

La News



Il mercato del vino Usa negli e-commerce

Dopo la fine dell'emergenza pandemica, in molti mercati la quota delle vendite di vino online è continuata a crescere, e continuerà a farlo nei prossimi anni. In Usa, come raccontano i dati IWSR, la tendenza ad acquistare bottiglie di fascia premium potrebbe però inibire il trend di crescita a breve termine, a causa dell'inflazione e dell'aumento del costo della vita. La crescita delle vendite di alcolici online, dopo aver segnato a valore il +80% nel 2020 e il +15% nel 2021, dovrebbe rallentare, in un quadro di espansione moderata che si traduce in tassi di crescita annui sul canale e-commerce del +11 % tra il 2021 ed il 2026 (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Wine & spirits online

Cresce l'interesse per gli alcolici nel Vecchio Continente. Secondo l'Organizzazione mondiale della Sanità (Oms), in Unione Europea si registra il più alto tasso di consumo di alcol al mondo con ben 8 Paesi tra i primi 10. A fare un'analisi della situazione nel nostro Paese ci ha pensato "Idealo", per comprendere se l'interesse online nei confronti degli alcolici sia effettivamente cresciuto anche in Italia o meno. Il 21% dei consumatori italiani ha fatto almeno un acquisto online in questo settore negli ultimi tre mesi, con picchi del 24% nella fascia 35-44 anni, e sul portale "Idealo" il 97% delle intenzioni di acquisto legate al comparto beverage è relativo al mondo degli alcolici e solo il 3% a bevande analcoliche. Il 31% di chi ha comparato prezzi e prodotti si è indirizzato su "spumanti, Prosecco & Champagne". Il 12% su liquori e whiskey e circa l'11% su gin, rum e vini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"L'altro Vinitaly", intorno a Verona

Dalle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche d'Italia e del mondo che si raccontano a "Summa", la prestigiosa rassegna da Alois Lageder tra i vigneti dell'Alto Adige, ai vini "secondo natura" italiani e non solo protagonisti di "ViniVeri" a Cerea con il Consorzio ViniVeri, passando per "Van Italy" a Villa Bongiovanni a San Bonifacio con i vini dei Vignaioli Artigiani Naturali: ecco "L'altro Vinitaly", come WineNews ha ribattezzato gli eventi, che come da tradizione nei giorni di "Vinitaly", vanno in scena a pochi passi da Verona.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Lanati: fronteggiare il cambiamento climatico senza smontare la viticoltura della tradizione

Di fronte ai cambiamenti climatici, i vigneron italiani non dovranno smontare la viticoltura della tradizione fatta di terroir, Doc, Dogg, né usare ibridi o impiantare vigneti in latitudini e altitudini maggiori, sostituendo quelle varietà autoctone che si sono adattate da secoli. È l'assunto da cui prende spunto Donato Lanati, tra i più affermati enologi italiani, fondatore del Laboratorio di ricerca "Enosis Meraviglia" e consulente dei più prestigiosi nomi del vino di Italia e di Francia, convinto che "la ricerca in viticoltura e in enologia ci permetterà di preservare i nostri vigneti, i nostri territori e i nostri vini icona. Dobbiamo fare leva sulle conoscenze: un vigneto traspira tra i 350 e i 700 litri di acqua per ogni litro di vino prodotto, con il 55% del consumo idrico nel periodo che va dall'allegagione all'invaiaura e il 20% tra l'invaiaura e la vendemmia. L'acqua diventa, così, un bene prezioso e se si potesse fare un'irrigazione mirata, avremmo risolto metà del problema". Ma ci sono tante altre misure attuabili in vigna per ridurre l'influsso delle alte temperature sugli acini, e rispondere così agli effetti dei cambiamenti climatici, e prima di tutto del global warming: proteggere i grappoli con la alta del filare; utilizzo di reti per aumentare l'ombreggiamento; nella potatura verde tener presente che le foglie adulte traspirano meno di quelle giovani; garantire il giusto rapporto superficie fogliare/peso dei grappoli; studiare trattamenti che rendano la vite più resistente agli stress idrici; adoperare trattamenti sull'uva che riducono la perdita d'acqua per traspirazione. Inoltre, tra le diverse misure per fronteggiare i cambiamenti climatici in viticoltura, Lanati torna anche ad insistere sulla resistenza/efficacia delle piante franche di piede. Prima dell'avvento della fillossera in Europa (1863), infatti, la vite coltivata in tutto il mondo era franca di piede (con 2 milioni di ettari coltivati, lo è ancora in alcune zone dai terreni e dai climi diversi), cioè non utilizzava il portinnesto americano. Oltre ad essere più longeva (vivono oltre 100 anni), le viti franche di piede mostrano una resistenza alla siccità maggiore di quelle americane, sono molto resistenti agli stress idrici e termici, traspirano solo 150 litri/a litro di vino e la qualità/finezza dei vini è eccezionale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Aste, ecco "Masseto - The Caveau Release"

Cresce il mercato dei fine wine, con sempre più investitori e collezionisti che continuano a scommettere in questa nicchia - come asset alternativo e complementare ai segmenti portanti come arte, immobiliare e gioielli - fatta di poche, grandissime "blue chip" del vino mondiali. Con le aste che rappresentano un canale sempre più importante, e dove la provenienza "ex cellar" rappresenta un valore aggiunto enorme, in termini di garanzia di autenticità e di condizioni di conservazione delle bottiglie. Ed è in questo quadro che, per la prima volta nella sua storia, Masseto, cantina icona di Bolgheri, di proprietà unica del gruppo Frescobaldi dal 2005 (ma creata da Lodovico Antinori agli all'alba degli anni Ottanta del Novecento, e poi passata per Mondavi, ndr), aprirà il suo caveau, con un'asta esclusiva che sarà battuta da Sotheby's dal 12 al 27 aprile, on line, con vecchie annate e grandi formati. "Masseto - The Caveau Release" comprende annate che abbracciano tre decenni, tra cui 35 casse contenenti le annate 2006, 2010 e 2011, oltre a magnum, doppia magnum, imperiali e un Nabucodonosor. I 46 lotti (in approfondimento) hanno una stima complessiva di 200.000 euro. La tenuta Masseto inviterà inoltre gli offerenti vincitori in cantina entro la fine del 2024", spiega una nota ufficiale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Insetti a tavola? Ok per 1 italiano su 3. Ecco i decreti per non fare confusione in etichetta

Grilli e larve per cena, perché no? Un italiano su tre, una "larga minoranza", sarebbe propenso a provare alimenti che contengono insetti commestibili, soprattutto per curiosità e per sperimentare alimenti innovativi, secondo una recente ricerca dell'Università di Bergamo. Ma intanto, l'Italia fa chiarezza sulla vendita delle farine di insetti, puntando sulla comunicazione in etichetta e una scaffalatura ad hoc per questi prodotti. Consapevolezza e informazione sono i cardini dei quattro decreti sull'etichettatura dei prodotti a base di insetti a firma del Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, di concerto con i Ministri di Made in Italy e Salute. "Il nostro obiettivo - ha detto Lollobrigida - è dare informazioni chiare e rafforzare la capacità di discernimento delle persone su cosa mangiano. Per questo occorre una etichettatura specifica su questi prodotti".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Distributori di fine wine, competitor e alleati, per capire ed anticipare il mercato che cambia

Le riflessioni di Luca Cuzziol (presidente Società Excellence e Cuzziol Grandi Vini), Claudia Sarzi Amadè (Sarzi Amadè), Valentina Vercellesi (Meregalli), Leonardo Sagna (Sagna), Francesco Cerea, che cura le wine list di tutti i locali della famiglia Cerea, a partire dal trisellato Da Vittorio a Brusaporto, e di Pierre Lurton di cantine mito di Francia come Chateaux d'Yquem e Cheval Blanc.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)