

La News



Rotta sul Brasile (con Vinitaly)

Secondo l'Osservatorio Vinitaly - Wine Monitor Nomisma, tra i Paesi emergenti ritenuti più promettenti per il mercato del vino, al primo posto c'è il Brasile, con i suoi 324,9 milioni di euro di vino importato a livello globale (+156% dal 2007), e a quota 171,86 milioni di euro nei primi sette mesi 2019, di cui 18,05 milioni dall'Italia (-2,7%). In questo contesto, diventa fondamentale una partecipazione costante e solida, come quella di Wine South America, la fiera enoica firmata Vinitaly-Veronafiere attraverso la controllata Veronafiere do Brasil, di scena, nei giorni scorsi, a Bento Gonçalves (visitata anche dall'asso del calcio Ronaldinho, nella foto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Dazi Usa, ore decisive

Il made in Italy agroalimentare aspetta con il fiato sospeso la decisione del Wto sulla cifra totale su cui Trump potrà applicare dazi (tra i 7 ed i 10 miliardi di euro di merci Ue). Che dovrebbe arrivare con certezza domani e poi, in 48 ore, avremo la lista Usa dei beni sottoposti a dazio. C'è preoccupazione anche per il vino, ma se per alcuni l'impatto dei dazi (che secondo stime Cia variano oggi dai 4 ai 15 centesimi di dollaro a bottiglia, e potrebbero raddoppiare) potrebbe essere importante, c'è anche chi sostiene che poco cambierebbe. Molto dipenderà dalle fasce di prezzo che gli Usa vorranno penalizzare, e visto che sul fronte enoico il bersaglio sarebbe soprattutto la Francia, c'è da ipotizzare che saranno eventualmente colpite le fasce di prezzo più alte. Con i transalpini che esportano, ad un prezzo al litro di 5,8 dollari, mentre l'Italia si attesta a 5,8 dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Disinnescare l'Iva, ma come?

Il primo obiettivo della prossima finanziaria è disinnescare gli aumenti dell'Iva previsti (e smentiti dal premier Conte), per un totale di 23 miliardi di euro. Tanti soldi, ma anche il riordino delle aliquote Iva e l'introduzione di agevolazioni per chi utilizza il pagamento elettronico, con l'ipotesi, ancora tutta da verificare, di alzare quella del 10% fino al 13%, che coinvolgerebbe anche alcuni prodotti alimentari e servizi di ristorazione e bar. Abbastanza da mettere in allarme Fipe e Federalberghi che considerano l'ipotesi allo studio una vera e propria "iattura".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Grandi firme della moda e del vino, lusso e charity: è "La Vendemmia" di Via Monenapoleone

Le grandi firme della moda mondiale tornano ad intrecciare il cammino con i nomi top del vino italiano, nell'edizione n. 10 de "La Vendemmia" di Via Montenapoleone, nel quadrilatero della moda milanese, di scena dal 7 al 13 ottobre, evento indipendente e storico firmato dall'associazione MonteNapoleone District. Oltre alla cento "accoppiate d'eccezione": da Alberta Ferretti con Zenato a Damiani con La Collina Dei Ciliegi, da Dolce & Gabbana con Donnafugata a Emilio Pucci con Castello di Fonterutoli, da Ermenegildo Zegna con Ferrari ad Etro con Contadi Castaldi, da Fratelli Rossetti con Berlucchi a Giorgio Armani con Gruppo Terra Moretti (Bellavista, Petra, Contadi Castaldi, Sella & Mosca) a Gucci & Tom Ford con Ca' del Bosco, da Hogan con Nonino a Loro Piana con Marchesi di Barolo, da Moncler con Tenuta San Leonardo a Montblanc con Barone Pizzini, da Pinko con Castello Banfi a Sergio Rossi con Venica & Venica, da Tod's con Umani Ronchi a Valentino con Prunotto, da Van Cleef & Arpels con Rocca di Frassinello a Venini con Masi, da Canali con Castello della Sala Marchesi Antinori a Banner con Leone De Castris, da Berluti con Allegrini a Borsalino con Luce della Vite (Frescobaldi), da Missoni con Zaccagnini a Stuart Weitzman con Villa Sandi, da Museo Bagatti Valsecchi con Altamasi Trentodoc ad Akris con Bertani, da Porsche con Tenute Col d'Orcia a Tiffany con Poggio al Tesoro (Allegrini), solo per citarne alcuni. Tra gli eventi più significativi, l'asta benefica "Italian Masters", organizzata da MonteNapoleone District insieme ai Grandi Cru d'Italia, guidato da Valentina Argiolas, che mette insieme 100 tra le più prestigiose cantine d'Italia, che sarà battuta da Christie's, con il ricavato dalla vendita di speciali bottiglie per annata e formato, vintage e da collezione, oltre che di un lotto di tartufo bianco d'Alba e di tre opere d'arte realizzate per Dynamo Art Factory (che sarà poi interamente devoluto a Dynamo Camp). Di scena mercoledì 9 ottobre (ore 17,30), invece, è di il Forum "Moda, vino e arte. Italia e Francia a confronto", con un confronto tra i modelli di eccellenza dei due Paesi. E poi tante degustazioni nelle boutique, visite esclusive in alcune delle cantine più importanti d'Italia, menù speciali nei ristoranti stellati di Milano e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La Milano "da bere", con la "Milano Wine Week"

Milano torna più che mai quella "da bere", con la Milano Wine Week, piattaforma che, dal 6 al 13 ottobre, nelle capitale finanziaria (e sempre più enogastronomica) del Paese manda in scena una quantità di eventi e degustazioni da far girare la testa. Con la città che si trasforma in capitale del vino, a partire dai sei "Wine District", con quartieri interi che diventeranno "case" del Consorzio della Franciacorta, dell'Oltrepò Pavese, del Prosecco Doc Conegliano e Valdobbiadene, del Consorzio Doc del Friuli Venezia Giulia, della Regione Sardegna e del Consorzio dell'Asti Docg. Tante le grandi cantine del Belpaese protagoniste, dai "founding supporter" (griffe come Berlucchi, Feudi di San Gregorio, Ferrari, Santa Margherita e Pasqua, oltre ai consozi di Franciacorta, Trentodoc e Oltrepò Pavese) a molte delle firme di riferimento del settore, da Terra Moretti a Zonin, da Cantine Leonardo Da Vinci a Montelivini, da San Michele Appiano al Gruppo Italiano Vini (Giv), da Castello Banfi a Bertani Domains, da Ceretto a Villa Sandi e Tenute Piccini, insieme a tanti Consorzi, dalla Vernaccia di San Gimignano al Lugana, dal Prosecco Doc a Piemonte Land, tra gli altri. E non mancheranno momenti "istituzionali" di riflessione sul settore, tra tutti il "Wine Business Forum", promosso da Business Strategies.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Milano Golosa, torna il festival degli artigiani del gusto n. 8. Con contaminazioni asiatiche

Milano, da capitale finanziaria a centro nevralgico degli eventi di vino e gastronomia: mentre la città meneghina si prepara alla Milano Wine Week, il mondo degli artigiani del gusto scalda i motori per Milano Golosa, l'edizione n. 8 del festival ideato dal Gastronauta Davide Paolini dedicato alla produzione artigianale italiana di nicchia, gastronomica ed enologica, di qualità. Dal 12 al 14 ottobre, quindi, al Palazzo del Ghiaccio i protagonisti saranno oltre 200 gli artigiani, in degustazioni, show cooking, seminari. Attori, nel nuovo Asian Taste, di un dialogo culturale con il mondo gastronomico asiatico, in una mescolanza di sapori e tradizioni. Il filo conduttore rimane, sempre, la ricerca dell'eccellenza, della biodiversità, dell'alta qualità, dell'eco-sostenibilità, la contaminazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Trend, territori, il ruolo del sommelier e quello dei vitigni autoctoni: a WineNews Eros Teboni

"Toscana e Piemonte sono senza dubbio le più amate dai wine lovers d'Europa, ma anche Alto Adige, Friuli, Franciacorta e Trentodoc stanno emergendo, grazie a buone strategie di marketing e grandissima qualità. Nell'alta ristorazione, ogni sommelier segue le proprie passioni: chi i vini naturali, chi le bollicine, chi predilige una Regione, chi un'altra, ognuno si specializza sui prodotti che conosce ed ama di più. Il problema degli autoctoni meno conosciuti, come il Foglia Tonda, è la reperibilità, non tanto la qualità, che riescono indubbiamente ad esprimere".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)