

La News



Il clima a 360 gradi: ecco Sanguis Jovis

"Affronteremo il tema del clima a 360 gradi, dai suoi effetti sulla vite, sul suolo e sull'apparato radicale. E anche sulle caratteristiche organolettiche del vino, sulle risposte possibili al cambiamento climatico, e non solo": parole di Attilio Scienza, che lancia così l'edizione n. 2 di Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese, firmata dalla Fondazione Banfi, emanazione culturale dell'azienda leader del Brunello, di scena dal 10 al 14 settembre a Montalcino. Un "progetto nato nel 2017 nel territorio simbolo del Sangiovese, per accrescere e diffondere la cultura di questo straordinario vitigno", ricorda il presidente della Fondazione, Rodolfo Maralli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Gli Stati Uniti visti da Gallo

La premiumizzazione del mercato Usa continuerà, così come avrà continuità la crescita dei vini di importazione, nel segmento più alto. Anche la produzione domestica crescerà, sia a livello produttivo che di mercato, con la California, cuore vitivinicolo degli States, ma anche con Stati come l'Oregon e Washington, ormai qualcosa di più che territori emergenti. Sono le indicazioni che arrivano, a "Shanken News Daily", da Ernest J. Gallo, che da maggio 2020 guiderà il colosso E. & J. Gallo, il più grande produttore di vino al mondo, con un volume di 86 milioni di casse, marchi di proprietà come Barefoot Cellars, Gallo Family Vineyard, Orin Swift e William Hill Estate, ed un portfolio di grandi brand, soprattutto italiani, in distribuzione, come Allegrini, Renato Ratti, Argiano, Pieropan, Poggio al Tesoro, Jermann e Brancaia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Parigi, bistrot in via d'estinzione

Se c'è un tratto distintivo di Parigi, più della Torre Eiffel e del Moulin Rouge, sono i bistrot: luoghi d'incontro e di fermento culturale, hanno fatto da sfondo all'Impressionismo, immortalati in capolavori come "L'Assenzio" di Edgar Degas o il "Ballo al Moulin de la Galette" di Auguste Renoir. Oggi, però, la globalizzazione minaccia persino questa istituzione parigina, a suon di fast food e catene di caffetterie, tanto da spingere la Francia ad appellarsi all'Unesco affinché possano diventare Patrimonio dell'Umanità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Fine wine, bene la prima metà del 2018 secondo il Liv-Ex

La prima metà del 2018 è stata decisamente positiva per il mercato dei fine wine, con tutti i principali indici del benchmark Liv-Ex in crescita, con l'unica eccezione dell'Italy 100, in leggera flessione negli ultimi 6 mesi. La migliore performance assoluta è quella del Liv-Ex Fine Wine 1000, che monitora l'andamento di 1.000 etichette di tutto il mondo, che fa segnare un consistente aumento del 4,6% al 30 giugno 2018. Una crescita imponente, spinta soprattutto dalle grandi etichette di Borgogna, con il Burgundy 150 che fa segnare un balzo del 10,75%, ma anche delle migliori vecchie annate dei grandi Châteaux bordeaux, con il Bordeaux Legends 50 che ha segnato il +7,6% (mentre il Bordeaux 500, che monitora i prezzi delle ultime 10 annate fisiche di 50 Châteaux, è cresciuto del 2%). In crescita anche gli indici dedicati alla Valle del Rodano (+3,4% per il Rhone 100) e alla Champagne (+4,3%), mentre, come detto, l'unica nota stonata è rappresentata dall'Italy 100. L'indice che tiene conto dell'andamento dei prezzi, sul mercato secondario, delle ultime 10 annate fisiche dei cinque grandi "Supertuscan" (ovvero Masseto, Ornellaia, Sassicaia della Tenuta San Guido, e Solaia e Tignanello di Antinori) e di altri cinque grandi etichette del Belpaese (il Barbaresco ed il Sorì San Lorenzo di Gaja, il Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, il Redigaffi di Tua Rita ed il Guado al Tasso di Antinori), ha fatto segnare una flessione del -0,85% (nonostante il +1,45% registrato nel mese di giugno). A dire della bontà del primo semestre dell'anno per chi ha investito in fine wine, anche l'andamento del Liv-Ex Fine Wine 100, l'indice di riferimento della piattaforma, determinato dall'andamento dei prezzi delle 100 etichette più ricercate sul mercato (per l'Italia, ad oggi, il Sassicaia 2009 e 2013, il Tignanello 2013, il Solaia 2010, il Masseto 2013 e l'Ornellaia 2010), in crescita del +1,3% da inizio anno. Un quadro decisamente positivo, dunque, nel complesso, se si considera anche l'andamento delle quotazioni del bene rifugio per eccellenza, l'oro, che secondo i dati riportati dal Liv-Ex, negli ultimi 6 mesi ha visto le proprie quotazioni scendere del -1,9%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Usa, le importazioni di vino rallentano, ma l'Italia resiste

Dopo un lungo e costante periodo di crescita, le importazioni vinicole americane, nei primi cinque mesi del 2018, hanno fatto registrare una diminuzione del -6,8% sullo stesso periodo dell'anno precedente, come riportano i numeri dell'Italian Wine & Food Institute. Alla contrazione in quantità, però, fa riscontro un incremento del +9,7% in valore che, secondo l'Iwfi, è dovuto essenzialmente ad un diffuso aumento dei prezzi e, per quanto concerne l'Europa, anche dal meno favorevole tasso di cambio Dollaro-Euro. Le importazioni statunitensi, nei primi cinque mesi dell'anno, sono ammontate a 3,89 milioni di ettolitri, per un valore di 1,92 miliardi di dollari, contro i 4,17 milioni di ettolitri per un valore di 1,75 miliardi di dollari, del corrispondente periodo dell'anno precedente. Le esportazioni dall'Italia sono passate da 1,06 milioni di ettolitri, per un valore di 546,67 milioni di dollari del 2017, a 1,064 milioni di ettolitri per un valore di 608,72 milioni di dollari dei primi cinque mesi del 2018, con un aumento del +0,6% in quantità e del +11,3% in valore. Bene gli spumanti, che hanno toccato i 313.730 ettolitri, per un valore di 177,9 milioni di dollari, in aumento del +19,5% in quantità e del +33,3% in valore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Pasta & finanza: Felicetti investe, apre il suo capitale, e punta dritto alla Borsa

La pasta di qualità tira, anche a livello economico, ed i suoi pionieri investono. Come Pastificio Felicetti, top brand della pasta made in Italy di alta gamma, che apre per la prima volta le porte del suo azionariato ad un socio per continuare a crescere e sostenere l'investimento di 28 milioni di euro per la realizzazione del nuovo stabilimento produttivo di Molina di Fiemme, in Provincia di Trento, pensando concretamente anche alla futura quotazione in Borsa. Aprendo, intanto, il suo capitale a Isa (Istituto Atesino di Sviluppo), che finanzia il progetto con un aumento di capitale di 5 milioni di euro, ottenendo così una quota del 22% della società, che nel 2017 ha fatturato 37 milioni di euro di cui il 50% all'estero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il mercato di Cina, così promettente, per il vino, e così complesso: parla Sophie Liu

I gusti che cambiano, e vanno verso vini con tannini morbidi, poco acidi e con il finale dolce, le donne ed i giovani sempre più importanti sulla scena, le differenze di consumo tra le diverse città del Paese, e tanta educazione da fare: a WineNews parla una delle wine writer più affermate del Paese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)