

La News



Giappone pazzo per il Prosecco

I giapponesi adorano il Prosecco: nel primo semestre 2022 il mercato del Paese del Sol Levante ha registrato una crescita del 35,8% sullo stesso periodo del 2021. In questo clima, caratterizzato da un trend di consumi incoraggiante, si è appena chiusa la "Prosecco Wine Week Japan", promossa dal Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, con un calendario di appuntamenti mirato alla promozione e valorizzazione delle bollicine made in Italy. Tra le numerose iniziative masterclass, talks, walk-around tasting, promozioni in ristoranti e centri commerciali, campagne pubblicitarie in stazioni, metropolitane e strutture commerciali di Tokyo, Sapporo e Kyoto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cosa seguire a wine2wine 2022

"Wine communication", ossia la comunicazione del vino, è il tema intorno a cui ruoteranno le oltre 50 sessioni, animate dagli interventi di più di 100 speaker, internazionali e non, del wine2wine Business Forum 2022, di scena il 7 e 8 novembre a Veronafiere. Appuntamento fisso per il calendario del vino, wine2wine affronta i temi caldi del settore facendo dialogare esperti, pubblico e aziende e generando nuove connessioni. Il tema della comunicazione del vino verrà analizzato innanzitutto dal punto di vista dei media tradizionali, nella sessione "Giornalismo del vino. Esiste? Che cos'è? Come funziona? A cosa serve?", dibattito sulla qualità dell'informazione e della comunicazione sul vino oggi, con il direttore di WineNews tra i partecipanti (in approfondimento gli appuntamenti da non perdere).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Genova, Bacco e vino con Rubens in prima fila

È "Educazione di Bacco" di Rubens il protagonista principale della mostra dedicata al vino in scena a Genova fino al 28 febbraio 2023: a Palazzo Doria Caracci, sede della Fondazione Carige, insieme al capolavoro del pittore fiammingo, saranno esposte una ventina di opere tra dipinti, disegni e incisioni in arrivo da diverse collezioni private, per un viaggio nell'arte del Seicento genovese, epoca in cui tanti fiamminghi soggiornarono in città e diedero vita a splendidi capolavori del Barocco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Non è tutto oro quello che luccica: i tanti problemi della Francia del vino

Il calo dei consumi di vino a livello globale, i timori per il fragile quadro geopolitico internazionale, le costanti difficoltà nel cambio generazionale alla guida delle aziende, la necessità ormai impellente di estirpare migliaia di ettari di vigneto in diversi territori enoici del Paese, e di ricorrere alla distillazione per riequilibrare domanda ed offerta, dopo una vendemmia sin troppo generosa. È la fotografia, a tinte foschissime, del momento che sta attraversando la Francia del vino, raccontato nelle ultime settimane in decine di articoli ed editoriali del magazine francese "Vitisphere", da cui emergono criticità e preoccupazioni di una filiera che è sì il punto di riferimento ed il termine di paragone per qualsiasi altro Paese, ma che deve affrontare un passaggio storico quantomeno complesso, per non dire complicato. La questione più urgente, ma anche la più semplice da affrontare, è quella relativa alla sovrapproduzione dell'annata 2022 (44,2 milioni di ettolitri secondo le stime Oiv, il 17% in più dello scorso anno), che non sarebbe un problema in condizioni normali, ma lo diventa di fronte al crollo del potere di acquisto dei consumatori causato dall'inflazione dovuta alla guerra in Ucraina. La via è quella della distillazione, ma serve uno sforzo da parte del Governo. A lungo termine, invece, la sfida più grande è quella di affrontare le problematiche di una sovrapproduzione ormai strutturale, anche nelle annate meno generose, di interi territori. Se in Borgogna e Champagne ci sarebbe bisogno addirittura di alzare il limite delle rese per soddisfare un mercato in cui la domanda continua a crescere, a Bordeaux, Côtes-du-Rhône e Languedoc le cantine sono piene, e la redditività in caduta libera, aggravata dall'aumento dei costi di gestione del vigneto. L'estirpazione, di migliaia di ettari, appare come l'unica via percorribile, ma anche in questo caso, senza stanziamenti UE o da Parigi, l'unica strada potrebbe essere quella di utilizzare i fondi del Psn e quelli regionali Feasr. L'ultimo punto riguarda l'età media degli imprenditori agricoli che, nel 2020, era di 55 anni. C'è bisogno di un rinnovamento alla guida, senza dubbio, ma anche tra i dipendenti, e qui la strada tracciata dal Ministro dell'Agricoltura, Marc Fesneau, è quantomai semplice: aumentare la remunerazione del lavoro agricolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

HK, all'asta di Gelardini & Romani i vini italiani protagonisti

Un evento che dovrebbe segnare il primo, vero ritorno alla normalità ad Hong Kong, dopo le proteste del 2019 ed il Covid: l'asta di Gelardini & Romani battuta il 30 ottobre ha raccolto 390.000 euro, con un catalogo composto per l'85% da vini italiani, che hanno fatto la parte del leone anche in termini di aggiudicazioni assolute, a partire da una imperiale di Masseto 2017 aggiudicata a 13.000 euro, 4 bottiglie di Barolo Riserva Speciale Collina Rionda Bruno Giacosa 1967 battute a 10.000 euro e 3 bottiglie di Barolo Riserva Monfortino Giacomo Conterno 2010 battute a 3.500 euro. In termini di incrementi al primo posto troviamo - ex equo - le "etichette d'autore" del Barolo Bartolo Mascarello assieme ai Dom Perignon maturi (anni Settanta ed Ottanta) che hanno mediamente raddoppiato (+100%) la base d'asta, tallonati a breve distanza dagli Etna con 6 bottiglie di Serra della Contessa 1999 Benanti a 475 euro (+76% su base d'asta) e 3 bottiglie di Vigna Barbagalli 2014 Pietradolce a 900 euro (+69%). Ma tutto quello che è successo negli ultimi anni ha lasciato un pesante strascico su Hong Kong, e sono evidenti i segnali di cambiamento, come racconta a WineNews Raimondo Romani, alla guida della Gelardini & Romani Wine Auction, con il socio Flaviano Gelardini (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Olio, nel 2022 la raccolta diventa sempre più un'esperienza turistica

Ottobre e novembre sono i mesi della raccolta delle olive e della produzione di olio nuovo, e gli oliveti diventano sempre più un'attrazione per i turisti enogastronomici, e così le strutture del settore si stanno gradualmente aprendo per offrire esperienze uniche e personalizzate. Si organizzano corsi di degustazione sul prodotto da singoli cultivar, si creano Spa in cui l'extravergine diventa la base dei trattamenti, e si coinvolge il visitatore nella raccolta e nella trasformazione delle olive, fino alla vendita di piccoli lotti personalizzati di olio, con nome e cognome di chi lo ha prodotto in etichetta. Gli ultimi dati e tendenze del comparto olivicolo sono riportati nel "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2022", a cura di Roberta Garibaldi, ad Enit-Agenzia Nazionale del Turismo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino "Toscazio", prodotto da una cantina molto "eno" e poco logica, da un "vinific-attore"

A WineNews Gianmarco Tognazzi, attore, produttore con la "La Tognazza", e custode dell'eredità morale, in tema di vino e cibo, del padre Ugo. "Il vino speso dice "sono questo" o "sono quello", noi invece facciamo un blend di uve da Toscana e Lazio, ci piace unire le cose, varcare i confini. Mio padre Ugo già negli anni 60 diceva che la differenza in cucina l'avrebbe fatta la materia prima del territorio. Il vino è convivialità, intorno ad un tavolo, dopo qualche calice, nacquero i termini della "supercazzola" di Amici Miei".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)