

La News



Il primo vino al mondo affinato nel marmo

È un esperimento unico nel suo genere, il primo vino rosso affinato nel marmo, prodotto da Oliver Paul Morandini, proprietario dal 2010 della cantina Fuori Mondo, in Versilia, su suggerimento dell'amico chef Yannick Alleno, tre stelle Michelin a Parigi con il Ledoyen, e grazie al supporto dell'imprenditore Paolo Carli, proprietario della Henraux, storica cava di Seravezza. Da qui è stato estratto un blocco di marmo di 35 tonnellate, da cui sono state ricavate due anfore dai 17,5 ettolitri ciascuna, destinate ad affinare per due anni il Cabernet Sauvignon "Fuori Marmo": 120 magnum, 80 doppie magnum e le bordolesi vendute a 1.000 euro ciascuna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino, primi segnali di frenata?

I dati complessivi del vino italiano dicono che il 2022, nonostante tutto, è ancora un anno di complessiva crescita, soprattutto, ma non solo, grazie alle esportazioni (nei primi 8 mesi 2022 oltre i 5 miliardi di euro, +12,1% sul 2021). Ma la frenata è attesa, soprattutto sul mercato nazionale, dove la perdita di potere di acquisto legata a caro bollette ed inflazione dovrebbe pesare di più. Ed in vista delle festività, fondamentali per i bilanci delle cantine, qualche segnale di preoccupazione arriva. A lanciarlo è Confagricoltura Emilia Romagna, in rappresentanza di una delle Regioni italiane più importanti per la produzione di vino, soprattutto in quantità. "C'è preoccupazione tra i produttori di vino per il trend di mercato ribassista: domanda -15% almeno la flessione stimata finora rispetto allo stesso periodo 2021" ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino analcolico alla ProWein

I vini analcolici, dopo aver vissuto, tra il 2021 ed il 2022, la definitiva consacrazione dei mercati, sono destinati ad una crescita dei consumi del 20% l'anno da qui al 2025. Una tendenza che non è passata inosservata in Germania, dove la ProWein (che torna a Dusseldorf dal 19 al 21 marzo 2023) ha deciso di dedicare ai vini analcolici il "World of Zero", un'area importante del Padiglione 1, che raccoglierà tutti i prodotti analcolici che in passato erano distribuiti tra i diversi padiglioni della fiera.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Brunello di Montalcino e Amarone sopra i 1.150 euro ad ettolitro, Barolo oltre i 900

Il prezzo dei vini comuni scende, anche in maniera sensibile, e quello delle denominazioni più prestigiose e quotate è invece stabile o in crescita. A metà strada tra la fine della vendemmia 2022 e le festività di fine anno, ecco il quadro di sintesi che arriva dall'analisi WineNews tra le quotazioni aggiornate delle Camere di Commercio, a cui afferiscono i prezzi delle denominazioni più blasonate, e l'andamento dei prezzi dei vini comuni registrato da Ismea. Secondo la Camera di Commercio di Siena, al 23 novembre 2022, il Brunello di Montalcino 2018 viaggia tra gli 850 ed i 1.100 euro ad ettolitro, mentre l'annata 2017 spunta quotazioni tra i 950 ed i 1.200 euro ad ettolitro. Veleggia tra i 275 euro minimi della vendemmia 2017 ed i 345 euro massimi dell'annata 2020 il Chianti Classico delle annate tra la 2017 e la 2021, mentre si muove tra i 340 ed i 390 euro ad ettolitro il Nobile di Montepulciano 2019, di poco sopra ai valori della 2017 e 2018. In Piemonte, secondo la Camera di Commercio di Cuneo, il Barolo 2017 oscilla tra 810 e 890 euro ad ettolitro, mentre l'annata 2018 viaggia tra gli 851 ed i 914 euro ad ettolitro. La 2019 del Barbaresco spunta prezzi tra i 623 ed i 650 euro, che scendono tra i 476 ed i 490 euro ad ettolitro per la vendemmia 2018. In Veneto, secondo la Camera di Commercio di Verona, Amarone e Recioto della Valpolicella 2019, 2020 e 2021 si muovono tra 1.050 e 1.100 euro ad ettolitro, e tra 1.100 e 1.150 per la versione Classico, mentre il Ripasso va da 320 a 340 euro, che salgono a 360-390 euro per la versione Classico. Tra i bianchi spicca la Lugana (360-380 euro ad ettolitro), e sul fronte Prosecco (dati Camera di Commercio di Treviso), il Prosecco Doc si muove tra 205 e 225 euro ad ettolitro, si sale a 230-240 per la Docg Asolo, mentre la Docg Conegliano Valdobbiadene oscilla tra 300 e 315 euro, forbice che si allarga tra 305 e 320 euro per la tipologia Rive, e che vola tra 900 e 1.000 euro per il Cartizze. In questo quadro, sono in netto calo i prezzi dei vini comuni: ad ottobre 2022, secondo Ismea, i prezzi dei bianchi, in media, si muovono sui 3,88 euro ad ettogrado, in calo del -9,2%, mentre i rossi comuni sono scesi addirittura del -15,8%, a 3,67 euro ad ettolitro (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Prunotto: 8,7 milioni di euro per 3,4 ettari a Cerretta

Prunotto, la griffe piemontese dell'"ecosistema" Antinori (che abbraccia i maggiori territori del vino italiano, dal Chianti Classico a Bolgheri, dalla Maremma all'Umbria, dalla Franciacorta alle Langhe) amplia la sua già ricca gamma produttiva, acquistando 3,4 ettari vitati nella Mga Cerretta, a Serralunga d'Alba, per 8,7 milioni di euro. Investimento rilevante, concluso ufficialmente il 7 novembre, che porta tra i possedimenti della Famiglia Antinori, guidata dal Ceo Renzo Cotarella, un cru di primo piano nella produzione di Barolo, Cerretta (poco più di 40 ettari, divisi tra cantine come Giacomo Conterno, Elio Altare, Azelia, Luigi Baudana e Schiavenza), prodotto in piccole quantità già dal 2017 da un piccolo vigneto in affitto. Prunotto, acquisita da Antinori nel 1994, conta adesso su una superficie vitata complessiva di 74 ettari in produzione, cui vanno aggiunti altri 4 in fase di reimpianto, tra Langhe e Monferrato. Di questi, 13 ettari sono destinati al Barolo, e 5,2 ettari al Barbaresco, divisi tra le Mga Bussia, Vigna Colonnello, Cerretta, Secondine e Bric Turot, oltre ai due cru aziendali Pian Romualdo e Costamiòle, da cui vengono prodotti il Barolo Cerretta, il Barolo Bussia, il Barolo Bussia Vigna Colonnello, il Barbaresco Bric Turot ed il Barbaresco Secondine, ma anche il Nizza Costamiòle e la Barbera d'Alba Pian Romualdo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Massimo Bottura & Friends cucinano per i più fragili nella cena sul set dello "Zecchino d'Oro"

Una cena di Natale per aiutare i più fragili sul mitico set dello "Zecchino d'Oro": si chiama "Cucina in Musica con Massimo Bottura & Friends", ed è l'iniziativa solidale promossa dall'Antoniano il 5 dicembre negli studi tv di Bologna, in collaborazione con "Food For Soul", che vede in cucina gli chef Massimo Bottura, dell'Osteria Francescana di Modena e fondatore di "Food for Soul", Valentino Marcattili del ristorante San Domenico di Imola, Max Poggi del Massimiliano Poggi Cucina di Trebbio, e Virginia Cattaneo de Il Cavallino di Maranello. Obiettivo dell'evento è sostenere la mensa Padre Ernesto di Bologna, grazie al ricavato della cena - accompagnata dai vini dei Vignaioli Indipendenti della Fivi Romagna - che sarà interamente devoluto a sostegno delle famiglie in difficoltà seguite dall'Antoniano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Riforma delle Indicazioni Geografiche in Ue, lo stato dell'arte del relatore Paolo De Castro

"Più forza ai Consorzi, semplificazione nella gestione dei disciplinari e più tutele, anche sul fronte della promozione. Ma sarebbe un errore escludere il vino, come qualcuno vorrebbe". Perché il nuovo "Testo Unico", spiega De Castro, è una grande opportunità per il sistema del wine & food di qualità. "Alcuni aspetti tecnici, per il vino, resterebbero comunque nella sua Ocm. Ma sarebbe molto più tutelato, anche sul fronte, per esempio, della minaccia dagli "Healt Warnings" in etichetta" ...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)