

La News



Il Wset in 75 Paesi del mondo

Finita l'estate, si torna sui banchi. E poco importa che abbiate terminato gli studi da tempo immemore, perché l'offerta di corsi dedicati alle tante sfaccettature del mondo del vino - dalla degustazione alla commercializzazione, per passione o per lavoro - è sempre più ricca. Il punto di riferimento è il Wset, che nel 2022 ha diplomato 117.000 studenti, ed è presente ormai in 75 Paesi diversi, con gli Usa che si confermano, con 23.000 iscritti, il primo mercato, davanti alla Gran Bretagna. In Italia continuano a crescere sia le sedi che le partnership, da Winejob al Master in "Wine & Spirits Culture, Communication & Marketing" dell'Università di Pollenzo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Da Botter e Mondodelvino, il gruppo Argea

Il lancio di un nuovo vino, zero alcol, prodotto in Germania, per andare incontro alle esigenze del mercato tedesco; lo studio e la sperimentazione di nuovi formati e nuovi materiali che vadano al di là del vetro, non solo per rispondere al caro energia ed alla carenza di materie prime, ma anche per andare incontro alla sostenibilità ambientale, nel rispetto del mantenimento della qualità del vino, anche i più longevi; e, soprattutto, il rebranding, perché, da oggi, Botter-Mondodelvino sta sotto il cappello di una nuova holding, "Argea". Ecco le news, da Milano, oggi, del Gruppo Botter-Mondodelvino, con la regia del Fondo Clessidra: sei sedi produttive in quattro Regioni, ricavi consolidati di 420 milioni di euro nel 2021, un piano di investimenti per 50 milioni di euro, export in 85 Paesi, da cui arriva il 95% del fatturato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Audace", il Prosecco del Golfo di Trieste

Affinare il Prosecco Doc Trieste nel suo Golfo, utilizzando l'esperienza di un grande gruppo come Serena Wines 1881 e l'estro di una azienda del Carso come Parovel 1898: è il sogno, diventato realtà, da due famiglie di amici dedite da storicamente alla produzione di vino. Si chiama "Audace", ed è un viaggio che dalle colline del Carso, 4 mesi fa, ha portato 6.492 bottiglie di Prosecco Doc Trieste a 20 metri di profondità nel Golfo di Trieste, per affinarsi cullato dalla Bora e dallo Scirocco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"La Vendemmia di MonteNapoleone": il vino protagonista nel quadrilatero della moda

Puntuale, con l'arrivo dell'autunno, la vendemmia entra nel vivo in tutti i grandi territori del vino del Belpaese, dalle Langhe alla Toscana, dal Veneto alla Sicilia, ma anche a Milano. Sì, Milano, capitale italiana della moda che, nel quadrilatero più famoso e glamour della città, tra Via MonteNapoleone e Via Sant'Andrea, Via Verri e Via Santo Spirito, Via Gesù e Via Bagutta e Via della Spiga, dove si succedono, senza soluzione di continuità, le vetrine delle grandi griffe internazionali dell'alta moda, che dal 3 al 9 ottobre torna ad ospitare "La Vendemmia di MonteNapoleone", edizione n. 13 dell'evento firmato da MonteNapoleone District che rende omaggio al connubio virtuoso tra i più prestigiosi brand della moda e le più rinomate aziende vinicole italiane e non. Al centro della kermesse, l'impegno sociale in favore di Dynamo Camp: il 5 ottobre di scena l'asta benefica "Italian Masters", battuta da Christie's nella nuova venue dell'Hotel The Westin Palace. I proventi della vendita dei 29 lotti (composti da pregiate bottiglie appartenenti ai Grandi Cru d'Italia), volumi a tiratura limitata ed experience enogastronomiche, andranno a sostegno della sessione di terapia ricreativa di Capodanno - dal 27 dicembre 2022 al 3 gennaio 2023 - dedicata a famiglie con figli affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare. Ma "La Vendemmia" sarà anche l'occasione per promuovere la cultura e le realtà museali del Quadrilatero, abbinando visite guidate a ricercate degustazioni sensoriali, in location d'eccezione come Casa Manzoni, Gallerie d'Italia, Museo Poldi Pezzoli e Palazzo Serbelloni. Inoltre, alcuni dei più rinomati ristoranti della città offriranno un menù speciale "La Vendemmia", al prezzo di 35 euro a pranzo e 70 euro a cena in abbinamento ad un calice di vino. Infine, dal MonteNapoleone District, nei week-end di ottobre l'esperienza de "La Vendemmia" si trasferirà fuori città: a Calvisano, grazie alla collaborazione con Calvisius, in un viaggio alla scoperta del caviale italiano tra gli stabilimenti della Agroittica Lombarda (8 ottobre) e nella suggestiva cornice del Castello di Roddi per una cooking class a base di tartufo d'Alba insieme alla tradizionale ricerca del fungo ipogeo accompagnati da un trifulau, il 15 e 16 ottobre (in approfondimento, tutte le boutique e le aziende ospiti).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino nell'antica Roma tra archeologia e viticoltura

Il vigneto di Vigna Barberini, impiantato sul Colle Palatino, nel cuore del Parco Archeologico del Colosseo, entra ufficialmente a far parte degli "Itinerari di Iter Vitis", gli itinerari culturali del Consiglio d'Europa nati per promuovere e preservare il patrimonio tangibile e immateriale europeo del vino e della viticoltura. Nell'area di Vigna Barberini, così denominata dall'omonima famiglia romana che, nel XVII secolo, ne deteneva la proprietà, due anni fa sono state messe a dimora le barbatelle della varietà Bellone, un vitigno antichissimo e autoctono, che lo storico Plinio il Vecchio chiamava "uva pantastica", coltivato ancora oggi nelle province di Roma. Ad accogliere Vigna Barberini negli "Itinerari Iter Vitis", una tavola rotonda che ha messo al centro la storia del vigneto, a ritroso, dall'impianto nel 2020 alle tracce archeologiche della produzione del vino a Roma e dintorni. È da qui che prendono spunto le relazioni del professore Osvaldo Failla dell'Università di Milano, che ha riepilogato le ultime scoperte nell'ambito della biologia molecolare, grazie alle quali è stato possibile assegnare con una certa precisione i nomi di vitigni antichi o autoctoni, e della dottoressa Rita Volpe, archeologo di lungo corso, cui è toccato il compito di contestualizzare il mito della Roma produttrice di vino (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Women in Food: il summit delle donne del cibo celebra il "neofemminismo gastronomico"

Una grande storia collettiva, raccontata dalle donne del cibo e del vino che l'hanno scritta, a forza di conquiste quotidiane e piccole rivoluzioni capaci di segnare un'epoca. Come Dawn Davis, una delle prime donne di colore ad avere ottenuto un ruolo manageriale in Condè Nast, o Olia Hercules, chef e food writer ucraina, che ha creato "Cook for Ukraine". Ecco "Women in Food", organizzato da "Cook Corriere della Sera", una due giorni dedicata alle donne che, in questi anni, si sono rese protagoniste di una vera e propria rivoluzione rosa nel mondo food & wine: cuoche, scrittrici, giornaliste, blogger, viticoltrici, influencer e studiose in rete in nome di un "neofemminismo gastronomico" (nei prossimi giorni gli approfondimenti sui temi principali).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Inflazione, sostenibilità, vino e salute e un occhio alle feste di fine anno con Monica Larner

"L'inflazione preoccupa, non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Il costo della vita sta aumentando tantissimo, e anche le bollette delle aziende del vino hanno subito rincari consistenti. Al contempo, aumenta il prezzo di qualsiasi altra cosa, dal vetro alla capsula, con effetti preoccupanti ovunque. Sul fronte della sostenibilità sono più ottimista, perché è un percorso lungo da fare, e gli investimenti fatti in questi anni sono il miglior viatico per il futuro, non c'è motivo di fermarsi, anche perché è un tema fondamentale".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)