

La News

**Cina: crollano import di vino e... importatori**

Difficile capire se davvero la Cina, come mercato del vino, abbia vissuto una sorta di "bolla" in questi ultimi anni, o se il rallentamento delle importazioni sia solo un assestamento temporaneo. Fatto sta che secondo i dati della Cfna, la Camera di Commercio dell'Agroalimentare di Pechino, riporta il portale cinese specializzato Vino-Joy.com, il numero di importatori e distributori di vino attivi nel Paese è crollato dai 6.411 del 2018 ai 4.175, con quasi un'attività su tre che ha chiuso i battenti. Mentre le spedizioni enoiche verso la Grande Muraglia, nella prima metà del 2019 sono scese del 14% in quantità e del 19% in valore (ad 1,2 miliardi di dollari).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Vitigni autoctoni, i più ricercati

L'interesse per i vitigni autoctoni cresce di anno in anno, e sempre più esperti del settore e wine lovers sono incuriositi di scoprire vitigni nascosti, o magari "celati" in più famosi blend, che difficilmente superano i confini regionali. Autochtone, in attesa del via del Forum dedicato ai vitigni autoctoni italiani (Bolzano, 14-15 ottobre), ha messo in fila i più cliccati online: escludendo i nomi più conosciuti, come Nebbiolo (Barolo e Barbaresco), Sangiovese (Chianti, Brunello) e Glera (Prosecco), spicca la Ribolla Gialla, storico del Friuli-Venezia Giulia, che negli ultimi 12 mesi ha registrato quasi 10.000 ricerche in media al mese su Google, seguita dall'Aglianico, nobile varietà del Sud Italia, che registra 5.400 click mensili. Ultimo sul podio il Lagrein, dall'Alto-Adige, con 4.500 ricerche medie al mese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Estate, motore della ristorazione

Un aperitivo sul mare, una buona pizza, un grande piatto: dietro a tutto questo c'è sempre almeno una mano che prepara ed una che serve. E l'estate non fa eccezione, anzi, è la stagione più importante, a livello economico ed occupazionale, per il settore della ristorazione e dell'ospitalità in genere. Tanto che secondo la Fipe, nel solo agosto di quest'anno i lavoratori dipendenti occupati sono oltre 925.000. Di cui la stragrande maggioranza lavora nei ristoranti: 575.544 persone, poco più del 62% del totale. A seguire, 302.847 che lavorano nei bar.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Bolgheri, terra di pionieri del vino e della libertà enoica, festeggia il passato e guarda al futuro

Bolgheri, terra di pionieri del vino, che dal nulla hanno creato un territorio che oggi è uno dei più importanti, e terra di libertà enologica di ricercare, di inventare, di esprimere (e studiare) il territorio attraverso i tre vitigni più celebri del mondo, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, usati "a piacere", in blend o in purezza, capaci di esprimere territorialità e tipicità. Terra in cui i tanti produttori di oggi, oltre 50, "autoctoni" o arrivati da altri territori d'Italia e del Mondo, riconoscono, cosa rara nel mondo del vino, la leadership ed i meriti di chi ha inventato la Bolgheri del vino, ed i suoi padri fondatori, da Nicolò Incisa della Rocchetta con il Sassicaia, dapprima quasi in solitaria, e poi con Pier Mario Meletti Cavallari, Michele Satta, Lodovico Antinori e Piero Antinori, e sono consapevoli che ancora è poca, seppur luminosa, la strada percorsa, e che c'è una storia ancora da scrivere. È il pensiero, in sintesi, emerso dal dibattito che ha celebrato il 25 anni della Doc di Bolgheri, arrivata nel 1994. Un prima parte di un percorso che, come da tutti riconosciuto, è iniziato con il Sassicaia della Tenuta San Guido e la sua prima annata, uscita nel 1968. E se per Michele Satta "siamo all'inizio di un'epoca nuova", secondo Giovanni Geddes, guida di Ornellaia e Masseto, il futuro di Bolgheri è luminoso, e "qui può nascere una nuova "Napa Valley", che oggi è tra le principali mete enoturistiche del mondo, e genera un'economia incredibile". E se la libertà "enoica" è uno degli aspetti che ha attirato tanti nomi top dell'imprenditoria vinicola italiana, da Allegrini a Feudi di San Gregorio, è anche una delle frecce all'arco del territorio, come ha spiegato Albiera Antinori, alla guida della Marchesi Antinori e della cantina Guado al Tasso. "Le vigne qui sono giovani, ancora, ci sarà da divertirsi. Con vini sempre più tipicizzati, magari anche monovarietali". Come ha fatto dall'inizio, per esempio, la cantina Le Macchiole, ha raccontato Cinzia Merli. "Vedo un futuro roseo, perché l'esempio di chi ha iniziato, e oggi è ai vertici nel mondo, è l'esempio per tutti noi. Bolgheri è un caso, non è strategia: è passione, impegno, e dobbiamo andare avanti come ora, anche se siamo 56 e non più 7", ha detto Federico Zileri, presidente del Consorzio guida della Tenuta Argentera.

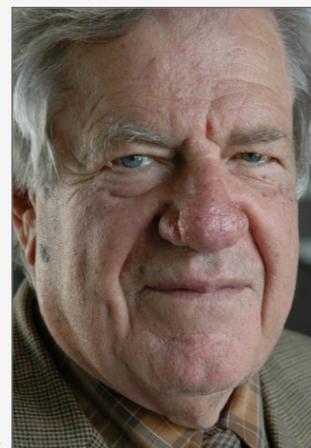
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bolgheri ed il Sassicaia, il Sassicaia e Bolgheri

Se oggi Bolgheri è il fenomeno di successo che è, tutto è nato con Sassicaia e la Tenuta San Guido, della famiglia Incisa della Rocchetta. "Sono passati più di 50 anni da quando abbiamo piantato le prime vigne, Bolgheri era un borgo con 600 abitanti, poco conosciuti in Italia. Oggi è famoso nel mondo, in tanti lo visitano. Il futuro sarà mantenere quest'immagine, e organizzarci per poter ricevere sempre più visitatori. Sempre puntando sulla qualità, perno della politica del nostro Consorzio". Sono le parole, a WineNews, di Nicolò Incisa della Rocchetta. A cui fa eco la figlia Priscilla: "chiedersi se Sassicaia ha bisogno di Bolgheri, è come chiedersi se è nato prima l'uovo o la gallina. Sassicaia ha avuto un successo che non sarebbe quello che è senza territorio di Bolgheri. Il fatto che nonno Mario abbia voluto investire qui è stato un caso. Poi la parentela con gli Antinori ci ha aiutato a far nascere il nuovo progetto, a far diventare Sassicaia un vino per il pubblico, da vino "per la famiglia" che era. E senza territorio non sarebbe stato possibile. Forse all'inizio abbiamo aiutato il territorio, ma senza il territorio non saremmo quello che siamo. E quando vado nel mondo a raccontare il Sassicaia, racconto sempre Bolgheri".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Terregiunte - Vino d'Italia" di Boscaïni e Vespa, fine della polemica?

Sembra chiusa la querelle sul "Terregiunte", il progetto enoico firmato da Sandro Boscaïni e Bruno Vespa, che per l'uso nella comunicazione (ma non in etichetta), dei termini Amarone della Valpolicella e Primitivo di Manduria (di cui pure di fatto è un blend), aveva sollevato la protesta dei relativi Consorzi. "Il vino - si legge in una nota - uscirà a novembre, e l'etichetta non porterà ovviamente alcun riferimento ai vitigni. La fatale semplificazione comunicativa dei primi giorni ha portato ad alcuni equivoci. Terregiunte non ha alcuna relazione con le Denominazioni che per semplicità descrittiva - e con qualche approssimazione tecnica da parte nostra - sono state riportate nella comunicazione in generale. Abbiamo aggiornato i nostri siti in misura adeguata ... Questo non scalfisce il valore del progetto, che continuerà". Che sia chiusa così la polemica enoica dell'estate? [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Massimo Montanari: "il successo dei nostri prodotti alimentari affonda le radici nella storia"

A WineNews uno dei maggiori storici dell'alimentazione: "è molto cambiato il rapporto tra città e campagna, che sono sempre più integrate. Oggi la storia dell'alimentazione più importante che in passato? Non penso, c'è più esposizione mediatica, ma il cibo e la sua storia sono sempre state al centro, anche nel Medioevo. Il cibo d'altronde è elemento fondamentale, senza non si vive".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)