e silenzio per se stessi. Ma c'è anche un 29% che mette in testa alle preferenze la degustazione di un buon vino.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

TheFork: a giugno e luglio il record storico di prenotazioni al ristorante: +40% sul 2021

L'ondata di caldo delle ultime settimane non ha disincentivato la voglia di andare a pranzo e cena al ristorante: giugno e luglio, i primi due mesi di quest'estate cocente, segnano infatti il record storico di prenotazioni su TheFork, +40% rispetto al 2021 e +25% rispetto al 2019. Numeri che battono il primato detenuto da agosto 2021, il che fa ben sperare sui risultati del prossimo mese e su una ripresa per il settore sempre più solida. Ottima la stagione per il Sud, che solo a luglio 2022 segna un +50% di prenotazioni rispetto al mese precedente, e un +65% rispetto a luglio 2019. Anche la percentuale di turisti continua a crescere: il 15% delle prenotazioni registrate negli ultimi due mesi provengono da utenti internazionali (in crescita stabile, del +6%, rispetto al 2019 e al 2021).

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Governare i territori del vino, tra politiche di tutela e valorizzazione: questione di urbanistica

A WineNews Valeria Lingua, Professoressa di Urbanistica all'Università di Firenze e membro del Comitato Tecnico e Scientifico di Città del Vino: "efficientamento energetico, cambiamento climatico, circolarità che le linee guida affrontano con proposte concrete. La pandemia ha riportato un ritorno alle campagne, ma chi viene in campagna, come turista o come abitante, vuole le comodità delle città. I nuovi imprenditori del vino sono manager a tutto tondo, le amministrazioni devono tenere in considerazione queste dinamiche".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it