

La News



La 2020 di Bolgheri: freschezza e finezza

È partito da Bolgheri, territorio del vino italiano più in forma del momento (e già in fase di vendemmia lungo i filari che corrono lungo il celebre "viale dei cipressi"), il primo evento di presentazione della produzione enoica della Toscana, che andrà in commercio dal 2023. A "Bolgheri DiVino", con la regia del Consorzio per la Tutela dei vini Doc Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, protagonisti i Bolgheri Superiore annata 2020 (e i Bolgheri Doc 2021), e che arrivano da un'annata che ha permesso ai vignaioli di portare in cantina uve dalle maturità equilibrate con buoni livelli di acidità, con vini all'insegna di eleganza e finezza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Alla prova del calice: i migliori assaggi di WineNews a "Bolgheri Divino"

Tra i migliori assaggi di WineNews, tutti Bolgheri Superiore 2020, si dimostra intrigante il naso del "Guarda Boschi" di Fornacelle, tocchi di amarena e macchia mediterranea negli aromi il Mulini di Segalari, e assai ben profilati gli aromi dell'"Argentiera" della Tenuta Argentiera. Buone le sensazioni complessive del "Dorianae" di Campo al Pero, più leggibili e intriganti nel "Dedicato a Vittorio". Naso balsamico e fruttato per il "Tam" di Batzella, raffinato nei profumi e ben contrastato al gusto il "Dario di Vaira" di Dario di Vaira, così come il "Frank". Molto godibile il profilo gustativo dell'"Impronte" di Giorgio Meletti Cavallari. Forse uno dei migliori il "Le Gonnare" di Fabio Motta, aromatico e mediterraneo. Di pari livello il "Podere Ritoriti" de I Luoghi, come il suo "Campo al Fico". Fine l'"Arnione" di Campo alla Sughera, e sa farsi riconoscere per personalità il "Grattamacco" della Tenuta Grattamacco, reattivo il sorso del "Piastraia" di Michele Satta. Tocchi ferrosi e di erbe aromatiche nel "Guado al Tasso" della Tenuta Guado al Tasso (Antinori), suggestioni bordolesi negli aromi del "Le Colonne" della Tenuta Le Colonne, piacevolmente fragrante. Molto concentrato l'"Ornellaia" della Tenuta Ornellaia (Frescobaldi) dai profumi ricchi e dallo sviluppo gustativo avvolgente. Altrettanto generoso il "Sondraia" di Poggio al Tesoro (Allegrini). Ancora con qualche cenno di rovere da assorbire il "Bell'Aja" di San Felice, ben eseguito e profondo. Intenso e avvolgente il "Guado de' Gemoli" di Chiappini. Pulito e armonico il "Caravera" di Podere dei Musi. Spezie e frutti rossi appena maturi per il "Guardione" di Micheletti, dalla buona fisionomia gustativa, che ritroviamo anche nel "Poggio Matto". Ben fatto il "Marchesale" di Fattoria Terre del Marchesato. Dalla buona caratterizzazione complessiva il "Maronea" di Casa di Terra. In parte ancora da farsi nei suoi aromi il "Aiola di Orma" di Orma, di buona materia e solida struttura. Ricca la speziatura del Castello di Bolgheri della Tenuta Castello di Bolgheri, dal gusto ampio e solido. Dulcis in fundo, a suggellare un legame forte, profondo e di mutua riconoscenza fra tutto un territorio e l'azienda che, senza temi di smentita, quel territorio ha contribuito a collocarlo tra i grandi: un Bolgheri Sassicaia vendemmia 2004 della Tenuta San Guido, in splendida forma. [Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

A Conegliano nascerà il "Parco Prosecco"

A Conegliano è nato il Prosecco, la storia racconta, dal genio di Antonio Carpenè, la cui famiglia guida ancora la Carpenè Malvolti, da lui fondata nel 1868. Ed ora, nella cittadina, in un'area industriale di 7 ettari, l'ex Fornace Tomasi, sta per nascere un nuovo polo dell'agritech, che si chiamerà "Parco Prosecco". Che sarà focalizzato su servizi di accoglienza, ristorazione, valorizzazione dei prodotti food & beverage territoriali, avrà un incubatore di start up tecnologiche, un Museo del Prosecco, oltre ad un auditorium (con 900 posti). Ennesimo investimento sul territorio attirato dal successo del vino, e dalla crescita dell'agriturismo. A realizzarlo, grazie ad un accordo siglato tra Regione Veneto, Provincia di Treviso e Comune di Conegliano, sarà lo Studio di Progettazione Omnivert, che ha sede a Conegliano. A finanziarlo, con un piano da 80 milioni di euro, sarà un veicolo finanziario creato ad hoc da parte di Run Asset Management (Ram) del gruppo Run Capital Partners, la società di gestione incaricata da Omnivert. "Dobbiamo ancora capire bene i dettagli, e come potremo essere coinvolti a livello di Consorzio, ma sicuramente è un progetto potenzialmente molto interessante", ha commentato, a WineNews, Elvira Bortolomoi, produttrice e presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. [Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Primitivo di Puglia, tensione sui prezzi

Dopo mesi di notizie positive sul vino italiano nel suo complesso, di record all'export e non solo, nei giorni della vendemmia 2022, e in vista di una fine anno che, inflazione in testa, si annuncia durissima, da diversi territori arrivano notizie poco rassicuranti dalla filiera del vino, soprattutto quando si parla del primo anello, che è quello della viticoltura. E, dopo le vicende sull'Aglianico in Irpinia, ora, in Puglia, si parla di crisi del Primitivo, soprattutto sul fronte Igt, con le organizzazioni agricole in allarme per i prezzi bassissimi delle uve offerti ai viticoltori. Confagricoltura Puglia, nei giorni scorsi, ha sollecitato un incontro con la Regione, da cui, spiega una nota, è arrivato "un primo segnale positivo dopo settimane di tensione. Si lavora per cercare una soluzione agli attriti tra produttori e vinificatori sul prezzo dell'uva" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Valpolicella in vendemmia, ma è emergenza

La vendemmia 2022, in tanti territori, sta entrando davvero nel vivo. Ma superata la siccità, ora, e come in realtà viene detto da anni, la criticità è legata alla manodopera stagionale, che non si trova. A rilanciare l'allarme il Consorzio dei Vini delle Valpolicella, tra i primi grandi territori "rossisti" a dare il via ufficialmente alla raccolta. "Qualità ottima, e grazie alle piogge agostane, recupero anche in quantità. L'emergenza è legata a una manodopera mai carente come quest'anno, che rischia di pregiudicare parte del raccolto", spiega il Consorzio. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino e liquori tra energia e vetro, Federvini: "la situazione è tesissima. Le aziende sono sole"

L'impennata dei prezzi dell'energia ha creato per le imprese italiane del settore del vino e dei liquori una situazione insostenibile. Oltre alle bollette, in molti casi quadruplicate, le aziende devono far fronte all'incremento del costo di tutte le materie prime e alla carenza di un elemento fondamentale: il vetro per le bottiglie. L'autunno si annuncia drammatico, esacerbato dalla mancanza di interlocutori nella politica, fra un Governo in esercizio provvisorio e partiti impegnati nella sfida elettorale. "Le aziende si sentono sempre più sole. Non sappiamo con chi parlare", dice all'Adnkronos Micaela Pallini, presidente Federvini. "La situazione è tesissima. Abbiamo avuto aumenti a raffica, e a settembre ci aspettiamo aumenti dell'ordine del 25%, per arrivare a un incremento del 50% del prezzo delle bottiglie. Ma non le troviamo, la difficoltà ora è reperire il vetro". [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tensioni, incertezze, ma fiducia nella forza del vino: il futuro prossimo "letto" dai produttori

Tra mercato in altalena, costi in aumento, mancanza di bottiglie, e così via, dopo una prima parte di 2022 di grande ripresa per il settore, le preoccupazioni non mancano. Ma il settore a superato tante altre crisi. Le riflessioni di Albiera Antinori (Marchesi Antinori), Gaia Gaja (Gaja), Paolo Ziliani (Berlucchi), Stefano Capurso (Dievole), Federico Zileri Dal Verme (Castello di Bolgheri) e Leonardo Raspini (Tenuta Argentiera).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)