

La News



Il volo del Tignanello sul Liv-ex

La scarsa redditività degli indici del Liv-ex in agosto 2022 non deve preoccupare chi investe abitualmente nelle etichette più pregiate. Specie se ha puntato su quelle italiane, raccolte nell'Italy 100, che, negli ultimi 5 anni, è cresciuto del 46%. Ancora meglio ha fatto il Tignanello 2011, Super Tuscan della Marchesi Antinori le cui quotazioni sono cresciute del 119,4% in cinque anni, a 1.710 sterline a cassa. Leggermente inferiore la crescita del Tignanello 2010, che ha registrato un aumento delle quotazioni sul mercato secondario del 119,2%, pari a 1.360 sterline a cassa, e quella del Tignanello 2009, con un +117,7% nel quinquennio ed una quotazione di 1.720 sterline a cassa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Le etichette italiane al top negli ultimi cinque anni sul mercato secondario dei fine wine

Il mercato dei fine wine, dopo mesi ininterrotti di crescita, mostra i primi segnali di rallentamento, ma sul lungo periodo la redditività dei grandi vini italiani conosce pochi eguali. Dietro al Tignanello, nell'analisi di WineNews sui dati Liv-ex aggiornati al 31 agosto 2022, c'è il Sassicaia 2012 di Tenuta San Guido, punto di riferimento di Bolgheri, cresciuto del 107,6% a 2.490 sterline a cassa. Bene anche il Sassicaia 2013, cresciuto del 104,8% a 2.640 sterline a cassa, ed il Sassicaia 2010, che fa il +104,4% a 2.800 sterline a cassa. Fuori dalla Toscana, l'etichetta italiana più performante degli ultimi cinque anni sul Liv-ex è, invece, il Gaja Barbaresco 2009, le cui quotazioni sono cresciute del 98,5%, a 2.564 sterline. A seguire, il Sassicaia 2009, apprezzatosi del 94,4% (2.800 sterline a cassa), ed il Sassicaia 2011, al +94,9% (2.400 sterline a cassa). All'ottavo posto il Tignanello 2013, che, nel giro di cinque anni, ha guadagnato il 93,9%, fino a 1.377 sterline a cassa, facendo meglio del Solaia 2009, altra etichetta di riferimento della galassia Antinori, cresciuta del +92,8% a 2.660 sterline a cassa, e del Tignanello 2012, cresciuto del +88,3% a quota 1.269 sterline a cassa. Quindi, il Barolo Cascina Francia 2008 di Giacomo Conterno (+85,7%), il Solaia 2013 (+77,6%), il Solaia 2011 (+74,2%) ed il Gaja Barbaresco 2011 (+63,4%). Ed ancora, tra le etichette italiane che più si sono apprezzate, negli ultimi cinque anni, il Solaia 2012 (+63,1%), seguito dal Masseto 2009 (+61%), dall'Ornellaia 2012 (+56,9%), dall'Ornellaia 2013 (+55,8%) e dal Masseto 2010 (+54,6%). Quindi, il Masseto 2012 (+54,5%), il Solaia 2010 (+50%) e l'Ornellaia 2010 (+47,3%). Sotto la crescita quinquennale dell'Italy 100, si piazzano invece il Barolo Cascina Francia 2012 Giacomo Conterno (+43,1%), l'Ornellaia 2009 (+42,9%), il Barbaresco 2013 Gaja (+40,6%) e il Masseto 2011 (+33,4%). Ma anche il Masseto 2013 (+33%), il Barolo Cascina Francia 2009 Giacomo Conterno (+29,5% a 1.800 sterline), il Barolo Cascina Francia 2011 Giacomo Conterno (+25,7%), il Barbaresco 2010 Gaja (+25%), il Barolo Cascina Francia 2010 Giacomo Conterno (+19,5%), il Barbaresco 2012 Gaja (+14,3%) e l'Ornellaia 2011 (+13,7%). Tutte le quotazioni in approfondimento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Piemonte: dal "Forum Mondiale dell'Enoturismo" ai "50 Best"?

Dopo le "Apt Finals" e l'"Eurovision", il Piemonte si candida a fare da sfondo ad un altro grande evento mondiale, nel segno della gastronomia: Torino è in corsa per ospitare l'edizione 2024 dei "The World's 50 Best Restaurants", la classifica dei 50 migliori ristoranti del pianeta. Lo ha detto il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, nel lancio, ad Alba, con il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia e il sindaco Carlo Bo, del "Forum Mondiale dell'Enoturismo n. 6" dell'Unwto, nella "capitale" delle Langhe Unesco, dal 19 al 21 settembre, altro importantissimo appuntamento internazionale dedicato al turismo, ospitato per la prima volta in Italia. Che, ha detto a WineNews Alessandra Priante, direttore Europa Unwto, "dovrà lasciare una lista di progetti da fare, e ci auguriamo che Alba ne sia il punto di partenza". Nell'agenda Enit c'è anche il lancio nelle campagne internazionali dello chef Massimo Bottura, già n. 1 dei "50 Best", nella cui edizione 2022 la presenza dell'Italia è cresciuta molto, grazie a chef come Riccardo Camanini, gli Alajmo, Niko Romito, Mauro Uliassi, Enrico Crippa (del tristellato Piazza Duomo di Alba, in partnership con la famiglia Ceretto, griffe del Barolo, che tanto ha fatto e fa per il territorio, promuovendo eventi ed ospitando personaggi di livello mondiale, ndr), e Norbert Niederkofler.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il biologico e la transizione verde

Di fronte all'imminente crisi economica, pronta a deflagrare sotto la pressione dell'inflazione e del boom dei costi delle materie prime, la transizione verde rischia di passare in secondo piano. E invece, è ancora la strada da seguire, tutelando in primo luogo la produzione biologica dagli effetti della crisi. Per l'Italia, del resto, come ha ricordato la Cia-Agricoltori Italiani dal Sana, il settore del bio è di importanza strategica: il nostro Paese vanta la più alta percentuale di superfici bio, con oltre 2 milioni di ettari, il 16% del totale, rispetto al 10% di Spagna e Germania e al 9% della Francia. Ma soprattutto, l'Italia del bio cresce a ritmi importanti (superfici e imprese bio a +40% negli ultimi 5 anni) e tali da far prevedere il raggiungimento dei 3 milioni di ettari entro il 2030, centrando così il target del Green Deal Ue del 25% di superfici a bio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

FI, i 100 anni di Monza bagnati dal Ferrari

L'Autodromo di Monza, ieri, per i 100 anni del circuito, ha aperto le porte a 130.000 tifosi, perlopiù della Ferrari, che hanno spinto Charles Leclerc ad un passo dall'impresa: il pilota monegasco ha chiuso al secondo posto, dietro all'imprendibile Max Verstappen, con Carlos Sainz quarto. Festa vera sul podio, dove i piloti hanno gioito con una bottiglia celebrativa dei 100 anni dell'Autodromo firmata, ovviamente, Ferrari, le cui bollicine di Trentodoc bagnano le vittorie della Formula 1 e dissetano gli appassionati nelle aree hospitality.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'Etna e i vini della "bio-diversità", tra storia, natura e numeri in crescita

"Isola nell'isola" del "continente enoico" siciliano, l'Etna è diverso dagli altri territori del vino di Sicilia, d'Italia e del mondo perché sul vulcano attivo più alto d'Europa, tutto è diverso. Per documentarne la "magia", tra storia e futuro, mercati che tirano e progetti territoriali che guardano al passaggio da Doc a Docg e ad una zonazione che parta dalle Contrade, WineNews è tornata sull'Etna, raccogliendo le "voci" dei produttori di una terra ricca di "biodiversità naturale", dove il vino è stato motore dello sviluppo di un territorio che può crescere ancora (con un video-reportage, mentre ai vini è dedicata la monografia de "I Quaderni di WineNews" in uscita a settembre 2022). Il tutto, aspettando gli "Etna Days - I Vini del Vulcano" (13-18 settembre), primo press tour del Consorzio Etna Doc per la stampa mondiale sul vulcano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'ascesa di Bolgheri, simbolo dell'enologia mondiale dal passato illustre e dal presente radioso

Qualunque ruolo abbiano rivestito nella storia, le donne sono tra le più grandi estimatrici del vino e della sua cultura. Specie a Bolgheri, dagli albori ad oggi, con un trio tutto al femminile alla guida: Albiera Antinori, presidente Consorzio Bolgheri e Bolgheri Sassicaia e di Guado al Tasso (Antinori), Priscilla Incisa della Rocchetta, lady Sassicaia e della Tenuta San Guido, e Cinzia Merli, madame Le Macchiole, entrambe vice-presidente della denominazione. A ripercorrere le tappe più importanti vissute da questo territorio straordinario, Gaddo della Gherardesca.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)