

La News



Amarone, i nostri migliori assaggi

La siccità dell'annata 2017, c'era da aspettarselo, si è fatta sentire anche in Valpolicella e nel suo vino principe, 39 i campioni presenti all'"Amarone Opera Prima 2022", quasi tutti caratterizzati da gradazioni alcoliche importanti, non sempre adeguatamente integrate. Ma nei vini assaggiati (in approfondimento i nostri migliori assaggi), nel complesso si percepisce, però, la volontà dei produttori di continuare per la strada - intrapresa da qualche anno - dell'"alleggerimento" dell'Amarone, vino già di per sé ricchissimo di estratto secco, che, liberato da insistenze enologiche ridondanti, acquisisce maggior bevibilità e scorrevolezza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Bottega del Vino, di storia e di Famiglie

Quando l'Amarone si presenta con le nuove annate non si può mancare all'orizzontale che le Famiglie Storiche, testimoni attivi e indiscusse della Valpolicella, mettono a disposizione della stampa nazionale ed internazionale all'Antica Bottega del Vino a Verona, loro sede scaligera dal 2011. Il ristorante, condotto dall'oste Luca Nicolis, è tra i più antichi locali storici italiani, le cui radici risalgono al XVI secolo, periodo della Serenissima Repubblica di Venezia. Allora si chiamava Osteria lo Scudo di Francia, nome che divenne Biedermeier con gli austriaci a Verona nel XVIII secolo, per approdare all'attuale nome nel 1890. La sua sconfinata carta dei vini, composta da 4.500 etichette, è stata premiata nel 2021 dalla rivista inglese "World of Fine Wine", e da anni vede confermato il "Grand Awards" dalla rivista Usa "Wine Spectator" (gli assaggi in approfondimento). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"And the Oscar del Vino goes to ..."

Dal Montepulciano d'Abruzzo 2015 di Valentini (Rosso) al Gorgona Bianco 2020 di Frescobaldi (Bianco), dal Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2010 di Letrari (Spumante) al Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé 2016 di Mosnel (Rosé), dal Passito di Pantelleria Nes 2020 di Pellegrino (Dolce) al Tenore Romangia 2016 di Dettori (Prodotto), e all'Etna Bianco A' Puddara 2017 di Tenuta di Fèssina, Muffato della Sala 2010 del Castello della Sala (Antinori) e Masseto 2018 di Frescobaldi (Premi Giuria). Ecco gli "Oscar del Vino 2022" di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Valpolicella, mercato in salute e aziende solide grazie al vino, Amarone in testa

Mercato in crescita, nonostante tutte le difficoltà di questi tempi, e aziende solide, con fondamentali economici sopra la media. Grazie ai vini delle Denominazioni Valpolicella - Amarone, Ripasso e Valpolicella - che godono di ottima salute. La conferma viene dai numeri registrati da Nomisma Wine Monitor per lo scorso anno - 73,6 milioni di bottiglie per un valore di 500 milioni di euro, di cui quasi la metà relativi alle vendite di Amarone - e dall'analisi di Funzione Studi e Ricerche del Banco Bpm per il Consorzio dei Vini della Valpolicella, a Verona ad "Amarone Opera Prima", evento speciale che ha legato, come mai prima, il vino e la bellezza della città e del suo simbolo, l'Arena, "tempio" della lirica mondiale. Dal confronto, realizzato dal Banco Bpm, tra le performance della Denominazione scaligera e lo scenario nazionale del settore emerge come le imprese della Valpolicella siano tra le più performanti in termini di liquidità, di minor indebitamento e di miglior sostenibilità del debito anche nell'anno-Covid 2020. La principale area produttiva rossista del Veneto vince il confronto con la media italiana di fascia premium grazie anche all'Amarone, il vino di punta che spinge l'intera Denominazione verso il segmento luxury. L'utile netto nell'annus horribilis 2020 registrato dalle imprese della Valpolicella si è attestato al 6,4%, contro una media dello 0,4% del segmento premium e del -2,6% per il classic (12,4% il luxury), con un Mol al 14,4% a fronte di un 12,5% del premium e un patrimonio netto nettamente superiore (54,7% vs 43%). E in un quadro incerto e complesso come quello che stiamo vivendo, i risultati positivi dei vini Valpolicella - con un balzo senza precedenti delle vendite nel 2021 con un incremento tendenziale in valore del 16%, grazie alla crescita di export (+8%) e mercato interno (+31%) e un prezzo medio in forte ascesa - assumono valore ulteriore. Secondo l'indagine di Nomisma Wine Monitor, su un campione rappresentativo di oltre il 40% del mercato, la miglior performance è da ascrivere all'Amarone, protagonista di un autentico boom di vendite (+24%), con l'export a +16% e un +39% a valore sul mercato interno. Con i vini della Valpolicella che, guidati dall'Amarone, muovono un giro d'affari tra 500 e 600 milioni di euro all'anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Quando la strategia del territorio è vincente

Lo stato di salute della Valpolicella, raccontato dai numeri di Wine Monitor e Banco Bpm, non è un caso. È frutto anche di scelte precise, come spiegato, ad "Amarone Opera Prima", dal presidente del Consorzio dei Vini della Valpolicella, Christian Marchesini. "Con il blocco degli impianti (fino al 2025, ndr) abbiamo calmierato la produzione: dal 2021, dopo gli ultimi impianti nel 2019 di chi aveva in portafoglio ancora dei diritti, la superficie vitata è arrivata al suo massimo (8.573 ettari), ma la produzione è proporzionalmente diminuita. Ad ogni vendemmia fissiamo le rese e quantifichiamo la percentuale di uva che può essere destinata all'appassimento per Amarone e Recioto. A questo si accompagna un controllo delle rese da parte di Siquira, che abbiamo innalzato, unico Consorzio in Italia, dal 15% previsto per legge al 25% in modo da controllare nell'arco di 4 anni tutta la superficie del "Vigneto Valpolicella". Peraltro concentriamo i controlli di questo 10% in più, in base ad un'analisi dei rischi, sui vigneti siti sotto i 150 metri e sopra i 400 metri sul livello del mare. A questa garanzia di qualità, per i consumatori e per gli stessi produttori, si aggiunge la certificazione di ogni singola cassetta di uve messe a riposo, senza la quale non si può procedere alla pigiatura".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"New Glocal", "ricette vegane" e "cibo rigenerativo": i trend del futuro nel piatto

Con le riflessioni scatenate prima dalla pandemia e poi dalla guerra, i consumatori guardano ad un più ragionevole rapporto tra alimenti prodotti localmente e di importazione, che metterà alla prova l'industria alimentare. Nel segno di un "New Glocal", dove si guarderà non più al prezzo, come elemento primario, ma alla disponibilità locale di un certo alimento, per decidere se vale la pena importarlo o meno. Ancora, cresceranno le "ricette vegan", e saranno "veganizzate" anche le ricette tradizionali, con proteine animali sostituite sempre più spesso da funghi, erbe, legumi, alghe, e così via. E crescerà il consumo dei "cibi rigenerativi", ovvero ottenuti da "agricoltura rigenerativa", che guarda in maniera particolare a ricostruire la vitalità del terreno. Sono i tre macro trend del cibo del futuro secondo il "Food Report 2023" dello ZukunftsInstitut di Francoforte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La siccità preme sul vigneto Italia, di oggi e di domani: le riflessioni di Andrea Lonardi

Le parole dell'agronomo e Chief Operations Officer di Angelini Wines & Estates (in predico di essere il prossimo Master of Wine italiano). "Tante zone e tante varietà, come il Sangiovese, stanno soffrendo molto la mancanza d'acqua, il cambiamento climatico si sente e vediamo cose mai viste fino ad oggi. Le aziende devono intervenire nel breve, ma serve anche un tavolo di lavoro istituzionale per soluzioni a medio termine sul fronte delle risorse idriche, ma anche ricerca sulla genetica per il futuro".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)