

## La News

**Bordeaux, 7 varietà contro il climate change**

Cli effetti dei cambiamenti climatici iniziano a farsi sentire, e la viticoltura cerca soluzioni, che arrivano sia dalla ricerca che dalla ricchezza varietale esistente. È da qui che i produttori di Bordeaux hanno "pescato" sette varietà, resistenti al caldo e alle malattie, da ammettere alla produzione della più importante regione vinicola del mondo. Quattro a bacca nera, Marselan, Touriga Nacional, Castets e Arinarnoa, e tre a bacca bianca, Alvarinho, Petit Manseng e Liliorila, che, dopo il voto favorevole dei viticoltori, aspettano la decisione dell'Inao, che dovrà approvare, o meno, la proposta. In caso di esito positivo, i primi impianti vedranno la luce tra il 2020 ed il 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

**Dazi Ue e Usa, paga l'agroalimentare italiano**

L'agroalimentare italiano sul mercato degli Stati Uniti rischia di rimanere schiacciato da logiche più grandi di lui. Nella lunga querelle tra Bruxelles e Washington, l'apice si è raggiunto nelle ultime settimane, quando l'escalation di dazi e contro dazi ha fatto finire in black list decine di prodotti simbolo del made in Italy agroalimentare, anche loro nel tritacarne della politica protezionistica invocata, ed attuata, dal Presidente Usa Donald Trump, che punta a raggranellare altri 4 miliardi di dollari dai nuovi dazi. Nella lunga lista di prodotti europei del Dipartimento del Commercio statunitense (Ustr), Prosecco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Prosciutto di Parma, ma anche pasta, caffè e altri formaggi, per un totale export sul mercato Usa, nel solo 2018, di 2,82 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

**Groupon e lo smalto al Prosecco**

Il marketing non conosce confini, e intorno al mondo del vino si annoverano decine di casi quanto meno curiosi, dal lecca lecca allo Champagne alle saponette al Chianti, al vino blu fatto in Spagna, per citarne qualcuno. E ora non manca neanche lo smalto al Prosecco, che conterebbe nella preparazione una minima parte del più celebre spumante italiano, come segnala l'Ais - Associazione Italiana Sommelier. A rilanciare il prodotto sul mercato è il colosso americano delle vendite on line Groupon ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

**Fine Wine, l'Italia corre più di tutti sul Liv-Ex nella prima metà 2019, e cresce il suo "peso"**

In una prima metà dell'anno in chiaro scuro per il mercato secondario dei fine wines nel mondo, brilla la stella dell'Italia, che oltre a spuntare le migliori performance, vede anche crescere il suo peso ed il suo prestigio tra investitori e collezionisti di tutto il mondo. Emerge dai dati sul primo semestre 2019 del Liv-Ex, riferimento del settore, analizzati da WineNews. Da cui emerge che il Liv-Ex 100, indice benchmark della piattaforma, che monitora l'andamento dei prezzi dei 100 vini più ricercati sul mercato, per la prima volta nell'anno ha registrato un mese di crescita, con giugno chiuso a +0,4%, ma il bilancio da inizio anno resta in negativo, a -0,93%. Come lo è, del resto, la performance a 6 mesi del Liv-Ex 1000, il più grande degli indici del Liv-Ex, che perde il -2,04% affossato dal crollo del Burgundy 150 (-6,23%) e del Bordeaux Legends (-3%). E se nel 2019 crescono di pochi decimali gli indici Champagne 50 (+0,37%) e Rhone 100 (+0,4%), la miglior performance, di netto, è quello dell'Italy 100, formato dalle più recenti annate fisiche di Sassicaia, Masseto, Solaia (Antinori), Tignanello (Antinori), Ornellaia, Barbaresco di Gaja, Barolo Monfortino Riserva e Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, Guado al Tasso (Antinori) e Redigaffi di Tua Rita, che mette a segno una crescita del +2,4%. Una vitalità, quella dei fine wine italiani, testimoniata anche dai prossimi ingressi di etichette tricolore nel liv-ex 100 (dove i vini di Bordeaux scenderanno dai 67 attuali a 50, e se ne aggiungeranno 7 a testa per Italia e Borgogna, e 3 per la Champagne, ndr): agli attuali "membri" italiani del club delle etichette più performanti, ovvero Masseto 2014, Ornellaia 2013 e 2015, Sassicaia 2014 e 2015, Tignanello 2015 e Barolo Monfortino Riserva 2010 di Giacomo Conterno, si aggiungeranno dal prossimo mese anche Masseto 2015, Sassicaia 2016, Solaia 2015, Tignanello 2016, il Barolo 2014 di Bartolo Mascarello, il Barolo Villero 2013 Brovia e lo Sperss 2013 di Gaja. Con l'Italia che, dunque, raddoppia il suo peso nell'indice principale che è termometro del mercato dei fine wines, dove il Belpaese, con i suoi alfieri più importanti, sta conquistando lentamente spazio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

**Barolo e Barbaresco a NY con Colagreco e Bottura**

Per ora è solo un rumor, in attesa di ufficialità, ma pare che Barolo e Barbaresco, simboli dell'eccellenza del vino italiano, abbiano scelto New York, cuore pulsante degli Usa, mercato n. 1 per il vino italiano (che, nel 2018, ha importato 1,39 miliardi di dollari di vino dal Belpaese), per costruire un ponte che unisce Langhe e Grande Mela, attraversato idealmente da più di 300 produttori del Consorzio Barolo e Barbaresco che, dal 4 al 6 febbraio 2020, porteranno non solo i propri vini, protagonisti di walk around tasting, masterclass ed incontri business, ma il meglio del made in Italy sotto ogni punto di vista. Il momento clou il 5 febbraio, con una cena a 4 mani firmata da due dei cuochi migliori del mondo: Mauro Colagreco, chef argentino, ma di origini italiane, del francese Mirazur di Menton, da qualche giorno in vetta alla "World's 50 Best Restaurants", e Massimo Bottura, che ha portato l'Osteria Francescana di Modena per due volte in vetta alla "50 Best", nel 2016 e nel 2018, per una tavola a dir poco esclusiva, a cui sederanno i 50 palati più importanti degli Stati Uniti e del mondo. E poi, stando sempre ai rumors raccolti di WineNews, largo alla musica, con il concerto de Il Volo presentato addirittura da Alessandro Cattelan.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

**"Laboratorio Winenews per l'educazione al gusto", a Montefalco con Caprai, per i bambini**

Insegnare ai più piccoli l'importanza del paesaggio, anche vinicolo, per mantenere vive le tradizioni enogastronomiche e culturali: questa l'anima del progetto "Montefalco, paesaggi e vigneti", parte del "Laboratorio Winenews per l'educazione al gusto", che in continuità con il progetto nel 2018, ha portato avanti il tema dell'educazione al gusto, in collaborazione con l'azienda simbolo di Montefalco e soprattutto della rinascita del Sagrantino, la Arnaldo Caprai guidata da Marco Caprai, come fosse una materia scolastica a tutti gli effetti. In una serie di quattro incontri, i bambini sono stati coinvolti in un laboratorio sul tema dell'ambiente e del paesaggio di Montefalco, e sempre con l'aiuto della Caprai, gli alunni hanno approfondito la storia del Sagrantino, e del suo legame con la storia del paese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

**Filippo Tarico: comunicare il vino alle giovani generazioni dal palco di Collisions**

"I giovani hanno bisogno di una comunicazione che ibridi il vino con la cultura, la musica, il pane delle nuove generazioni. L'idea è quella di creare in unico contesto una parte culturale, letteraria e musicale ed una dedicata al vino e alla gastronomia, cuore di questa manifestazione. Nascono così delle relazioni tra mondi diversi e momenti come quello che ci ha regalato Eddie Vedder, che dal palco di Barolo, scelta da amante del vino, ha fatto assaggiare il vino che aveva sul palco ai ragazzi delle prime file".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)