

## La News



### Simonit&Sirch, dal Friuli al mondo

Recuperare un antico metodo di potatura della vite, aggiornarlo e perfezionarlo, e costruirlo sopra un'iniziativa di impresa e di formazione, capace in pochi anni di conquistare i vigneti delle più importanti cantine d'Italia e del mondo, con nomi come Chateau d'Yquem, Chateau Latour, Louis Roederer e Moët&Chandon, solo per citare i più importanti di Francia, ma anche la California, la Germania, l'Australia, il Portogallo e così via: è il percorso fatto dai "Preparatori d'Uve" Simonit&Sirch, pronti a dare il via all'anno n. 11 della Scuola Italiana di Potatura della Vite, che partirà a novembre 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

### A Milano è Wine Business Forum

Finanza, digitale, internazionalizzazione, commercio, sostenibilità: sono le sfide del vino made in Italy. Che oltre 100 top manager della finanza e del vino, docenti universitari e imprenditori discuteranno nel Wine Business Forum di Business Strategies di Silvana Ballotta, l'8 ottobre a Milano, a Palazzo Bovara, l'appuntamento sicuramente più significativo della Milano Wine Week. Con 5 tavoli, coordinati da Pietro Lanza, General Manager di Intesa Ibm Company, Andrea Rea, del Wine Management Lab della Bocconi, Silvana Ballotta, Ettore Nicoletto, ad Santa Margherita, Davide Gaeta, docente di Economia all'Università di Verona, Maurizio Montemagno, dell'Ufficio Dogane, Stefano Zanette, presidente di Equalitas e Giancarlo Gariglio di Slow Wine. Per produrre proposte da consegnare alla Ministra delle Politiche Agricole, Teresa Bellanova.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Da Signorvino, a "Lezioni di vino"

Signorvino apre le porte dei suoi oltre 15 store in tutta Italia alla cultura enoica, con le "Lezioni di vino", rivolte al più ampio pubblico possibile, soprattutto per i neofiti, in contemporanea in tutti i Signorvino ed in collaborazione con il Gambero Rosso (a partire dal 7 ottobre). Per i più appassionati, al via anche un ciclo di cene con i produttori, mentre l'Ape di Signorvino porterà la parte tangibile della cultura enoica, il vino, negli angoli più intimi, belli e più difficilmente raggiungibili delle città.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Dazi Usa, salvi vino e olio italiani, ma non i formaggi. Il conto più salato per Francia e Spagna

Una mezza vittoria. È il sapore che lascia in bocca la divulgazione, da parte del Governo Usa, della lista definitiva delle produzioni Ue pronte a finire sotto la scure dei dazi, resa pubblica stanotte, dopo il via libera del Wto a Washington, a rivalersi, nella disputa tra Boeing ed Airbus, sul Vecchio Continente, per un totale di 7,5 miliardi di dollari (pari a 6,9 miliardi di euro, un record nella storia della Wto) di nuovi dazi, che non colpiranno, e questa è davvero un'ottima notizia, il vino italiano, e neanche l'olio extravergine d'oliva. L'agroalimentare, che per settimane ha fatto stime, bilanci e previsioni, non è però indenne dalle tariffe, del 25%, che, dal 18 ottobre, entreranno in vigore. Nella "Final Product List" della "Section 301 Investigation - EU Large Civil Aircraft" rimangono infatti formaggi come il Parmigiano Reggiano, per cui i dazi passeranno dagli attuali 2,15 ai 6 dollari al chilo, per un costo finale che cresce da 40 a 45 dollari al chilo, come ricorda il Consorzio Parmigiano Reggiano, ma anche le carni di maiale lavorate, e quindi il prosciutto (con l'eccezione dei Dop come il Parma ed il San Daniele), l'ortofrutta ed i liquori. Dalla lista definitiva emerge una certa disparità di trattamento tra chi, dei Paesi europei, è dentro il consorzio Airbus, quindi Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna, e chi ne è fuori. Se il vino italiano può infatti tirare un sospiro di sollievo, la Francia ha di che preoccuparsi, perché le sue produzioni enoiche, così come quelle di Spagna e Germania, subiranno l'aumento dei dazi del 25%, comunque limitato al vino imbottigliato, fino ai 14 gradi, esclusi gli spumanti. Soddisfatta la Uiv, che tira un sospiro di sollievo senza però calare l'attenzione, né mettere da parte il dialogo con gli Usa, meno Federvini, che ha sottolineato come per i liquori gli scenari siano cupi, mentre la Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova guarda già al domani, proponendo l'istituzione di "un fondo europeo per azzerare l'effetto degli eventuali dazi americani sui prodotti agroalimentari". Infine, la Coldiretti, che stima in mezzo miliardo di euro il "conto" che dovrà pagare l'agroalimentare italiano, e chiede il sostegno della Ue al settore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### La "Top 100 Best Buys of 2019" di Wine Enthusiast

È già tempo di classifiche per le grandi riviste internazionali del vino, e ad aprire le danze, come sempre, è "Wine Enthusiast", con la sua "Top 100 Best Buys of 2019", dedicata ai migliori vini per rapporto qualità prezzo per la rivista americana. Da cui emerge chiaro il trend che vede i packaging alternativi alla classica bottiglia di vetro affermarsi sempre di più nel consumo americano, a partire dal vino in lattina, tanto che se alla posizione n. 1 della classifica c'è il Founders' Estate Pinot Noir 2017 di Beringer, al n. 2 c'è il Dark Horse NV Brut Bubbles, spumante californiano in lattina, e al n. 7 c'è anche lo Chardonnay 2017 di Black Box, tra i marchi di maggior successo del vino in bag-in-box. Venendo all'Italia, 10 le etichette in classifica: il Rosso Silenzio Isola dei Nuraghi 2017 di Pala al n. 17, l'Ondarosa Organic Rosato 2018 di Masseria Amastuola al n. 27, il Bianco La Segreta (Doc Sicilia) di Planeta al n. 58, il Primitivo Orion 2017 di Masseria Li Veli al n. 75, il Trebbiano d'Abruzzo 2018 di Masciarelli (nella foto Marina Cvetic e la figlia Miriam Lee Masciarelli) al n. 77, il Lambrusco di Modena Brut Piazza Grande della Cantina di Carpi al n. 81, il Chianti 2017 di Folonari alla posizione n. 84, il Rèmore 2017 di Marchesi de' Frescobaldi al n. 90, il Pinot Grigio 2018 di Mezzacorona al n. 93 ed il Montepulciano d'Abruzzo 2018 di Fantini al n. 96.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine & Food

### La pizza gourmet arriva in tv: ecco "Mica Pizza e Fichi", su La7, con Tinto (Nicola Prudente)

La pizza, da piatto popolare per eccellenza è diventata sempre di più gourmet, con tanti pizzaioli che sono diventate vere e proprie star. E dal forno alla tv, il passo è breve, tanto che parte da sabato 19 ottobre, alle ore 12.20 il nuovo format "Mica pizza e fichi", in onda su La7, condotto da Tinto, al secolo Nicola Prudente (voce storica di Decanter su Radio2, insieme a Federico Quaranta, ndr). Nella celebre Osteria di Birra del Borgo di Roma, in ogni puntata un personaggio famoso realizzerà una pizza gourmet di sua invenzione, aiutato da un famoso e rinomato pizzaiolo d'Italia (con maestri come Antonio Polzella, Petra Antolini, Gino Sorbillo, Paola Cappuccio, Francesco Martucci, Gianni Di Lella, Simone Padoan, Renato Bosco, Sergio Russo e Alessio Mattaccini) sfidando il giudizio sul servizio in sala, e sulla qualità della pizza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### Tartufo Bianco di Alba, premesse per una buona annata, con quotazioni in linea con il 2018

Stefano Mosca, direttore dell'Ente Fiera del Tartufo di Alba, evento n. 1 del settore (5 ottobre-24 novembre): "mercato in salute, cresce la cultura del tartufo, in Italia e nel mondo". Presto per parlare di prezzi, ma le prime stime dicono sui 1.000 euro al chilo per le pezzature più piccole, e sui 2.000 per quelle più grandi". Il 10 novembre l'Asta Mondiale del Tartufo: "Hong Kong, da anni prima piazza, sarà sempre in collegamento, ma stiamo lavorando per aprire ad altre due grandi città del mondo"

[Approfondimento su WineNews.tv](#)