

La News



**Bordeaux "en primeur" si compra via app**

Mentre da Bordeaux, dopo un "en primeur" diversa e diffusa in tante città del mondo riservata ai professionisti (dal 26 al 29 aprile), iniziano ad arrivare i primi "rilasci", in attesa della grande degustazione che domani porterà l'en primeur bordeaux a Verona (solo su invito, ci sarà anche WineNews), con l'evento firmato dalla Famille Helfrich, proprietaria di diversi Chateaux (per 700 ettari) e del negociant "Crus et Domaines de France", per appassionati e collezionisti, da ora i grandi vini di Bordeaux en primeur, si potranno acquistare anche on line, via app, per la prima volta, su Vindome. Una sorta di "breccia digitale" su "La Place de Bordeaux".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Di sostegni e agricoltura**

In molti sperano nella ripartenza del turismo italiano, che darebbe ossigeno anche alla ristorazione e alle filiere alimentari e del vino, dopo gli annunci del Presidente del Consiglio Mario Draghi sui "passaporti" per i viaggi in Italia, anche dall'estero, che arriveranno nei prossimi giorni. Intanto però, si aspetta il ddl sostegni, che contiene delle norme importanti anche per l'agricoltura. A partire dalla cessione del credito d'imposta per le imprese che abbiano fatto investimenti per l'innovazione che rientrano nel piano Transizione 4.0. "Un intervento prioritario per garantire liquidità alle aziende che investono in innovazione", sottolinea Confagricoltura. E che permette di investire risorse importanti nel miglioramento gestionale e produttivo, dal parco macchine alla strumentazione per l'agricoltura di precisione, all'informatica aziendale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Tra calorie, vino e birra**

L'attenzione alla salute e al controllo della forma fisica, è sempre più di attualità. Non solo quando si parla di mangiare, ma anche di bere. E il "National Health Service" (Nhs), ha contato le calorie presenti nelle bevande alcoliche. Il vino, tra gli alcolici, è quello più "light", basti pensare che un bicchiere "standard" da 175 ml (12% la gradazione alcolica) apporta 133 calorie, contro le 239 di una pinta (più o meno mezzo litro) di birra con gradazione alcolica di 5%, e le 172 di una bottiglia (330 ml per una gradazione del 4%) di alcolpop.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Vino italiano, il ritorno a livelli pre-covid19 nel 2022. Centrale la ricostruzione del valore**

Omnicanalità, tra una gdo che è cresciuta, un online che è esploso e un horeca che ha sofferto ma che prova a ripartire; nuovi formati, con un occhio particolare al tema del vino in lattina, ancora poco esplorata in Italia ma sempre più di successo nel mondo, soprattutto tra i giovani; diversificazione e ampliamento della gamma di prodotto, con grande attenzione a tutto il mondo del vino bio, naturale e a basso contenuto di alcol, che va incontro ad una domanda dove il tema della salute e della salubrità è sempre più trasversale ed importante; sostenibilità, a 360 gradi, dalla vigna allo scaffale, passando per quella sociale ed economica; digitalizzazione, perché è da qui che, in ogni ambito, passa il futuro: ecco i temi strategici da affrontare per la filiera del vino di oggi e di domani, come emerso dal focus sul vino del "Forum delle Economie", firmato da UniCredit (in collaborazione con il Consorzio del vino Brunello di Montalcino). Il nodo centrale, ovviamente, sarà la ripresa vera, della ristorazione, del turismo e non solo: secondo Unicredit, il giro d'affari del vino, che già vedrà un rimbalzo in questo 2021, tornerà ai livelli pre-covid nel 2022. Ovvero a quei 13 miliardi di euro di valore alla produzione del 2019, ultimo anno "pulito" prima della pandemia, quando il comparto enoico ha contribuito con il 10% al fatturato totale del food & beverage italiano. Ed a far sperare in una nuova era di crescita, per il vino italiano, sono tanti fattori. Perché se è vero che l'impatto del Covid è stato pesante (UniCredit stima un calo medio dei fatturati tra il -10% ed il -15%, seppur con differenze importanti da azienda a azienda, con perdite molto maggiori per chi è focalizzato sulla ristorazione, ndr), il settore, come spesso accaduto nella storia, si è confermato più resistente di altri. E se le esportazioni sostanzialmente hanno tenuto (6,3 miliardi di euro, -2,2% nel 2020 sul 2019), a confortare è stata la tenuta dei consumi, almeno in volume, con la spesa delle famiglie cresciuta del 7% su base annua, contro un +1,2% nel 2019 sul 2018. Segno che gli italiani non hanno rinunciato ad un buon calice di vino, che anzi è tornato, gioco-forza, protagonista di una nuova quotidianità, che può costituire una base importante per ripartire. Con una missione chiara: ricostruire il valore lasciato sul terreno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**All'asta da Christie's il Petrus "spaziale"**

Andrà all'asta da Christie's una delle bottiglie di Château Petrus 2000 invecchiato nello spazio nel quadro delle missioni Wise, che ha trascorso 14 mesi a bordo della Stazione Spaziale Internazionale, (di cui vi abbiamo già raccontato, anche con un video sulla prima degustazione del "vino spaziale", ndr). Un vino unico, pronto a battere ogni record, visto che il lotto, secondo quanto fatto trapelare dalla casa d'aste, potrebbe raggiungere una quotazione vicina al milione di dollari. Il ricavato della vendita di questa bottiglia davvero unica (che avverrà attraverso il servizio Christie's Private Sales), spiega una nota di "Christie's, andrà a finanziare le future missioni spaziali, offrendo ai collezionisti l'opportunità di acquisire un pezzo di storia vinicola e spaziale, contribuendo al contempo alla ricerca in corso". Del lotto faranno parte anche un baule contenitore unico, ideato e realizzato a mano dalla bottega parigina Les Ateliers Victor, insieme a una bottiglia di Pétrus 2000 "terrestre", un decanter, bicchieri e un cavatappi ricavato da un pezzo di meteorite. Un lotto enoico decisamente destinato ad entrare nella storia.



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**"I misteri di Porto Longone", se all'Elba il vino nato sott'acqua si intreccia con Napoleone**

Una storia che si districa tra monasteri millenari e leggende, vendemmie notturne e personaggi Napoleonici, che prende le mosse dalle peripezie di Antonio Arrighi, vignaiolo all'isola d'Elba da quattro generazioni, che scopre come facevano il vino duemilacinquecento anni fa i greci dell'isola di Chio. Da quella scoperta nasce il Nesos, il vino che nasce dalle uve bagnate nel mare, e che diventa il gancio metaforico da cui si dipana la trama de: "I misteri di Porto Longone", giallo storico di Roberto Bianchin e Luca Colferai. È proprio nelle nasse calate in acqua per la produzione del vino marino, infatti, che restano impigliati i misteriosi scheletri, che risalgono all'Ottocento e che daranno il via ad un'indagine che sarà un vero e proprio viaggio nel passato, fino al periodo del soggiorno elbano di Napoleone Bonaparte, di cui oggi ricorrono i due secoli dalla morte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Il vino italiano dopo la pandemia, tra sfide da vincere ed opportunità da cogliere**

A WineNews le riflessioni di Alberto Mattiacci, professore ordinario di Marketing e Business Management alla Sapienza di Roma. "Il peso dei canali che è cambiato in questi mesi sarà diverso. Parte del premium resterà sull'on line. Per chi ha perso posizioni di mercato sarà difficile recuperare. E nel prossimo futuro il tema delle dimensioni sarà importantissimo, e per i piccoli sarà più difficile stare sul mercato da soli, mantenendo posizionamenti di valore sostenibili. Serviranno approcci sempre più strutturati, senza improvvisazione".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)