

La News



Se Heineken scopre il mondo del vino

Heineken, secondo gruppo della birra al mondo, multinazionale da 23 miliardi di euro di fatturato, con marchi globali e locali come Cruzcampo, Desperados, Birra Moretti, Sol e tante altre, punta la sudafricana Distell, leader nel settore wine & spirits nel Continente africano. Quotata 2,2 miliardi di dollari, Distell, secondo la Reuters, rappresenta una vera e propria sfida per Dolf van den Brink, Ceo di Heineken, che nell'azienda sudafricana vede il modo per tornare a crescere, in un mercato giovane e da scoprire, con una gamma di prodotti tra birra, spirits e, soprattutto, il vino, con brand come Allesverloren, Obikwa, J.C. Le Roux e Pongrácz.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Querelle Valpolicella, ultimo atto?

La sentenza n. 2283/2017 del Tribunale di Venezia, che ha deciso la controversia promossa dal Consorzio di Tutela Vini Valpolicella contro la società consorziale "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte" ed i suoi soci, è stata pubblicata oggi, a spese delle Famiglie Storiche, su "Il Sole 24Ore" e "Il Corriere della Sera", ed entro il 5 giugno sarà sulla home page dei siti web delle 13 aziende dell'Associazione per una durata di dieci giorni. Ultimo atto della lunga querelle? No, perché manca ancora un accordo sull'altro punto cardine della sentenza, che imponeva di rimuovere il marchio di Le Famiglie dell'Amarone d'Arte dai prodotti destinati alla commercializzazione. Per le Famiglie Storiche è impossibile intervenire su quelle in commercio, e la somma di 20.000 euro che ognuna delle 12 aziende coinvolte dovrebbe versare al Consorzio non avrebbe un riscontro oggettivo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Prosecco "Per Dom" di Bruno Vespa

Il vino italiano si arricchisce di un'altra partnership d'autore, che mescola passione per il vino e amicizia. Nasce così, tra i filari di Villa Sandi della famiglia Polegato, il Prosecco voluto da Bruno Vespa, che ha una storia particolare. "Si chiama Per Dom, dove Dom è Dominga Cotarella, una grande amica e donna del vino (e guida del gruppo Famiglia Cotarella, ndr), oltre che figlia di Riccardo Cotarella, consulente della Vespa Vignaioli in Puglia da 10 anni e di Villa Sandi da 20", racconta a WineNews il giornalista e poduttore Bruno Vespa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il grande vino e le sue "cattedrali" su Sky Arte: ecco "B.E.V.I. - L'Arte del Vinificare"

Raccontare il vino come un'opera d'arte, le cantine stesse come nuove cattedrali dove il buono ed il bello si uniscono, luoghi in cui si celebra la produzione di uno dei prodotti più distintivi dell'Italia nel mondo, l'arte, la creatività e la buona economia, con una serie tv in "prime time", che parte ora, da maggio, con una prima stagione ma che già ha in cantiere la seconda (che potrebbe andare in onda già a settembre). Inizia il 26 maggio B.E.V.I. ("Bacche, Enologi e Vinattieri d'Italia") - L'Arte del Vinificare", voluta da Sky Arte, in onda alle ore 20.45, per 10 mercoledì consecutivi. Un progetto ambizioso, "che per potenzialità e longevità può diventare per Sky Arte il nostro Trono di Spade", ha detto il fondatore del canale culturale della piattaforma Sky, Roberto Pisoni. Una iniziativa di grande portata per il mondo del vino, sostenuta da Unicredit e WineLivery, prodotta da Artlouder, che parte in Italia ma è pensata per il mondo (sottotitolata in inglese e già opzionata da altri 20 canali di diversi Paesi). Si parte dalla Franciacorta, con Cà del Bosco, la cantina fondata da Maurizio Zanella (e oggi del Gruppo Santa Margherita), che, del connubio tra grande vino e arte contemporanea, ha fatto un tratto distintivo, passando per l'architettura del vino con la case history della famiglia Ceretto, nelle Langhe di Barolo e Barbaresco, e di Masottina della famiglia Dal Bianco, nelle terre del Prosecco Docg, andando per la Sicilia del vino che ha saputo innovare, tra arte e letteratura, con Firriato e Donnafugata, o in Irpinia, tra vino e design, con Feudi di San Gregorio, e ancora nell'Alto Adige tra natura e cantine d'autore con Alois Lageder e Tramin, e ancora nella Sardegna dell'antico Madrolisai, nella Puglia del Primitivo e del Susumaniello con la famiglia Rubino ed in produttori di Manduria, toccando ovviamente la Toscana della nobiltà del vino, tra il Castello di Montepò in Maremma, della famiglia Biondi Santi, a quello di Fonterutoli, icona del Chianti Classico e del Rinascimento, della famiglia Mazzei, raccontando poi il rapporto tra donne, vino ed arte in Umbria, con la case history di Lungarotti e del Museo del Vino (Muvit) e dell'Olio e dell'Olio (Moo), tra i più importanti al mondo, finendo con un excursus tra "Le Cantine, le nuove cattedrali", le cantine protagoniste di questa prima stagione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il Chianti Classico tra mercati e innovazione ... di territorio

Il primo quadrimestre del 2021 si è chiuso con il +31% di bottiglie vendute per il Chianti Classico (11 milioni) sullo stesso periodo del 2020, in crescita anche sul 2019. Se un anno fa i consumi hanno registrato una perdita contenuta (-8%), la risposta dei consumatori è ottima, anche sui mercati internazionali, dove volano le nuove annate, il Chianti Classico 2019, i Chianti Classico Riserva e Gran Selezione 2018, protagoniste della "Chianti Classico Connection 2021" (che WineNews ha recensito nella monografia di marzo, dedicata proprio al Chianti Classico), in presenza, di scena al Chiostro grande della Basilica di Santa Maria Novella, uno dei luoghi simbolo della Firenze del Rinascimento, ed in contemporanea a Londra, Chicago e New York, ossia in quei mercati - Usa e Uk - in cui finisce poco meno di una bottiglia su due. Un vino, una denominazione ed una terra amata in tutto il mondo, che Alessandro Masnaghetti, giornalista e cartografo del vino, ha voluto rendere accessibile a 360 gradi. Con 37 panoramiche interattive, capaci di rivelare dall'alto le peculiarità di ogni valle, di ogni collina o di un intero comune, e con la carta geoviticola della denominazione, suddivisa in 11 unità cartografiche individuate avendo in mente prima di tutto la vite e il suo rapporto con i suoli e la geologia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Prenotazioni a +36%, aperture al 45%, spesa media tra 30 e 40 euro: le tendenze "The Fork"

L'entusiasmo dei clienti persiste e cresce, con un aumento delle prenotazioni del 36% nell'ultima settimana rispetto alla prima settimana di riapertura; a oggi il 46% dei ristoranti ha ripreso il servizio al tavolo; i ristoranti di cucina mediterranea - seguiti dalle pizzerie - e con un prezzo medio compreso tra i 30 e i 40 euro sono i preferiti di queste prime settimane; i clienti adattano gli orari dei pasti alle restrizioni. Ecco i trend dell'analisi di "TheFork", decisamente positivi per i ristoranti a tre settimane dalla riapertura, specie se si pensa che ad oggi ad offrire il servizio al tavolo sono solo i locali con spazi all'aperto. Con l'allentamento del coprifuoco, grazie alle prenotazioni dalle 21 in poi si può stimare un aumento dei coperti del 35%, destinato a crescere con le riaperture al chiuso dal 1 giugno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Gavi verso la "transizione enologica": tecnologia a servizio di sostenibilità e comunicazione

A WineNews il presidente del Consorzio del grande bianco del Piemonte, Maurizio Montobbio. "Il territorio ha tenuto meglio del previsto. Ma non ci illudiamo, per recuperare a pieno ci vorrà tempo. Nel futuro del Gavi vorrei più ricerca con le Università, per sviluppare più tecnologia che aiuti in vigna e in cantina riducendo al minimo gli interventi guardando a qualità e sostenibilità. E poi a più comunicazione, soprattutto in Usa e Uk".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)