



## La News



## Le "Buchette del Vino"

Cosa sono quei finestrini curiosi tra le meraviglie rinascimentali di Firenze? Minuscole porticine nei palazzi e nelle vie, sono le "Buchette del Vino". Servivano per vendere il vino delle tenute di campagna delle famiglie fiorentine. Le loro dimensioni sono quelle di un fiasco e nei secoli ne hanno visti passare di mano milioni, dal produttore al consumatore, tra i primi esempi di vendita diretta, inventata a Firenze. "È una di quelle tradizioni che la rendono unica" ricorda il Marchese Piero Antinori, che ne ha una nel Palazzo di famiglia da ben 500 anni, e da ieri la n. 1 nel percorso alla scoperta dei 167 finestrini segnalati dall'Associazione Culturale Buchette del Vino.



## Giacenze record in cantina

Forse, la scarsità della vendemmia 2017, almeno a livello di grandi numeri, non si rivelerà tanto drammatica per il vino italiano. A fare da cuscinetto, infatti, ci sono i livelli record toccati dalle giacenze di vini e mosti che, come rivela l'analisi della Uiv, pubblicata sul "Corriere Vinicolo", a chiusura della campagna 2016/2017, grazie ad una produzione di 52,3 milioni di ettolitri, hanno raggiunto quota 47 milioni di ettolitri, il 10% in più di quella precedente, il dato più alto dal 2010. Il totale vino è di 44,8 milioni di ettolitri (+12%), con il picco del +20% per i vini comuni (11 milioni di ettolitri) e del +14% per quelli a Denominazione d'Origine (21 milioni di ettolitri). Meno robusto l'aumento degli Igp (+7%, a 12 milioni di ettolitri). Per i mosti, il dato di chiusura è in calo del 26%, a 2 milioni di ettolitri.

## Cronaca

### Changyu, la Cina in Australia

Sono sempre più intensi i legami enoici tra Cina e Australia, Paese che, ad ottobre, per la prima volta, ha superato l'export francese nel Paese del Dragone in quantità. La Changyu Pioneer Wine Company, la più antica cantina privata cinese (il 33% è del gruppo Illva di Saronno), ha comprato per 20 milioni di dollari australiani (15 milioni di dollari) l'80% della cantina Kilikanoon Wines, nella Clare Valley. Un investimento che arriva dopo le acquisizioni in Francia (Chateau Mirefleurs), Spagna (Marqués del Atrio) e Cile.



## Primo Piano

### Sostenibilità di territorio, il "caso" Montepulciano

La sostenibilità paga sul mercato, ed è sempre più sentita come impegno etico anche dai produttori di vino. E se molti territori investono in questo senso, ce n'è uno che, probabilmente, può essere preso a modello. È quello del Vino Nobile di Montepulciano, che sarà il primo ad essere certificato (entro aprile 2018) come sostenibile, ad impatto zero, secondo il protocollo Equalitas (società di Federdoc, Unione Italiana Vini, gruppo CSQA-Valoritalia, 3A Vino e Gambero Rosso). Il tutto grazie al lavoro della piattaforma "Soste-Nobil-età" progettata dall'Università Marconi di Roma, in un progetto che ha visto concretamente insieme, come raramente avviene, la filiera, con il Consorzio del Vino Nobile, e le istituzioni, con il Comune. "Negli ultimi tre anni - ha spiegato, a WineNews, il professor Umberto Di Matteo dell'Università Marconi di Roma (<https://goo.gl/a57fTT>) - il territorio del Vino Nobile di Montepulciano è diventato un centro di studio per un nuovo manifesto di responsabilità sociale, un vero e proprio nucleo di "ambientalismo sociale" dove un esteso numero di soggetti che operano su di un medesimo territorio coopera e/o coopererà in modo attivo efficace e integrato al programma di sostenibilità". In concreto, la piattaforma "Soste-Nobil-età" consentirà alle cantine del territorio di condividere informazioni, ma anche di monitorare il proprio livello di sostenibilità, secondo i punti fondamentali di Equalitas in fatto di ambiente (biodiversità, carbon footprint, water footprint), buone pratiche agricole, di cantina, ma anche socio-economiche e di comunicazione. Le aziende pilota del progetto sono Vecchia Cantina, Fattoria del Cerro e Salcheto (la prima cantina off-grid d'Eurpoa), e perché la certificazione abbia validità per tutti, occorre che rispetti il protocollo il 60% della superficie agricola della denominazione. Il cui vino è già molto conosciuto, almeno dal 65% dei 1.000 consumatori sondati dalla Marconi, per un territorio che il 97% definisce già come sostenibile. E dove, in 10 anni, le cantine hanno già investito 8 milioni di euro in sostenibilità ambientale, tra fotovoltaico, solare termico, geotermia, recupero delle acque reflue, agricoltura biologica e non solo (<https://goo.gl/PWqkJV>).

## Focus

### Vino 2018: clima, Brexit, spumanti e prezzi

Il cambiamento climatico, che ha contribuito a fare della vendemmia 2017 una delle più scarse di sempre nell'emisfero Nord del Mondo, si farà sentire anche in quello Sud, e nel 2018 è ipotizzabile un ulteriore calo produttivo. Minore disponibilità di prodotto, avrà come diretta conseguenza l'aumento dei prezzi, soprattutto per i vini di maggior successo, come il Prosecco. Sui prezzi, peraltro, in un mercato come quello del Regno Unito, tra i più importanti del mondo per il vino, si sentiranno anche gli effetti diretti e indiretti della Brexit, legati anche alle oscillazioni della Sterlina. Continuerà ancora a lungo il boom degli spumanti, soprattutto se i produttori saranno disposti ad innovazioni nel packaging (dalle lattine al bag-in-box, ma anche nel prodotto, guardando all'aspetto delle calorie. Continuerà anche il fenomeno della premiumization, tanto nella gdo che nel canale Horeca, così come crescerà di importanza tutto quello che, nel vino, è legato al tema della sostenibilità e dei prodotti biologici. Che, da nicchia, potrebbero presto diventare addirittura "main stream". Sono le "previsioni" per il 2018 del mondo del vino, firmate da Wine Intelligence (<https://goo.gl/u3Adey>).



## Wine & Food

### Feste, per gli italiani il "botto" del tappo di sughero è un must

Per i brindisi di fine anno salteranno milioni di tappi, e se il botto è quello del classico tappo di sughero, per gli italiani, è ancora più "festa". A dirlo un'indagine Gfk per Apcor, da cui emerge come il tappo di sughero è importante per la scelta di un vino di qualità, e per il suo apprezzamento: il 62% del campione dichiara che la degustazione del vino inizia dal tappo, il 61% è convinto che non ci sia festa senza il rumore di un tappo che salta. E secondo uno studio dell'Università di Oxford, le persone tendono ad apprezzare lo stesso vino il 15% in più se la bottiglia è chiusa con un tappo di sughero.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mercato più importante? Quello italiano, anche grazie al turismo del vino. I produttori? Diversi, come i territori ed i vini a cui appartengono, ma uniti. Il Testo Unico del Vino? Un

progetto ambizioso che ha bisogno di tempo. Cosa chiedo alla Ue per il 2018? Un leader che unisca l'Europa. A WineNews, il presidente Unione Italiana Vini (Uiv) Ernesto Abbona.

