

La News



Francia, altri 40 milioni per la distillazione

Il primato del vino francese è praticamente senza appello, ma è un merito che i produttori condividono, in una certa misura, con le politiche governative, che, tra promozione e aiuti economici, non hanno mai fatto mancare il proprio supporto. Andando incontro, nei limiti del possibile, alle richieste della filiera. E in questa direzione che va la proroga di 40 milioni di euro destinati alla distillazione di crisi, decisa dal Ministro dell'Agricoltura Fesneau. Il bilancio complessivo della misura ammonta a 200 milioni di euro, cifra che permetterà la distillazione di 3,3 milioni di ettolitri di vino, entro ottobre 2024, sui 4,4 milioni di ettolitri richiesti dai produttori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Il mercato del vino in Italia crescerà in valore del 6,7% all'anno (fino al 2027), secondo Statista

Pur in mezzo a mille difficoltà, tra inflazione, aumento dei costi ed un potere di acquisto da parte delle famiglie italiane strutturalmente in calo da anni, con le giovani generazioni che bevono meno vino rispetto a quelle più adulte, sia per un costante calo demografico con sempre più anziani e sempre meno giovani, che per una maggiore attenzione di questi ultimi alla salute, il Belpaese resta di gran lunga il primo mercato per il vino italiano. E le previsioni per i prossimi anni, tutto sommato, almeno a livello di giro d'affari, sembrano positive, stando ai numeri (sempre da prendere con le dovute cautele) divulgati di recente da Statista, uno dei più grandi portali di statistica on line. Secondo cui il giro d'affari del mercato del vino in Italia toccherà i 20,3 miliardi di euro nel 2023. Ma, soprattutto, crescerà del 6,3% fino al 2027, anno in cui si prevede che il 75% della spesa complessiva, per il 32% dei volumi consumati, sarà concentrata nei fuori casa, tra bar e ristoranti, che come già noto si confermano il canale a maggiore valore aggiunto per il vino. Che oggi, secondo statista, vede un consumo procapite di appena 25,4 litri all'anno, con il curioso dato di 377 euro spesi in vino a persona, in relazione alla popolazione totale. Ma, segmentando i dati, emergono altre indicazioni interessanti. Guardando ai vini fermi, per esempio, emerge che, se nel 2023, il giro d'affari movimentato sarà di 11,2 miliardi di euro, la crescita in valore prevista fino al 2027 sarà del +4,2%, mentre quella in volume, al meno nel 2024, sarà praticamente inesistente, con un consumo procapite di vini tranquilli a quota 21 litri a testa. Tra questi, inoltre, i vini rossi, che valgono 7,3 miliardi di euro ad oggi, vedranno crescere il valore del 3,7% all'anno nei prossimi 4 anni, contro il +4,6% dei vini bianchi, che ad oggi muovono un giro d'affari di 3,5 miliardi di euro. E ancora di più sembrano destinati a crescere i vini rosati, ad un tasso del 7% annuo tra il 2023, partendo, però, da un giro d'affari nettamente minoritario, ad oggi, stimato in 1,1 miliardi di euro. Discorso a parte, come sempre, meritano gli spumanti, il cui giro d'affari 2023, a 7,2 miliardi di euro, è ormai pari ad un terzo del totale. Per le bollicine, il "fatturato" è previsto in crescita del 9,3% all'anno, tra il 2023 ed il 2027, con volumi a +3,7%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il legame tra club della Serie A e l'enogastronomia

Dopo due mesi di astinenza, il grande calcio della Serie A è tornato a riempire i weekend degli italiani, sfoggiando nuovi acquisti e nuove maglie. Su cui campeggiano, qualche volta, nuovi sponsor. Legare il nome della propria azienda a quello di una squadra di calcio di Serie A, del resto, è quasi sempre una scelta fortunata, come sanno bene le grandi aziende del food del Belpaese. Il binomio Napoli-Buitoni ai tempi di Maradona, così come quello tra Lazio e Cirio nel secondo scudetto biancoceleste, sono i due esempi migliori. Oggi, sono in pochi a "resistere": il Cagliari ha due simboli della Sardegna gastronomica: Ichnusa e Arborea; l'Empoli non prescinde dalla sua storica partnership con i gelati Sammontana; sponsor di manica dell'Udinese, infine, è il Prosciutto di San Daniele. Tra main sponsor e fornitori ufficiali, però, c'è anche tanto vino, con partnership come quella tra Fiorentina e Marchesi Antinori, Inter e gruppo Santa Margherita (le cui bollicine di Prosecco hanno bagnato le celebrazioni dello scudetto n. 19, nel 2021), Lazio e Caparzo e Vini Fantini, e ancora il Monza ed il Maximilian I di di Cadis 1898, il Bologna ed Alessandro Berselli, la Roma e Valdo, il Sassuolo e Cantine Maschio, il Torino e 958 Santerò ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino italiano, un 2023 difficile

Tra vendemmia 2023 e mercato, lo scenario, per il vino italiano, non è florido, come WineNews ha raccontato in questi giorni. E come ribadisce ora l'Osservatorio Uiv & Vintaly, tra i dati di "Cantina Italia" e quelli delle dogane, nel primo semestre 2023. Gli stock di cantina, ricorda l'osservatorio, sono a 45,5 milioni di ettolitri, il 4,5% sul 2022, con le Dop a +9,9%. Di contro, nei primi 10 mercati extra Ue, a parte la Russia, tutto è in calo, Usa compresi, per un -9% in volume e -5% in valore. "Non manca il vino, ma il mercato", commenta il presidente Uiv, Lamberto Frescobaldi, che, tra le altre cose (in approfondimento) sottolinea come in troppi stiano svendendo per mantenere quote di mercato, e "il fenomeno crescente dei prodotti a private label e gli imbottigliamenti del nostro vino fuori dall'Italia contribuiscono all'erosione del valore aggiunto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dai vini alle varianti dello Spritz, le tendenze autunno-inverno secondo Tilby

Intercettare i gusti dei clienti e selezionare i vini e i cocktail di tendenza a livello regionale e stagionale consente di sviluppare strategie che valorizzano l'offerta dei locali: ecco le tendenze per il prossimo autunno-inverno, elaborate dall'Osservatorio Drink & Food di Tilby, la cassa cloud del gruppo Zucchetti. Si stima che in Italia nel 2022 siano più del 50% le persone che hanno consumato vino, con percentuali omogenee nelle regioni. Tra i vini bianchi più amati ci sono il Prosecco, che si beve soprattutto in Veneto e Friuli-Venezia Giulia, il Pinot Grigio, il Moscato e la Falanghina. Di norma, però, i vini rossi sono preferiti ai bianchi in tutte le regioni. Tra quelli più richiesti ci sono il Chianti, il Barolo, l'Amarone della Valpolicella e la Barbera. E per quanto riguarda i drink? Spritz e Negroni sono diffusi in tutto il territorio nazionale, ma ci sono anche trend locali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Cronaca

La "Cucina all'opera"

Da Giuseppe Verdi a Giacomo Puccini, i più grandi compositori italiani, tra tavole imbandite nel teatro musicale e vita personale, contribuirono a diffondere i sapori italiani nel mondo. A raccontare la "Cucina all'opera" saranno gli incontri di "Ricette di Famiglia" ad "Artigianato e Palazzo" nel Giardino di Palazzo Corsini a Firenze (15-17 settembre) con nomi della lirica come Rajna Kabaivanska, Cecilia Gasdia, Eufemia Tufano e Vito Priante, nel centenario dalla nascita della più grande soprano di tutti i tempi, appassionata di cucina: Maria Callas.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"E una fase complessa per le imprese del vino. Ma non c'è una ricetta universale per superarla"

A WineNews Luca Castagnetti, alla guida di "Management DiVino by Studio Impresa", che analizza ogni anno i bilanci depositati di 900 cantine private e cooperative, per un "panel" da 13 miliardi di euro di fatturato: "il quadro è complicato, ma ci sono macro trend di lungo periodo che fanno pensare positivo. Nell'immediato molte aziende soffriranno, soprattutto pensando ai margini, ma non non mancherà chi crescerà comunque. E il momento che le aziende si guardino all'interno e capiscano che strada vogliono percorrere e si riorganizzino di conseguenza".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)