

La News



La "Wine Agenda" di Federvini al Governo

"Promuovere interventi di defiscalizzazione per incentivare crescita dimensionale e internazionalizzazione, dare vita a un piano di comunicazione per il vino italiano all'estero riconoscendone i valori economici, occupazionali e identitari, contrastare l'irrazionale demonizzazione delle bevande alcoliche da parte di organismi sovranazionali, attenuare i costi di approvvigionamento energetico": ecco la "Wine Agenda", o meglio le proposte al Governo che si sta formando in queste ore, firmate da Federvini. Legate a tematiche sia contingenti, che di prospettiva, sulle quali si gioca il futuro del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino e investimenti, il caso eWibe

In un contesto di grande incertezza dei mercati finanziari, con i principali indici che da inizio anno hanno registrato perdite tra il -20 e il -30%, il mercato del vino è andato in controtendenza, crescendo di oltre il +10% (dati al 30 settembre 2022) e consolidando un trend positivo e "decorrelato", che gli ha fatto guadagnare negli ultimi 10 anni circa il +140%. Stando, almeno, ai risultati di eWibe, il live market dei vini pregiati, che chiude il primo trimestre di piena operatività raggiungendo in anticipo gli obiettivi fissati per la fine del 2022 e avvia il secondo round di finanziamento. E forte dei risultati già raggiunti, eWibe (che gestisce un'offerta di 2.000 bottiglie per un valore di 1 milione di euro) punta a perfezionare entro il primo trimestre 2023 un secondo round di raccolta di capitali da 1 milione di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Navigando nella Champagne sulla "Coquelicot"

Esplorare lentamente la Champagne navigando lungo i suoi canali fluviali, a bordo di un battello di lusso, dotata di cabine raffinate, un fornitissimo Champagne bar e un ponte per suggestive cene sotto le stelle: si potrà fare a bordo della Coquelicot, la nuova boat della flotta Belmond che sarà varata a maggio 2023. Con una collaborazione speciale, quella con Ruinart, la più antica casa di Champagne al mondo, fondata a Reims nel 1729, che porterà a bordo le bollicine e i piatti della chef di Maison Ruinart, Valérie Radou.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino, emergenza inflazione e caro materie prime. Ma il rischio vero è il "neo-proibizionismo"

Il settore del vino italiano è in salute, è tutto sommato solido, è cresciuto, almeno fino ad oggi, sui mercati, e vede tante delle sue realtà più importanti avere spalle solide per affrontare il futuro. Ma è anche un settore, ancora molto frammentato, e che ha davanti sfide forse mai viste. Non solo quella emergenziale e contingente dell'aumento dei costi delle materie prime e dell'energia, ma anche la recessione da molti prevista nel 2023 anche sui mercati importanti, da quello interno, che resta il più grande, a quelli di Germania e UK, che, con gli Usa (che ad oggi soffrono meno), valgono ancor più della metà delle esportazioni. E, soprattutto, una spinta forte sotto il vento di quello che viene definito un "neo proibizionismo" che non solo mette a repentaglio strumenti e risorse finanziarie importanti in seno alle politiche dell'Unione Europea, ma che rischia, in nome di un salutismo esasperato e di una deresponsabilizzazione dei comportamenti dell'individuo, di minare alla base i valori stessi del vino inquadrato nel consumo mediterraneo, che è fatto di convivialità, moderazione e consumo ai pasti, con il cibo, identificando il vino, o almeno questo è il rischio che si ripropone sempre più spesso, come bevanda che fa male alla salute tout court, con il tentativo finora sventato, ma ripetuto e reiterato, da parte di alcuni, di inserire sulle bottiglie avvisi come quelli che si vedono sui pacchetti di sigarette. Affrontare il futuro, dunque, non sarà semplice, ma ci sono degli strumenti per farlo: da un maggior dialogo tra imprese e istituzioni ad una maggior condivisione di sforzi e risorse tra imprese stesse, all'apertura (in verità sempre più frequente) dei capitali di impresa al mondo della finanza, non solo per avere più risorse per crescere ed investire, ma anche per innestare nelle aziende, spesso a gestione familiare, delle competenze nuove, e sempre più importanti per stare al passo con i tempi. È questa, in qualche modo, la "Wine Agenda", emersa dalla tavola rotonda firmata da Federvini, in Milano Wine Week 2022, con analisti di mercato e imprenditori e manager di alcune delle più importanti realtà italiane, da Masi a Pasqua Vigneti e Cantine, da Santa Margherita Gruppo Vinicolo a Villa Sandi, ad Angelini Wines & Estates, tra gli altri (le loro parole in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Cantina Zaccagnini passa al Gruppo Argea

"Oggi è la gioia dell'inizio": così Marcello Zaccagnini riassume a WineNews il senso dell'operazione con cui Argea, il gruppo da 420 milioni di euro di fatturato nato dal nuovo assetto di Botter-Mondodelvino, con la regia del fondo Clessidra, ha rilevato la griffe del Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini, con una quota (il 20%, ndr) rimasta nelle mani della famiglia del vino abruzzese (e reinvestita nel capitale di Argea), così come i 60 ettari di vigne di proprietà. Argea, sottolinea Zaccagnini, "si è assicurata la cantina di Corropoli, un impianto modernissimo con oltre 50.000 ettolitri di capienza, la cantina di Bolognano, l'impianto logistico e di confezionamento, l'agorà con il ristorante e la palestra, e il resort aziendale con sei luxury room, ad uso esclusivamente aziendale e come leva di marketing". Il valore dell'operazione, secondo le stime WineNews, dovrebbe attestarsi sui 70 milioni di euro, considerati i fondamentali di Cantina Zaccagnini, che sono ottimi: 27 milioni di euro di fatturato nel 2021 (+18% sul 2020), 8 milioni di bottiglie prodotte e un ebitda di 9 milioni di euro. Nel nuovo asset aziendale che si andrà configurando, Marcello Zaccagnini resterà come socio e come brand ambassador (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Da Brunello a Sassicaia, da Ornellaia a Tignanello, al Chianti: Toscana terra di "love brands"

In testa ai desideri dei turisti di tutto il mondo per la sua bellezza, la sua storia, le sue città d'arte ed i suoi paesaggi, e per le sue eccellenze gastronomiche, "la Toscana è la terra dei "love brands", marchi paradigmatici che tengono alta la reputazione dell'Italia in tutto il mondo. Stiamo facendo uno studio su questo, che sarà pronto in primavera". Parola del "giornalista e massmediologo" Klaus Davi a "BuyFood Toscana 2022", l'evento dedicato ai prodotti agroalimentari di eccellenza voluto dalla Regione Toscana, di scena, oggi e domani, al Palaffari di Firenze. "Si tratta di marchi "universali", conosciuti a tutte le latitudini, come Brunello, Sassicaia, Ornellaia, Chianti, Tignanello e molti altri", ha aggiunto Klaus Davi. Dal cuore di una Regione che, nella prima metà 2022, secondo i dati Istat, analizzati da WineNews, ha esportato vino per oltre 624 milioni di euro, +16,5% sul 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Toglieteci tutto, ma non il piacere di un piatto di pasta... fatto come Dio comanda

A WineNews, sulla disputa infinita della cottura passiva, l'opinione dello chef due stelle Michelin con il "Torre del Saracino" Gennarino Esposito. "Non vedo il senso di una risposta del genere alla grande questione energetica. Oggi, se ci interroghiamo con attenzione e analizziamo con razionalità i gesti e le abitudini di tutti i giorni, troviamo tantissimi momenti in cui possiamo davvero risparmiare energia e rispettare maggiormente l'ambiente. Quando cuociamo la pasta a fuoco spento, perde la sua magia".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)