

La News



**Opera Wine 2019, una rivoluzione tranquilla**

Ci sarà una piccola rivoluzione ad Opera Wine 2019, che porterà, secondo i rumors WineNews, ad un turnover tra i banchi d'assaggio di circa il 25%, mentre per il Brunello di Montalcino riguarderà la totalità delle aziende. Una novità da interpretare, perché se è vero che Opera Wine era nata come selezione del top del Belpaese, è apparso subito chiaro come ricchezza e diversità del vino italiano sfuggano ad una rappresentazione plastica. Troppe eccellenze, tante novità emergenti, e allora anche i "mostrî sacri", nell'ottica di Wine Spectator, devono fare un passo di lato (non indietro), per dare luce agli astri nascenti. La lista definitiva il 26 novembre, a "Wine2Wine".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Vino e mercati, tra identità e cambiamento**

Il mercati cambiano velocemente, e se avere un'identità forte è un punto di forza, alla lunga, nel breve serve la capacità di sapersi adattare che, forse, non è nelle corde dell'Italia. Riflessione, a WineNews, di Enrico Zanoni, tra i top manager del vino italiano, alla guida di Cavit, gigante della cooperazione trentina (fatturato di oltre 190 milioni di euro, l'80% all'export). "In Usa, per esempio, cresce la produzione domestica, ci sono i Millennials, o fenomeni come i Rosè o i "red blend". La Cina, dipinta troppo presto come "Eldorado", sta diventando ora un mercato di consumo, dove la nostra complessità, però, non è ancora compresa. Mentre, al di là della Francia, n. 1, Paesi del Nuovo Mondo, tra vantaggi fiscali e un'offerta concentrata su pochi brand, sono avvantaggiati. Noi dobbiamo mantenere le nostre specificità, ma anche essere capaci di approcci diversi".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**La cucina italiana secondo TripAdvisor**

Quanto piace la cucina italiana? Per lo studio sulla ristorazione italiana 2018 di TripAdvisor, che analizza i punteggi medi delle recensioni dagli utenti della app, i voti alla tradizione culinaria tricolore sono sempre alti. I fan n. 1 sono gli Usa, che spediscono così la Russia; e gli italiani sono più severi degli stranieri, tranne che dei finlandesi, a mettere d'accordo tutti ci pensa la cucina umbra, la più amata. E per la cucina estera? A vincere è sicuramente l'Asia, con sul podio Cambogia, Thailandia e Giappone.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Mercati storici ed emergenti, marketing, brand e ricerca: è l'ora di "Wine2Wine"**

Condividere esperienze di business e di impresa, da dentro al mondo del vino ma anche attingendo a casi di successo al di fuori dell'"eno-sfera", per approfondire i mercati (con la collaborazione dell'Ice), dal n. 1 di oggi, gli Stati Uniti, a quello di domani, la Cina, passando per pilastri dell'export made in Italy come Uk, Germania, mercati importanti come Svizzera, Giappone, Svezia e Russia, ma anche per partner emergenti come Corea del Sud, Polonia e Brasile, guardando però anche al marketing, facendo lo stato dell'arte sui temi come ricerca ed innovazione in viticoltura ed enologia, sostenibilità, enoturismo e così via, con a metà del percorso, l'atteso annuncio della lista delle cantine al centro di "Opera Wine" 2019, la prestigiosa degustazione, e unica in Italia, firmata da "Wine Spectator". È ricco e fittissimo il "menu" di "Wine2Wine" 2018, il forum per le imprese del vino firmato Veronafiore e Vinitaly, edizione n. 5, di scena a Verona, il 26-27 novembre. Che si aprirà, lunedì 26 novembre, con il contributo di Margareth Henriquez, presidente e Ceo di Krug, che parlerà di brand e lusso, mentre Shenghan Wang, ovvero Lady Penguin, una delle massime influencer del vino in Cina (1,5 milioni di fans e un wine show con 200 milioni di visualizzazioni), spiegherà come costruire una wine community nel grande Paese asiatico. Tra gli highlights, di giornata, oltre all'annuncio della cantine di Opera Wine, che chiuderà i lavori, anche il tavolo con il Ministro del Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, il presidente ed il dg di Veronafiore, Maurizio Danese e Giovanni Mantovani, ed i presidenti di Federvini, Sandro Boscaini, Unione Italiana Vini - Uiv, Ernesto Abbona, e dei Vignaioli Indipendenti della Fivi, Matilde Poggi, che parleranno di "Export all'Italiana: tutti per uno, nessuno per tutti", con i dati quasi definitivi sul 2018, ed il confronto su tendenze e promozione, con il giornalista Paolo Del Debbio. Martedì 27, invece, ancora spazio ai mercati, dalla Cina, con focus sulle giovani consumatrici, sempre più importanti, agli Usa e ai cambiamenti nella distribuzione, e ancora alla sostenibilità, ma anche a tematiche come l'affermazione di un brand o il futuro delle denominazioni del vino italiano nel nuovo Piano dei Controlli, e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Vignaioli "nel calice e in politica": ecco il Mercato Fivi**

"Nelle assemblee dei Consorzi del vino deve continuare a contare la maggioranza della produzione, ma accanto a questa, deve aggiungersi una coerente percentuale di attori della filiera, almeno il 40% degli iscritti al Consorzio". Insomma, meno peso ai volumi di produzione, più peso alle "teste". È quello che chiede la Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, che rilancerà la sue battaglie dal suo evento principe, il Mercato di Piacenza, di scena il 24 e 25 novembre. Dove più della politica, però, i veri protagonisti saranno vignaioli, territori e vini. Con oltre 600 produttori - mai così tanti - da tutta Italia, con cantine come Elena Fucci dalla Basilicata, Colacicchi dal Lazio, Perla del Garda dalla Lombardia, Bucci dalle Marche, Gianfranco Fino dalla Puglia, Fenech Francesco dalla Sicilia, Guado al Melo, Le Macchiole, Tenuta di Valgiano e Montenidoli dalla Toscana, Moser e Pojer & Sandri dal Trentino, Antonelli San Marco dall'Umbria, Les Cretes dalla Valle d'Aosta, o Speri, Zymè e Giovanna Tantini dal Veneto, solo per citarne alcune. E focus interessanti su vitigni come la Nosiola, ma anche sulla longevità del Nebbiolo, tra Barolo e Barbaresco, passando per la riscoperta della produzione del Lazio, ed un curioso confronto, nel calice, tra diversi tipi di tappo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**"Sparkle 2019": Ca' del Bosco, Uberti, Ferrari, Letrari e Maso Martis al top**

Ca' del Bosco con 4 "5 sfere", quindi, a quota 3, Uberti, Ferrari, Letrari e Maso Martis; ecco il meglio della spumantistica italiana premiata dalla guida monografica "Sparkle 2019", la numero 17, curata dalla rivista "Cucina & Vini". In tutto, sono 70 le etichette al top, di cui 23 di Franciacorta, 16 di Trentodoc e 12 di Prosecco, protagoniste, insieme a tante altre, dello "SparkleDAY", l'1 dicembre a Roma, un grande banco d'assaggio con 60 aziende da Nord e Sud dello Stivale, perché ormai spumanti di qualità si producono dappertutto, dal Piemonte alla Sicilia. Al centro, ovviamente, le bollicine, che continuano a trainare le esportazioni del vino italiano all'estero: dopo aver chiuso il 2017 a quota 1,36 miliardi di euro, nei primi 5 mesi del 2018, secondo l'Istat, le spedizioni sono continuate a crescere, del +14%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Giacomo Tachis, il racconto dell'uomo e dell'enologo del risascimento del vino italiano**

Una personalità dalla cultura vastissima, con un'apertura mentale fuori dal comune, padre nobile del Rinascimento enoico italiano, partendo dalla messa in discussione delle tradizioni e delle convenzioni, ed investendo in tecnica, conoscenza e saper fare. Così, ha dato vita a vini come Sassicaia, Tignanello, Terre Brune, Turriga, Pelago e San Leonardo. Partito dal Piemonte, ha fatto grande la Toscana: a WineNews lo racconta chi l'ha conosciuto davvero, a partire dalla figlia, Ilaria Tachis, quindi il Marchese Piero Antinori, Renzo Cotarella, Bruno Vespa ed il professore Zeffiro Ciufoletti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)