

La News



Export 2016, il record c'è

E' ufficiale: l'export agroalimentare italiano ha toccato un nuovo record nel 2016, arrivando a 38,4 miliardi di euro (+4%). A confermarlo i dati definitivi Istat sull'export 2016, per i quali, anche se i due terzi vengono da Paesi Ue, il primo mercato extraeuropeo rimangono gli Usa, a 3,8 miliardi (+6%). Il vino rimane la punta di lancia dell'Italia oltreoceano, con 1,3 miliardi in valore, e performance notevoli in Francia (+5%, ma con gli sparkling a +57%), Stati Uniti (+3%), Australia (+14%) e Spagna (+1%). Secondo Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti, il dato "è significativo delle grandi potenzialità che ha l'agroalimentare italiano" - ma resta il problema dell'agropirateria...



Il "Nobile" delle Famiglie

Avignonesi, Antinori (La Braccasca), Boscarelli, Dei, Poliziano e Salcheto: ecco l'alleanza che, da rumors WineNews, si stringe intorno al Vino Nobile e al concetto di famiglia a cui questi nomi leader di Montepulciano sono legati, per un salto in avanti nella promozione di brand e territorio. Un'iniziativa che guarda soprattutto ai mercati stranieri, ma che si svilupperà, comunque, cercando sinergie e rapporti con il Consorzio del Vino Nobile, "casa comune" delle aziende di un territorio in crescita. Che, secondo alcuni, però, merita un ulteriore slancio, e le sei "nobili famiglie" - chi per blasone, chi per storia, chi per capacità di innovare, chi per apprezzamento internazionale e per la qualità dei vini - sono pronte a tentarlo. Tenendo i piedi nel territorio e nel Consorzio, ma con la voglia di fare di più.

Cronaca

Bio, arriva il Testo Unico

La Commissione Agricoltura della Camera ha approvato oggi il Testo Unico sull'agricoltura biologica, armonizzando la legislazione su produzione vegetale e animale, etichettatura, controllo e certificazione. Con i suoi oltre 1,5 miliardi di ettari e le sue 60.000 aziende in Italia (3,6% del totale), il settore sta crescendo velocemente: per il primo firmatario Massimo Fiorio e il relatore Alessandra Terrosi, è "un primo importante passo per approvare una proposta di legge organica attesa da anni".



Primo Piano

Tra 4 stelle e 0 emissioni il Nobile guarda al futuro

Vino dalla grande storia, già citato nel 790 d.C., da poeti e letterati come Repetti e Redi e Papi come Paolo III, il Nobile di Montepulciano ha un presente importante, profondamente legato al suo territorio e alla sua città: il 19% del vino commercializzato in Italia, il 22% del totale, è venduto direttamente in azienda, anche grazie alla peculiare presenza di cantine nel centro storico, da Contucci a Talosa, da Redi a Gattavecchi, per citarne alcune, e ancor più grazie alla nuova casa comune dei produttori nella trecentesca Fortezza, sede del Consorzio, restaurata con un importante investimento pubblico-privato di oltre 3 milioni di euro. Ma il Nobile è anche un vino proiettato sui mercati internazionali: dei quasi 7 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, il 78% viene esportato, soprattutto in Germania (che vale il 48% del mercato estero), Usa (21%) e Svizzera (16%). E, soprattutto, guarda al futuro radicandosi ancora di più nel cuore di Montepulciano, e puntando concretamente sulla sostenibilità ambientale. È il sentiment che si respira all'Anteprima del Nobile 2014, Riserva 2013, e Rosso di Montepulciano 2015. Dove, oggi, sotto i riflettori c'era soprattutto la vendemmia 2016, quella dei 50 anni della Doc, valutata a 4 stelle (su un massimo di 5). Un territorio relativamente piccolo, quello del Nobile (2.200 ettari vitati, 1.300 iscritti alla Docg, 550 alla Doc), che generano, però, un'economia importante: 500 milioni di euro il valore complessivo stimato tra patrimonio delle aziende che producono Nobile (oltre 200 milioni), valore dei vigneti (stimato in più di 150 milioni di euro) e della produzione (sui 65 milioni di euro all'anno), con l'indotto legato al vino che muove il 70% dell'economia del territorio. Una solidità che consente di investire in un aspetto sempre più importante come la sostenibilità ambientale: in 10 anni già oltre 8 milioni di euro, con il Consorzio che punta alle "emissioni 0" entro il 2020, in un percorso iniziato da tempo, con privati pionieri come la prima cantina "off grid" d'Italia, Salcheto, e che, insieme al Comune, in una collaborazione unica e virtuosa, porterà al primo distretto vitivinicolo d'Italia a poter certificare l'impatto zero della produzione di ogni bottiglia.

Focus

Cantina La Versa: ancora incertezza

Niente da fare: per ora la storica cantina dell'Oltrepò Pavese Santa Maria La Versa resta senza un proprietario per il rilancio. Dopo il fallimento del 2016 e la prima asta andata deserta, la Cantina di Soave aveva presentato una offerta di acquisto, e ieri scadeva il termine per rilanciare (da 4,1 milioni di euro); rilancio che sembra essere arrivato, rimandando la parola fine su questo capitolo della cantina sociale di Broni-Casteggio, fondata nel 1905. Cantina di Soave, una delle realtà più importanti del vino veneto (con un fatturato consolidato di oltre 116 milioni di euro nel 2015-2016, ndr), ha dichiarato di aver deciso "di presentare una concreta proposta di acquisto e di rilancio di Santa Maria La Versa, formalizzata definitivamente in gennaio", ma "è stata il punto di riferimento per chi ha ritenuto di presentare l'ultimo giorno un esiguo rilancio: altre realtà hanno ora deciso di entrare in gioco" (Terre d'Oltrepò, con il supporto del colosso trentino Cavit, ndr). Cantina di Soave, quindi, pare aver rinunciato al progetto di rilevare La Versa: "alla luce di questo, è probabile che Cantina di Soave scelga di non muovere ulteriori passi nella direzione di Santa Maria La Versa", conclude la nota.



Cronaca

Wine & Food

Accordo Enit-Fico per attrarre milioni di visitatori in Italia

Attrarre milioni di visitatori valorizzando la cultura enogastronomica italiana, con il Parco della biodiversità più grande al mondo: è la mission dell'accordo tra Enit-Agenzia Nazionale del Turismo e Fico Eatly World, che aprirà a Bologna ad ottobre, e che prevede azioni promozionali di Enit per grande pubblico, operatori turistici e media, in Italia e all'estero, in collaborazione con Fico. Un accordo, per il sottosegretario al Turismo Dorina Bianchi, "per promuovere ancora più l'italianità nel mondo. Il turismo enogastronomico è un traino fondamentale soprattutto sul piano internazionale".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Vernaccia di San Gimignano, prima Doc italiana, dalla storia unica e con "critici" come Boccaccio e Dante, è in sinergia col suo territorio, tra i più amati e visitati

della Toscana: a Winenews la presidente del Consorzio Patrizia Cesani, il sindaco Giacomo Bassi, Elisabetta Faggioli (Montenidoli) e la Master of Wine Rosemary George.

