

La News



A tu per tu con "monsieur Yquem"

Mantenere intatto il prestigio di un nome mito del vino mondiale vuol dire anche fare scelte difficili, se non folli. Come, per esempio, non produrre vino in certe annate, anche se si tratta di non vendere alcune tra le etichette più preziose del mondo. Può succedere, soprattutto se ti trovi alla guida di una realtà come Château d'Yquem, icona del Sauternes (oggi del gruppo Lvmh), come racconta a WineNews (nell'approfondimento) Alexandre de Lur Saluces, nome mito della piccola denominazione francese, e "cantina di famiglia" che ha guidato dal 1968 al 2004, mentre oggi i suoi sforzi si concentrano, con il figlio Philippe, Château de Fargues.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Il fine wine del Belpaese, protagonisti sul Liv-ex, tra passato, presente e futuro

La misura del crescente protagonismo dei vini italiani sul mercato secondario dei fine wines è raccontata bene da due aspetti: la quota di mercato, più che raddoppiata negli ultimi cinque anni, ed il numero di etichette scambiate, quadruplicato nello stesso periodo. Ciò nonostante, se pure le grandi etichette dello Stivale hanno avvicinato sensibilmente quelle di Bordeaux e Borgogna in termini di critica internazionale, le quotazioni restano ancora distanti, rendendo al contempo i vini italiani accessibili ed interessanti per i collezionisti di tutto il mondo, tanto che sul Liv-ex, l'Italy 100, l'indice dedicato alle etichette italiane, è l'unico a crescere nel 2019 (+3%), costantemente di mese in mese. Merito, come ricorda il report del Liv-ex "The fine wines of Italy: past, present and future", di due Regioni: Piemonte e Toscana. Da una parte i Barolo, capaci di spuntare le quotazioni più alte, dall'altra i Super Tuscan, che invece si assicurano le quote di mercato maggiori, anche grazie a livelli produttivi e ad una forza del marchio assai superiore. Un ruolo fondamentale lo gioca la critica, come dimostra la crescita delle quotazioni del Sassicaia 2015 e 2016, mentre guardando all'andamento dell'Italy 100, che prende in considerazione le ultime 10 annate in commercio delle 10 migliori etichette del Belpaese (Sassicaia, Masseto, Solaia, Tignanello, Ornellaia, Barbaresco di Gaja, Barolo Monfortino Riserva e Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, Guado al Tasso di Antinori e Redigaffi di Tua Rita), dal 2004 ad oggi, ha guadagnato il 188%, ed il +28,3% tra gennaio 2017 e luglio 2019. Interessante anche analizzare l'andamento dei prezzi: i toscani mediamente costano 1.924 sterline a cassa, la terza quotazione più bassa dopo Sauternes e Rodano del Sud, mentre i piemontesi, con Barolo e Barbaresco, spuntano quotazioni ben superiori, 4.003 sterline a cassa, ma pur sempre un quarto dei rossi di Borgogna (16.039 sterline a cassa). E se i Super Tuscan, forti di volumi importanti, prezzi accessibili e brand conosciuti in tutto il mondo, rappresentano i due terzi dei volumi scambiati, Barolo e Barbaresco segnano crescite molto più sostanziose: +12% da dicembre 2017, contro il +0,2% dei toscani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il "wine & food" protagonista in Serie A

Un buon antipasto di salumi, un bel piatto di pasta, acqua, vino, birra e caffè a volontà: ce n'è per un pasto completo a guardare ai main sponsor del wine & food che campeggiano sulle maglie delle squadre di Calcio del Campionato di Serie A. Si va dall'Acqua Lete al Caffè Kimbo per il Napoli, ai salumi Beretta per il Torino, alla Pasta Maffei sulla maglia del Lecce, da Sartori Vini sulla maglia del Verona alla birra Ichnusa su quella del Cagliari. Ma c'è molto di più nella "dispensa" della Serie A, a partire dal vino. Ferrari è partner ufficiale e storico della Juventus, Mentre il Milan si affida alla casa franciacortina La Montina e a quella veronese Collina dei Ciliegi per i suoi vini ufficiali. Santero, invece, firma gli spumanti di Inter, Roma e Sampdoria, mentre la cantina del Brunello di Montalcino Caparzo è protagonista dei brindisi della Lazio, il colosso trentino Cavit supporta il Torino e, ancora, il Cagliari brinda con Argiolas. La sorprendente Atalanta vede i propri vini ufficiali prodotti dalla cantina lombarda Caminella, ma brinda anche il Bologna, con la Umberto Cesari, mentre la Fiorentina ha il suo "Violone" firmato dalla Tenuta L'Entrata. Il Genoa, dal canto suo, risponde con le Cantine Federici, mentre il Parma con Monte delle Vigne. Solo la punta di un wine & food sempre più presente nel mondo del calcio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

L'agricoltura si muove, tra dazi e clima

Da un lato il clima che cambia, dall'altro la minaccia dei dazi. L'agricoltura italiana è in fermento come non mai. Perché tocca con mano gli effetti del riscaldamento climatico, come ricordato oggi da Coldiretti a Bologna, nel giorno dello sciopero mondiale per il clima. Lievita la conta dei danni, già a mezzo miliardi di euro, causati dalle specie "aliene", come la cimice asiatica, arrivate nei campi italiani anche per il "climate change", mentre, allo stesso tempo, le avversità climatiche falcidiano le produzioni, tra le altre, di frutta e olio. E poi c'è la minaccia dei dazi sul commercio internazionale, fondamentale per il made in Italy. Così, domani a Bologna, scenderanno in piazza, con il Premier Conte, "i popoli di Parmigiano Reggiano e Grana Padano", sui cui gli Usa di Trump potrebbero imporre dazi devastanti, anche del 100%, facendo crollare le esportazioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANISOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com

Cronaca

Prosecco Doc in meta ai mondiali di Rugby

Il Prosecco va in meta ai Mondiali di Rugby in Giappone: le bollicine veneto-friulane stanno accompagnando l'avventura della Nazionale Italiana nella kermesse iridata. Già due vittorie, con gli Azzurri della palla ovale che hanno brindato in pieno "italian style", grazie alla partnership con il Consorzio del Prosecco Doc, parte di un piano strutturato di investimento in Giappone, mercato piccolo ma redditizio, visto che le esportazioni nei primi 4 mesi del 2019 hanno toccato le 500.000 bottiglie, ma con un valore unitario superiore del 25% alla media del resto del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

The Vegetarian Choice, il concorso di cucina vegetariana ispirato da Pietro Leemann

La passione per i prodotti vegetali e un certo senso di responsabilità per la società, che può essere "guidata", in cucina, attraverso l'esempio: sono le caratteristiche che accomunano tutti gli otto chef partecipanti al "The Vegetarian Chance 2019", il concorso ispirato dalla cucina di Pietro Leemann, presidente di giuria, e il Joia, ristorante pioniere dell'alta cucina vegetariana in Italia, e primo ristorante vegetariano europeo a conquistare la stella Michelin, nel 1996, ed ancora l'unico stellato del genere in Italia (che il 29 settembre festeggia i 30 anni, ndr), in scena a Milano dall'11 al 13 ottobre. Tre gli italiani in gara, Gabriele Vergura, Walter Casiraghi e Gabriele Grilli, insieme a Ueda Satoru, Hayao Watanabe, Shu Yuan Chen Tsai, Baek Sun Ying e Sylvester Schatteman.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Tuscan Classics Redefined

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

WineNews.tv

Vino e musica: arti capaci di coinvolgere i sensi e toccare l'anima, sempre più legate

A WineNews i racconti del Maestro Vince Tempera, ed i pensieri (ed il canto) della voce più bella del vino italiano, la produttrice Caterina Dei. "Il vino ispira la musica, è una "musa liquida". Quando con Guccini e Augusto Daolio dei Nomadi pagavamo da bere con i dipinti ...", racconta l'autore di tanti brani entrati nel cuore di più generazioni. La produttrice di Nobile di Montepulciano: "amo vedere le affinità tra vino e musica, che parlano il linguaggio dei sensi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)