



## La News



### Il Solaia vola sul Liv-ex

Non è un caso che sia tra le etichette più ricercate online, né che, insieme ad Ornellaia, Sassicaia, Masseto e Tignanello, sia tra i cinque Super Tuscan quotati dal Liv-ex (oltre al Barbaresco ed il Langhe Sorì Tildin di Gaja, il Barolo Vigne di Luciano Sandrone, il Guado al Tasso ed il Redigraffi di Tua Rita, ndr), ma la vera sorpresa, per il Solaia, il Super Tuscan nato nel 1978 dai vigneti del Chianti Classico di Antinori, è scoprirsi, di gran lunga, il più performante tra i vini tricolore presenti nell'Italy 100 del Liv-ex. Analizzando le performance delle ultime dieci annate in commercio, emerge una crescita delle quotazioni del 27,8% sul 2016, contro una media per i vini italiani del +15,7%.



### Usa, inarrestabili sparkling

Negli Usa le bollicine sono la storia di maggior successo dell'ultimo decennio in fatto di bevande alcoliche, con i consumi cresciuti del 50%, in termini di volumi, grazie ad una nuova generazione di wine lovers, i Millennials, che negli sparkling non vede più il brindisi della festa, ma il bicchiere quotidiano. Eppure, come sottolinea l'ultimo report di Wine Intelligence, "Sparkling Wine in the Us Market", appena il 18% degli adulti americani dice di bere vini spumanti, e poco più di un terzo di loro, il 6%, lo fa abitualmente, almeno a cadenza settimanale, con i consumi fermi a meno di un litro pro capite, mostrando ancora un grande potenziale di crescita. Di cui potrebbe godere il Prosecco, protagonista del boom e della democratizzazione dei consumi e destinato ad un successo sempre maggiore.

## Cronaca

### Bertocchini la "Prima Donna"

È Federica Bertocchini, 49 anni, biologa molecolare di Piombino, che ha scoperto il bruco che "mangia" la plastica, la vincitrice del Premio Casato Prime Donne 2017, edizione n. 19, assegnato dalla tenuta vitivinicola di Donatella Cinelli Colombini, a Montalcino (<https://goo.gl/Q4zcSx>). Che, nelle sezioni giornalistiche, il 17 settembre, nella patria del Brunello, vedrà premiati anche Pietro di Lazzaro (Tg3 Rai), Stefano Pancera (Mattino 5 Mediaset) e Vannina Patanè (In Viaggio).



## Primo Piano

### Vendemmia 2017, qualche "timida" previsione

La vendemmia tra i filari del Belpaese, in straordinario anticipo, è già iniziata, praticamente ovunque, con i primi grappoli raccolti in Sicilia e Sardegna addirittura nell'ultima settimana di luglio, mentre le uve per le basi spumante di Franciacorta ed Oltrepò Pavese sono già a buon punto. Ma se si parla di bollicine, non si può non raccontare lo stato dell'arte del vigneto veneto, e quindi del Prosecco, su cui ha fatto il punto Veneto Agricoltura, l'agenzia per l'innovazione nel settore primario della Regione Veneto, con l'edizione n. 43 delle previsioni vendemmiali nel Triveneto e nel resto del Paese. Partendo, ovviamente, dall'andamento climatico che ha caratterizzato sin qui l'annata: fondamentale, in Veneto, è stato il caldo anomalo di marzo, che ha portato ad un anticipo del germogliamento, con le gemme colpite poi dalle gelate del 19-21 aprile, specie a Bardolino e Custoza, cui sono seguite le piogge di giugno e la siccità di luglio ed agosto, per un'annata che si può considerare speculare alla 2007, con la produzione prevista in calo del 10% per i rossi e del 6-7% per i bianchi, e la raccolta anticipata di almeno una settimana sul 2016. Di buono, c'è lo stato sanitario delle uve, una costante, come l'anticipo delle maturazioni, che riguarda tutte le Regioni analizzate. A partire dal Piemonte, che perderà il 10-15% del proprio potenziale produttivo, con Langhe e Roero che, adesso, iniziano a soffrire la morsa della siccità. In Lombardia, invece, le gelate di aprile hanno compromesso il 30% dei vigneti di Franciacorta e Oltrepò Pavese, mentre in Valtellina l'andamento è stato assolutamente regolare. Peggio va all'Emilia Romagna, dove la qualità, nei 50.000 ettari vitati della Regione, non pare indimenticabile. In Toscana, se si eccettua qualche sporadico caso di scottatura delle uve, dove si è scelto, erroneamente, di effettuare le cimature in queste ultime settimane, l'andamento ricalca quello del resto del Paese, con un calo produttivo, verosimilmente, del 20%. Vendemmia anticipata anche in Puglia, dove però le bizzie del clima hanno colpito meno duro che nel resto della penisola, mentre in Sicilia la raccolta è già nel vivo, e le aspettative, in termini qualitativi, sono decisamente alte (<https://goo.gl/TQ8zVt>).

## Focus

### Cara al consumo, quasi niente al produttore

L'ennesima estate, la "solita" crisi per l'ortofrutta di stagione. Con prezzi pressoché irrisoni riconosciuti agli agricoltori, che decuplicano al consumo, con il valore aggiunto che rimane quasi tutto nella catena distributiva. Lo testimoniano i numeri, a WineNews, dell'Alleanza della Cooperative, che rappresenta il 60% della produzione ortofrutticola italiana. Per un chilo di pesche, agli agricoltori vengono liquidati 20-25 centesimi, mentre in gdo (media nazionale), il prezzo finale va da 1,5 a 2,5 euro al chilo, come per le susine. Mentre un chilo di cipolle viene liquidato sui 10 centesimi al chilo, e al consumatore costa 70-80 centesimi. "Ma non è una crisi stagionale, è strutturale, se non si interviene lavorando ad una strategia nazionale con delle priorità: dal maggior sostegno all'export al problema dei costi produttivi, dai controlli sui prodotti di importazione alla creazione di un catasto ortofrutticolo, che non c'è. E pensare che l'ortofrutta, con il vino, è la voce più importante dell'export", commenta a WineNews Lorenzo Frassoldati, direttore di Corriere Ortofrutticolo e membro dell'Accademia dei Georgofili (approfondimento: <https://goo.gl/FVmlSb>).



## Wine & Food

### La cucina e il cibo, i temi più gettonati sotto l'ombrellone

Il cibo è il tema più dibattuto dagli italiani anche in spiaggia, più di calcio, gossip e politica. Lo registra il Polli Cooking Lab, secondo cui 7 italiani su 10 discutono del pranzo e della cena mentre si abbronzano sotto il sole. Con la cucina che è il tema più dibattuto (71%), più del gossip (65%) e del calciomercato (59%). Niente di straordinario, in verità: "l'Italia è la patria della gastronomia - afferma Paolo Corvo, direttore del Laboratorio di Sociologia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - ed è normale che la cucina sia tra gli argomenti più chiacchierati durante le vacanze".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Normare tutti gli aspetti su istituzioni e aziende, occasione da non perdere": la nuova legge sull'enoturismo, allo studio per regolare un settore che vale, dalle

stime, 2,5-3 miliardi di euro, vista dalla professoressa Magda Antonioli Corigliano, membro del Comitato Tecnico del Ministero del Turismo e pioniera dell'enoturismo in Italia.

