

La News



Igp, stop a vini e mosti "fuori zona"

Tra le tante novità introdotte dalla nuova Pac, che entrerà in vigore nel 2023, è stata modificata anche la definizione di vino a Igp. Dai rumors raccolti da WineNews, con la nuova definizione il 15% di prodotto di un vino Igp che può provenire da una zona geografica diversa da quella delimitata (il cosiddetto "fuori zona") deve essere costituito da uve e non più da mosti o vini. Una novità che, inevitabilmente, avrà impatti importanti: spostare tonnellate di uve per centinaia di chilometri ha costi, e soprattutto criticità (il rischio più evidente è arrivare in cantina con le uve già in fermentazione), decisamente maggiori rispetto allo spostamento di mosti o vini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Bolgheri, 2019 en primeur, "Toscana" in etichetta e cene esclusive

Uno dei marchi più prestigiosi del vino mondiale, Bolgheri, si unisce ad uno dei brand universali più forti e famosi del made in Italy, Toscana: se entro il 18 settembre non arriveranno obiezioni, passati 30 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, sarà via libera alla modifica del disciplinare che sancirà l'obbligo - per i produttori della Doc Bolgheri - di inserire la parola Toscana in etichetta, secondo una proposta di modifica approvata in Assemblea da tutte le cantine del Consorzio di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia. E cambia anche la base ampelografica dei Bolgheri in versione bianca, che ammetteranno solo i vini prodotti con Vermentino, Sauvignon e Viognier, senza vincoli di percentuali, in purezza o in blend, in pieno spirito con la filosofia libertaria che governa da sempre la Doc Bolgheri. Che fa risalire le sue fortune alla fine degli anni Sessanta del Novecento, quando, alla Tenuta San Guido, con la nascita del Sassicaia, i Marchesi Incisa della Rocchetta, con l'enologo Giacomo Tachis, hanno inventato un "vino del futuro". Oggi, Bolgheri conta 65 cantine, dove, in poco più di 1.350 ettari vitati, nascono vini tra i più desiderati e quotati dai collezionisti. Da vigneti preziosissimi, che spuntano quotazioni superiori al mezzo milione di euro ad ettaro, da stime WineNews, per una produzione 2020 di 6,5 milioni di bottiglie. Il 2021 è, invece, l'anno in cui a Bolgheri torna l'evento biennale dell'en primeur, con il Bolgheri Superiore 2019 (in commercio dall'1 gennaio 2022) e il Bolgheri Rosso 2020, già sul mercato, in degustazione in sette location di grande bellezza, con un innovativo mix in cui le cantine-icone - da Campo alle Comete della griffe campana Feudi di San Gregorio a Guado al Melo (la cantina di Michele Scienza), da Donna Olimpia 1898 a Michele Satta, da Ornellaia e Tenuta Argenteria, a Tenuta Guado al Tasso della Marchesi Antinori, la famiglia che ha lanciato Bolgheri nel mondo - ospiteranno le cantine emergenti, condividendo valori ed amicizia, in una degustazione diffusa domani, dalle ore 10 alle ore 17 (ma solo su invito). Stasera, vecchie annate e l'ultima in commercio, la 2018, nelle cene in azienda, e domani sera il mitico Viale dei Cipressi farà da sfondo al tramonto di una cena di gala, unica al mondo, con i produttori e le loro grandi etichette.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La Borgogna domina la "The World's Most Expensive Wines"

Prezzi a cinque cifre, cresciuti a dismisura da un anno all'altro, dominio quasi assoluto della Borgogna, ed in particolare di Domaine de la Romanée-Conti, ed il solito "intruso", il mitico Riesling di Egon Müller: ecco come cambia, ma senza grandi rivoluzioni, la top ten dei "The World's Most Expensive Wines", messi in fila da Wine-Searcher. Come detto, sono ben otto i vini che hanno toccato prezzi medi a cinque cifre (erano sei nel 2020 e cinque nel 2021), con il Domaine Leroy Musigny Grand Cru al vertice, a 32.857 dollari a bottiglia (il 90% in più di un anno fa), accompagnato sul podio dal Domaine de la Romanée-Conti Grand Cru, a 21.953 dollari, e da Leroy Domaine d'Auvenay Chevalier-Montrachet Grand Cru, a 20.614 dollari (un anno fa costava "appena" 7.553 dollari). Un gotha a cui si avvicinano a piccoli passi anche le griffe del Belpaese enoico, sempre meno distanti da certe vette, ma ancora a prezzi, tutto sommato, accessibili, con solo due bottiglie che superano, nella media dei prezzi di Wine-Searcher, i 1.000 euro: il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno (1.095 euro) e l'Amarone della Valpolicella di Giuseppe Quintarelli, a 1.076 euro. Al terzo posto, il Barbaresco Crichton Paje di Roagna, a 781 euro a bottiglia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Coop: il vino vale il 2,2% del fatturato

Con una quota di mercato nella gdo del 12,4%, Coop ha chiuso il 2020 nell'emergenza Covid con un fatturato complessivo di 14,4 miliardi di euro, di cui 13,3 miliardi sviluppati solo dalla parte retail. Un giro d'affari, quello del retail, in cui l'alimentare ha una quota dell'81,7%, e nel quale il vino pesa per il 2,2% (290 milioni di euro). Sono i dati, analizzati per WineNews dal player della gdo aspettando il "Rapporto Coop 2021" sui consumi e stili di vita degli italiani di oggi e domani, presentato in anteprima digitale il 7 settembre al Centro Svizzero a Milano (e in live streaming su italiani.coop) da Marco Pedroni, presidente Ancc Coop e Coop Italia, Maura Latini, ad Coop Italia, e Albino Russo, dg Ancc Coop. E che rappresenta la fotografia più completa dell'Italia, perché quello che mangiamo dice tutto, e di più, degli italiani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino al Festival del Cinema di Venezia

Prima l'anteprima del film di Pedro Almodovà, "Madres Paralelas", quindi quella dell'opera di Paolo Sorrentino, "La Mano de Dios", in mezzo il Leone d'Oro alla carriera a Roberto Benigni, ma alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica n. 78 di Venezia c'è spazio anche per il vino, con le etichette di Vini Fantini, il gruppo guidato da Valentino Sciotti, alla "Hollywood Celebrities Lounge", l'asta benefica dello Champagne Comte de Montaigne e la griffe del Prosecco e del Lison, Villa Bogdano 1880, partner del "Filming Italy Best Movie Award".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Napa e Montalcino, dal Dipartimento Affari Regionali arriva l'autorizzazione al gemellaggio

Dopo la consegna delle chiavi della città all'ex Console Generale d'Italia a San Francisco, Lorenzo Ortona, lo scorso luglio a Montalcino, procede l'iter per il gemellaggio tra la città del Brunello, tra i territori più visitati dagli enoappassionati, e Napa, capitale della Napa Valley, pilastro del vino Usa e culla del fenomeno dell'enoturismo: con la via libera del Dipartimento Affari Regionali arriva infatti l'autorizzazione da parte dello Stato italiano per il gemellaggio, che adesso dovrà soltanto essere firmato dai sindaci di Montalcino e Napa. Firma che potrebbe arrivare con una cerimonia ufficiale nei prossimi mesi, magari con un incontro "virtuale" che sancirà ufficialmente il gemellaggio. Intanto, comunque, l'iter burocratico può dirsi concluso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Esposito: "Campania Felix vuol dire ospitalità e ricchezza della tradizione enogastronomica"

A WineNews Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin con il "Torre del Saracino" a Vico Equense. "La Campania sa regalare enormi differenze, i popoli che l'hanno attraversata hanno tutti contribuito a renderla com'è, accogliente, ospitale, e con una tradizione gastronomica ricchissima. Il mondo enoico campano è tutto da esplorare, e un po' inesperto, ma ha delle potenzialità mostruose. Questi due anni ci hanno insegnato a non dare nulla per scontato e ad affrontare i cambiamenti, anche quelli più bruschi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)