

La News



La vite alla prova dello stress idrico

Il caldo e la siccità di questa lunga estate hanno un impatto enorme sulla vite, che sta andando in stress idrico in diverse zone del mondo. Il conto da pagare, a breve termine, è un certo calo produttivo, ma cosa succede alla vite, in assenza prolungata di acqua? In soldoni, e senza addentrarci troppo nei tecnicismi, prima dell'inviatura la siccità limita la biosintesi dei tannini, degli acidi organici e di alcuni precursori aromatici, oltre a limitare il tenore zuccherino dell'uva e l'ingrossamento dell'acino. Dall'inviatura alla maturazione, invece, lo stress idrico interrompe la biosintesi degli antociani (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il modello Parmigiano Reggiano

Lunghe stagionature, che arrivano a 60 mesi, produzioni di eccellenza partendo dal latte delle Vacche Rosse di Razza Reggiana, ed altre in altura, con gli Appennini che tornano a ripopolarsi di caseifici ed allevatori: sono solo alcune delle tante declinazioni del Parmigiano Reggiano, la Dop più venduta ed esportata di tutto il paniere dell'agroalimentare italiano, che, da tempo, ha imboccato la strada della segmentazione e della valorizzazione, dando vita a nicchie di alta qualità. In una logica, che ha subito un'accelerata nei due anni di pandemia, di circolarità: sono queste produzioni ad alto valore aggiunto a guidare le vendite online, canale per cui passa sempre più Parmigiano Reggiano, direttamente dalla malga alle case dei consumatori, in un paio di giorni o poco più.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'Alsazia saluta André Hugel

Famille Hugel, storica dinastia del vino di Alsazia, giunta a Riquewihr (Haut-Rhin) nel lontano 1639, saluta André Hugel, undicesima generazione della famiglia, scomparso a pochi giorni dal suo 93esimo compleanno. Nato il 19 agosto 1929, dopo gli studi a Beaune ed a Geisenheim, entra ben presto in azienda. Il suo lascito, da un punto di vista enoico, sono due cuvées dal grande valore simbolico e dal carattere fortemente alsaziano: "Grossi Laüe", che, in dialetto, vuol dire "i migliori vigneti", e "Schoelhammer".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

L'export del vino italiano nei primi 5 mesi 2022 supera i 3 miliardi di euro, in crescita del 14,2%

Nei primi cinque mesi 2022 le spedizioni di vino italiano all'estero non accennano a decelerare, superando la quota dei 3 miliardi di euro, in crescita del 14,2% sullo stesso periodo del 2021 e, dato ancora più interessante, del 21,3% sul 2019, ultimo anno prima della pandemia, come raccontano i dati Istat aggiornati a maggio 2022, analizzati da WineNews. L'incognita è rappresentata dall'inflazione, che in Italia, a maggio, aveva toccato il +6,9%, con il comparto vino che si trova ad affrontare non solo l'aumento dei costi energetici, ma anche la mancanza di materiali come bottiglie, tappi, etichette e cartoni. Da un lato, quindi, gli effetti diretti della guerra russa in Ucraina, e delle sue enormi conseguenze geopolitiche, dall'altro un'economia che sembra ancora scontare i rallentamenti, i ritardi e gli stop del gigante cinese, ancora alle prese con la lotta senza quartiere alla pandemia di Covid-19, da cui invece l'Occidente sembra essersi affrancato. Spicca subito il dato della Francia: 115,3 milioni di euro (+44% sui primi cinque mesi 2021). Bene anche la Svizzera, a 175,5 milioni di euro (+4,8%), così come l'Austria, con 51,2 milioni di euro (+26,7%). Il vino italiano torna a crescere anche in Germania, con 471,7 milioni di euro (+5,8%), e restano vivaci Belgio (90 milioni di euro, +26%) e Paesi Bassi (94,5 milioni di euro, +12,1%). Il dato più confortante, dopo gli anni della pandemia e della Brexit, è quello della Gran Bretagna, che nei primi 5 mesi 2022 ha importato 294 milioni di euro di vino italiano, il 27,2% in più del 2021. Si confermano i Paesi del Nord Europa: Danimarca (70,7 milioni di euro, +14%), Norvegia (47,3 milioni di euro, +9%) e Svezia (87,5 milioni di euro, +7,5%). Arriva, atteso, il crollo della Russia, che chiude i primi 5 mesi 2022 con 32,7 milioni di euro: -30,9%. Male anche la Cina, con 48,4 milioni di euro (-10,3%). Di segno opposto l'andamento degli Stati Uniti, che nei primi 5 mesi del 2022 hanno importato ben 769,5 milioni di euro di vino italiano, il 12,5% in più del 2021. Non si ferma neanche il Canada, che anzi cresce del 20,4%, a quota 170,5 milioni di euro. Frenano i mercati asiatici, con l'eccezione del Giappone, in crescita del 17,3%, a 77,7 milioni di euro. Hong Kong perde il 10,2%, e si ferma a 11,4 milioni di euro, la Corea del Sud perde il 2,1%, a 36,3 milioni di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I consumi non crescono più: il futuro si costruisce sul valore

I consumi globali di alcolici non crescono più, e la cosa non sorprende nessuno. La tendenza a bere meno ma meglio, ormai, è trasversale a quasi tutti i mercati e ad ogni fascia di età, e allora la crescita futura delle aziende di spirits, vino, birra e ready-to-drink passa necessariamente per la crescita del prezzo medio, come racconta l'ultima analisi firmata IWSR - International Wine & Spirit Research. Fare previsioni sui prossimi cinque anni, comunque, sarà difficile come non mai: troppe le variabili, a partire dall'inflazione e dai suoi effetti sul potere d'acquisto dei consumatori nelle diverse parti del mondo. Guardando invece agli ultimi cinque anni (2016-2021), nella corsa alla valorizzazione vincono gli spirits (esclusi i prodotti nazionali come il Baiju), che hanno visto il prezzo a porzione crescere ad una media del 3,8%, più di vino (+3,4%), birra (+2,3%), ready-to-drink (+1,4%) e sidro (+1,1%). Se guardiamo al futuro, a volume i segnali più positivi arrivano dalla birra, che nel periodo 2021-2026 crescerà ad una media annua del +1,3%, mentre il vino è destinato a perdere lo 0,2% annuo di consumi, per una contrazione delle proprie quote sul mercato dei consumi degli alcolici dello 0,9% (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Schifano, Festa, Mambor, Accardi e Dadamaini in mostra da Michele Satta

Un omaggio all'arte contemporanea italiana degli anni Ottanta e Novanta, con le opere di maestri della pop-art, e amici, come Mario Schifano "l'artista maledetto", Tano Festa, che si affaccia anche al Surrealismo, e Mario Mambor, il più eclettico, dell'astrattismo tutto al femminile di Carla Accardi, e dell'arte geometrico-percettiva di Dadamaini. Si chiama "Pittura Fresca", la mostra di opere, da collezione privata, con la quale dall'11 al 17 settembre Michele Satta, la cantina di uno dei "padri fondatori" di Bolgheri, "smaterializza" nuovamente i suoi spazi fisici creando un luogo di incontro dell'arte di chi fa il vino e di chi interpreta il mondo. "Energia, vitalità, libertà cromatica: sono gli elementi che legano le opere presentate nello Spazio Eventi della cantina Satta", spiega Giuseppe Frangi, curatore della mostra.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il futuro del vino tra scienza e ricerca, tra portainnesti, vitigni resistenti e genetica

La ricerca ha modificato gli strumenti e gli obiettivi e - tra portainnesti resistenti, nuove varietà, genetica, microbiologia e lieviti - il focus si è ormai spostato dalla chimica alla genetica. Ne abbiamo parlato con alcuni dei protagonisti del settore: Attilio Scienza, Professore di Enologia all'Università di Milano, Silvia Carlin della Fondazione Edmund Mach dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Annita Toffanin dell'Università di Pisa, esperta di batteri e lieviti.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)