

## La News



## Cantina Italia, lo stato dell'arte

Tra la fine Febbraio e metà di Aprile 2019, dalle cantine italiane sono usciti 5 milioni di ettolitri di vino, con il saldo delle scorte passato dai 59,2 milioni di ettolitri del 28 febbraio 2019, ai 54,3 milioni di ettolitri del 15 aprile 2019. A dirlo i dati dell'ultimo bollettino "Cantina Italia" dell'Icqr, sui dati del registro telematico. Da cui emerge che nelle cantine del Belpaese sono a dimora 27,2 milioni di ettolitri di vini Dop, 14,1 di vini Igp, e 12,9 di vini varietali e generici. Di cui, nel complesso, ben 13,6 (un litro su quattro) è nelle cantine del Veneto, mentre tra le denominazioni tra le Denominazioni primeggia il Prosecco Doc, con 3,7 milioni di ettolitri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Fine wine, nel 2019 brilla solo l'Italia

In un 2019 negativo per gli investimenti in fine wines, continua a brillare la stella dell'Italia, con l'Italy 100 che è l'unico indice del Liv-Ex a crescere da inizio anno (dati di aprile). Il Liv-Ex 100, che monitora le quotazioni dei 100 vini più ricercati (per l'Italia il Masseto 2014, il Sassicaia 2014 e 2015, il Tignanello 2015 ed il Barolo Monfortino Riserva 2010 di Giacomo Conterno, ndr), è in calo dell'1,12%, mentre il Liv-Ex 1000 perde addirittura il 2,8%, con tutti i sottoindici in calo. In crescita c'è solo l'Italy 100, composto dalle più recenti annate di Sassicaia, Masseto, Solaia (Antinori), Tignanello (Antinori), Ornellaia, Barbaresco di Caja, Barolo Monfortino Riserva e Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, Guado al Tasso (Antinori) e Redigaffi di Tua Rita, che chiude il primo quadrimestre dell'anno a +1,23%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Bing, gli "autoctoni" d'Italia a Barolo

Dall'uva Favorita al Cornalin, dalla Turbiana alla Nosiola, dal Verdicchio al Nero d'Avola, dal Cannonau all'Aglianico, dal Sangiovese all'Albarossa al Nebbiolo, e ancora la Nascetta, la Garganega, il Picolit, il Perricone, il Bovale Sardo, il Sussumaniello, il Sagrantino, il Foglia Tonda, l'Enantio, il Bracchettone: sono solo alcuni dei vitigni autoctoni protagonisti di "Bing - Best Italian Native Grapes and Wines", la rassegna firmata Ian D'Agata e Collisions, che domani e domenica porta a Barolo 100 produttori del Paese che ne hanno fatto in grandi vini apprezzati in tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Valpolicella, successo sui mercati, ma attenzione al futuro: il monito di Emilio Pedron

La Valpolicella, con i suoi grandi vini, è uno dei distretti vinicoli più ricchi d'Italia, con un giro d'affari enoico sui 600 milioni di euro (sui 200 del 2003), vigneti che valgono 5-600.000 euro ad ettaro, tra i più alti d'Italia, e una produzione di Amarone, il suo vino principe, cresciuta dai 2,4 milioni di bottiglie vendute, nel 2000, ai 14 nel 2018. Eppure, ci si interroga sul futuro, e soprattutto sul perché, nonostante questo successo tumultuoso, secondo diverse ricerche sull'aspetto della reputazione, il distretto non sia ancora, definitivamente, nel "salotto buono" del vino italiano. Spunti e provocazioni lanciate, nei giorni scorsi, da Emilio Pedron, past president del Consorzio della Valpolicella, oggi amministratore delegato Bertani Domains, e soprattutto manager di visione. "Stiamo bene, i numeri raccontano di un successo, recente e impetuoso, che è stato più cavalcato che governato. I soci fondatori di questa società, cioè noi azionisti-produttori, ci siamo portati a casa tutti i dividendi. Siamo diventati più ricchi, abbiamo fatto vigneti e cantine più belli, ma non abbiamo pensato al capitale sociale che è la denominazione Valpolicella. Questa è stata la più grave lacuna di questi 20 anni. Il successo ci ha fatto dimenticare i rischi possibili. Sono 15 anni che ci facciamo queste domande. Sono state fatte zonazioni, con Attilio Scienza, e osservatori, rimasti lettera morta. Credo che oggi la strada obbligata per l'Amarone in particolare e per tutti i vini della Valpolicella sia quella di aumentare il proprio prestigio a livello internazionale. Ricerando una maggiore unicità nello stile del prodotto, puntando di meno sull'appassimento e di più sul territorio: meno metodo, replicabile da altri, e più tipicità. E difendendo il prezzo di vendita: non c'è vino né territorio di prestigio che non abbia un prezzo elevato. Meglio produrre di meno a un prezzo più alto a parità di guadagno. Con l'Amarone e la Valpolicella abbiamo raggiunto il mercato, una solidità economica invidiabile ed invidiata da molte regioni d'Italia, ma non siamo nel salotto buono del vino italiano: entrarci deve essere l'obiettivo dell'Amarone per il futuro. Dovremmo provare a far sì che il mercato venga da noi, questo rappresenterebbe il vero salto importante, solo allora saremo ricchi davvero, di cultura, saperi e anche nel portafogli".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Feudi di San Gregorio: il rilancio di Antonio Capaldo

Un bilancio 2017 sano (ed uno 2018 ancor più positivo ...), un giro d'affari che supera i 30 milioni di euro ed una dimensione che da regionale si è fatta nazionale: sono i pilastri di Feudi di San Gregorio, l'azienda della famiglia Capaldo che ha fatto grande l'Irpinia nel mondo del vino, e che oggi ha ricevuto il Premio Industria Felix, come "azienda con bilancio virtuoso", tra le 40 aziende al top della Campania tra quelle con fatturati tra i 2 milioni ed i 2,3 miliardi di euro. È, principalmente, il riconoscimento del lavoro di Antonio Capaldo, alla guida della Feudi di San Gregorio, al culmine "di una fase di crescita importante", racconta a WineNews, "che ci ha portato nel giro di tre anni ad investire in altre attività e territori. Adesso è il momento del consolidamento del nostro perimetro aziendale, della chiusura del cerchio che ci ha portato da essere una realtà regionale a diventare un gruppo nazionale". Con aziende in Friuli Venezia Giulia (Sirch), a Bolgheri (Campo alle Comete), sull'Etna (Federico Graziani), in Basilicata (Basilisco), in Puglia (Ognissole) e nel Cilento (Tempa di Zoè), "lo sforzo è stato importante", riprende Capaldo, "perché aprire nuove cantine e comprare nuovi vigneti comporta investimenti di tutto rispetto, ma la mia famiglia ha voglia di crescere ancora, a partire già dal 2020".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Le tendenze, i mercati, l'omaggio a Leonardo da Vinci, il vino: dal 6 al 9 maggio è Tuttofood

Produttori di cibo, vino e bevande di qualità, istituzioni, chef, ristoratori e non solo: la filiera dell'agroalimentare italiano si da appuntamento a Milano, con TuttoFood, evento b2b di scena, dal 6 al 9 maggio, a Fiera Milano, che metterà sotto i riflettori le tendenze dell'export e del mercato italiano. Con la presenza forte delle istituzioni, dal Premier Giuseppe Conte al Ministro Centinaio, focus sulle filiere di pasta e carne, tra le altre, con Fipe e Assica, ed il debutto di Tuttowine, salone nel salone dedicato al vino firmato da Unione Italiana Vini, con masterclass, degustazioni e seminari. E tante curiosità: dal primo forum internazionale sulla frutta secca a quello Cucina italiana nel mondo, dall'omaggio a Leonardo da Vinci, con grandi chef che proveranno a ricreare il piatto di portata ideato (e mai realizzato) per Ludovico Sforza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Realtà aumentata, ologrammi, tavoli hi-tech, gamification: enoturismo, tecnologia e futuro

A WineNews le parole di Roberta Garibaldi: "la tecnologia si sta avvicinando a cantine ed enoturisti, e cambierà il modo di vivere i territori. In Italia se ne stanno sperimentando i primi approcci e tante sono le possibilità da cogliere. Non solo per arricchire i momenti di degustazione, ma per far capire, a chi sta in cantina per poche ore, cosa succede tutto l'anno".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)