

## La News



## Vino e collezionismo, crescono le aste

Le grandi bottiglie sono sempre più nei desideri di appassionati e collezionisti, ed il mercato delle aste beneficia di questa crescente passione, segnando record su record. Come testimoniano i dati dei due player internazionali più importanti: se l'inglese Sotheby's ha chiuso il primo semestre 2019 a quota 65 milioni di dollari, il 23% in più dei primi sei mesi 2018, l'americana Zachys, leader delle vendite all'incanto di vino nel mondo ha raccolto 68,9 milioni di dollari, il 106% in più. Top lot di Zachys le 6 magnum di La Tache 1990 che, ad Hong Kong (con un'Asia che pesa sempre di più) a gennaio, hanno toccato i 191.226 dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Tra e-commerce e vendita diretta

Mentre le vendite di vino on line in Italia pesano ancora poco, per alcune cantine, anche grazie al boom dell'entoturismo, la vendita diretta è arrivata a valere anche il 25% del proprio mercato. Due trend, in ogni caso, in crescita, ma anche modelli di business in cui tra logistica e fisco, non è facile orientarsi. A fare il punto della situazione sarà il seminario firmato dal Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università di Verona e del progetto Management DiVino, coordinato da Studio Impresa, il 3 luglio, dove si parlerà delle cantine come luoghi di accoglienza e di vendita, della logistica, dell'e-commerce, dell'entoturismo, di accise nelle spedizioni internazionali e dei sistemi di fatturazione. Con i contributi di docenti dell'Università di Verona come Federico Brunetti e Davide Gaeta, tra gli altri, e di Nicola Altamura dell'Agenzia delle Dogane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## L'Asti Docg alla "campagna di Russia"

L'Asti Docg ha in Russia uno dei suoi mercati top (10 milioni di bottiglie vendute ogni anno, ad un prezzo medio tra i 10 ed i 15 euro), ma per la bollicina dolce italiana per eccellenza, uno dei competitor più agguerriti è la contraffazione, figlia del suo successo, con il proliferare di falso Asti, addirittura in lattina. E così, il Consorzio, insieme all'Icqr italiano, avvia i lavori per un protocollo condiviso con il Ministero dell'Agricoltura e la Dogana russa, per aiutare i funzionari russi a distinguere l'originale dal contraffatto, spesso prodotto nei paesi limitrofi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## La sostenibilità in bottiglia paga (dal 10 al 30% in più), ma va ben oltre l'ambito ambientale

Del vino ammettono di saperne abbastanza poco, la maggior parte di loro lo consuma occasionalmente, 3-4 volte al mese, o più di una volta a settimana, e quando lo scelgono valutano soprattutto colore, Paese di produzione e prezzo. Eppure, per un vino sostenibile (termine che per loro ha più valore di biologico), la maggior parte è disposta a spendere dal 10% al 30% del prezzo di una bottiglia di vino (con il 41% che spende mediamente tra i 5 ed i 10 euro, ed il 30% tra i 10 ed i 25 euro). È il singolare rapporto tra i giovani, il vino ed il concetto di sostenibilità, fotografato dall'indagine firmata dal professor Lorenzo Zanni dell'Università di Siena per il protocollo di certificazione Equalitas e per la cantina Arnaldo Caprai, pioniera degli investimenti in sostenibilità e motore di rilancio del territorio del Sagrantino di Montefalco, che, da anni, con tante iniziative, come "Sagrantino Venti Venti", sta abbracciando la filosofia della sostenibilità territoriale, "un aspetto importante, perché certe cose funzionano solo se diventano sistemiche e coinvolgono tanti produttori e player del territorio", ha ricordato il presidente del Consorzio dei Vini di Montefalco Filippo Antonelli. Una sostenibilità che, peraltro, è tale solo se oltre che ambientale, è anche economica, perché bilanci a posto consentono di fare ricerca e di investire, se è etica, se rispetta le condizioni di chi lavora in azienda, se esce dei confini dell'azienda, e genera economia e valore per il territorio, anche investendo in iniziative legate al bene della comunità, come eventi culturali, recupero di beni pubblici, architettonici ed artistici, e non solo. Percorso intrapreso in tempi non sospetti da cantine come la stessa Caprai, o come Castello Banfi, tra le realtà leader di Montalcino e del Brunello, tra le case history della tavola rotonda, guidata dal giornalista Maurizio Pescari. Eppure, andare oltre il "semplice" aspetto ambientale è complicato, quando si parla di sostenibilità: "dalla ricerca emergono elementi anche sorprendenti pensando ai giovani, visto che lo strumento maggiore di informazione è l'etichetta della bottiglia, piuttosto che internet, i siti o le app - spiega Zanni a WineNews - ma ci dice anche di quanto ci sia ancora da lavorare per raccontare che la sostenibilità va oltre l'aspetto ambientale".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Rumors: Antinori in Val di Cornia, con Rubbia al Colle

Le radici sono in Toscana, dove il vino scorre copioso nella storia di famiglia dal Trecento, ma anche il futuro - nonostante "escursioni enoiche" di assoluto valore nelle Langhe, in Umbria, in Franciacorta ed in Puglia - passa dal Granducato, per Marchesi Antinori. Top brand del vino italiano nel mondo e famiglia, alla 26esima generazione, quella guidata dal Marchese Piero Antinori, e dalle figlie Albiera, Allegra ed Alessia (prima cantina italiana privata per fatturato, sopra i 210 milioni di euro, ed oltre 2.780 ettari di vigna), che, da rumors WineNews, ha investito ancora in Toscana, a Suvereto, con l'acquisto della cantina Rubbia al Colle dalla famiglia Muratori. 100 ettari di terreno di cui 73 vitati a Merlot, Cabernet e Sangiovese, ed una cantina moderna e costruita secondo tutti i criteri della sostenibilità ambientale, completamente interrata. In un terra vinicola meno celebre di altre, ma di prim'ordine da un punto di vista viti-enologico e di bellezza paesaggistica, nel cuore della Val di Cornia, i cui filari "si parlano" con quelli di Bolgheri, e dove un ettaro di vigna, da stime di WineNews, è valutato 80-100.000 euro. E dove Antinori avrebbe messo radici, dopo Chianti Classico, Montalcino, Maremma, Montepulciano, Chianti, Bolgheri e non solo, a rimarcare l'amore, la fiducia e la passione per la sua "Toscana mater".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## "Grand Awards" by Wine Spectator, tra le 8 new entry c'è Cracco col suo nuovo ristorante m

Ai "Grand Awards", gli Oscar della carta dei vini firmato da Wine Spectator, l'Italia è sempre più rappresentata: sono 8 le new entry di quest'anno nell'Olimpo dei ristoranti con le migliori cantine di tutto il mondo, e tra queste, spunta Carlo Cracco col suo nuovo Ristorante Cracco, in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. L'ex giudice di Masterchef, fa salire a quota sei le insegne del Belpaese, aggiungendosi ai "veterani", i tristellati Enoteca Pinchiorri di Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde (che si fregia del riconoscimento dal 1984) e la Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, con la sala e la cantina guidate da Marco Reitano, La Ciau del Tornavento di Treiso dello chef stellato Maurizio Garola, La Bottega del Vino di Verona, oggi di proprietà delle Famiglie Storiche dell'Amarone, ed il Poeta Contadino di Alberobello di Leonardo Marco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## 90 anni di vino sulla carta, ogni settimana: il Corriere Vinicolo di Unione Italiana Vini

Anniversario che è stata l'occasione per riflettere anche sul ruolo dell'informazione enoica, con i pensieri delle grandi firme del "Corriere della Sera". A WineNews le parole di Giulio Somma (direttore Corriere Vinicolo), Ernesto Abbona e Paolo Castelletti (presidente e segretario Uiv), di produttori come Lamberto Frescobaldi, Valentina Abbona (Marchesi di Barolo) e Violante Gardini (Casato Prime Donne), e di firme del grande giornalismo come Gian Antonio Stella, Aldo Grasso, Isabella Bossi Fedrigotti e Aldo Cazzullo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)