

La News



I francesi amano ancora Bordeaux

Sta vivendo un momento delicatissimo, tra i più difficili della sua storia, alle prese forse per la prima volta con un surplus produttivo che rende necessarie misure emergenziali come la distillazione l'estirpazione di migliaia di ettari vitati. Eppure, i vini di Bordeaux, sul mercato interno, restano un punto di riferimento per i consumatori, tanto che, secondo un sondaggio di Ifop per l'e-commerce d'Oltralpe Cavissima, Bordeaux è la denominazione preferita dal 38% dei francesi, percentuale che sale al 43% per gli uomini e al 44% per gli over 65. Poco dietro la Borgogna, seguita, a pari merito, da Champagne e Rodano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Se il Liv-ex scricchiola

Dopo oltre un anno e mezzo di crescita costante, il secondo mese consecutivo in recessione (-0,4% a novembre) per il Liv-ex 100, ossia il punto di riferimento per il monitoraggio dei prezzi dei fine wines, che analizza l'andamento dei prezzi dei 100 vini più ricercati sul mercato secondario è di per sé una notizia, dopo il calo dello 0,5% registrato in Ottobre 2022. Da inizio anno, comunque, la crescita del Liv-ex 100 è sostenuta (+7,1%), e il dato è decisamente positivo anche rispetto a 12 mesi fa (+9,9%). Nonostante gli scricchiolii, c'è chi si è distinto: il Brunello di Montalcino 2016 di Poggio di Sotto, le cui quotazioni sono cresciute del 15,1%, arrivando a 1,637 sterline a cassa. Quella della griffe di ColleMassari è la migliore performance del mese, davanti a quattro etichette di Borgogna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Bellavista per il Teatro alla Scala

Tra gli eventi più prestigiosi d'Italia, oggi a Milano, si ritorna alla Prima della Scala con "Boris Godunov" di Modest Musorgskij, e si ritorna a brindare alla lunghissima e consolidata partnership tra Bellavista e il Teatro alla Scala (dal 2004, ndr) nella quale il Franciacorta è diventato il vino-simbolo del più importante Teatro italiano, dedicando ogni vendemmia ad una stagione teatrale, e quest'anno il protagonista è il Brut Millesimato Teatro alla Scala 2017. Ma l'agenda di WineNews è ricca di occasioni per iniziare aappare i vini italiani aspettando le Feste.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Piante e fiori intorno al vigneto influenzano gli aromi del vino: lo conferma studio spagnolo

Tra i sentori olfattivi che si percepiscono nel vino sono molti quelli che arrivano dal mondo vegetale: rosmarino, rosa, violetta o eucalipto. Adesso uno studio spagnolo del Centro di Ricerca "Institut Català de la Vinya i el Vi" (Incavi) di Vilafranca del Penedès, in Catalogna, afferma che questi aromi arrivano effettivamente dalle piante che crescono nelle vicinanze dei vigneti. Dunque, secondo gli scienziati, le specie vegetali fanno parte del terroir e dovrebbero essere studiate e capite dai viticoltori, in quanto influenzano il carattere del vino. L'unicità di un vino è influenzata da diversi fattori, tra i quali la varietà dell'uva, il terreno, il microclima e l'ambiente circostante il vigneto. Tuttavia, l'influenza dell'ambiente sulle caratteristiche del vino è ancora poco conosciuta e, sebbene in molti vini si riconosca qualche aroma che si associa a note floreali, di bosco o di piante aromatiche, finora pochi studi hanno stabilito una relazione tra i profumi dell'ambiente e gli aromi del vino. Con l'obiettivo di studiare se esista una chiara relazione tra la biodiversità dei vigneti e i vini che vi vengono prodotti, a settembre 2019 è stato costituito un gruppo operativo tra le cantine catalane Vinyes Domènech, Perelada, LaFou, La Gravera e Can Feixes, coordinato da Incavi. È stata studiata la vegetazione che circondava ciascuno di cinque vigneti, uno per cantina, ed è stata messa in relazione con gli aromi dei vini ottenuti. Poi è stato fatto un inventario botanico, dalle piante di ogni vigneto è stato ottenuto un distillato e, per finire, è stata fatta un'analisi strumentale e sensoriale dei vini di questi vigneti nelle annate 2020 e 2021. Il progetto mostra che si trovano coincidenze tra gli aromi delle piante e gli aromi dei vini, come nel caso del terpineolo e dell'eugenolo. Lo studio, dunque, secondo i ricercatori, pone le basi per ampliare il concetto di terroir, riconoscendo i servizi sistemici delle piante intorno ai vigneti come fattore di qualità e valore aggiunto per cantine e consumatori. Il direttore generale Incavi, Alba Balcells, conclude: "con una migliore conoscenza delle piante aromatiche e degli aromi che il vino possiede, sarà anche possibile migliorare l'unicità dei prodotti di ogni azienda, e quindi la loro competitività".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino italiano in Usa, in barca a vela

Ci sono 1.000 bottiglie di vino italiano che, in queste ore arriveranno a New York: partite dalla Normandia, hanno attraversato in 26 giorni l'oceano in una barca a vela. Idea di Alessio Piccardi, velista per passione ed a capo della Bencienni, società specializzata nella logistica del vino (e proprietaria del brand Fieramente, responsabile, tra le altre della logistica per le Antepime Toscana, per le grandi fiere internazionali, come Vinitaly e ProWein, e per le spedizioni dei italiani vini a tutte le firme e le testate più importanti della critica mondiale, ndr). Una sfida ed una scommessa nel segno della sostenibilità. "Si è trattato di un viaggio di prova, con le bottiglie spedite dal wine club di Rimessa Roscioli ai propri iscritti. Ma in primavera saremo in grado di fare una spedizione molto più consistente, da 10.000 bottiglie". I costi, spiega Piccardi, saranno più o meno gli stessi, per chi spedisce, di nave e aereo. I tempi di viaggio, ovviamente, più lunghi. Ma il vantaggio è che per lo sdoganamento non si creano "imbuti", perché per il codice internazionale del mare i mezzi a vela hanno la precedenza, e così le casse vengono quasi subito scaricate una volta a destinazione, anche grazie al supporto logistico della Bencienni Llc, società creata proprio per occuparsi delle pratiche di sdoganamento e distribuzione negli Usa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Alessandro Nigro Imperiale è il "Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc" 2022

Si chiama Alessandro Nigro Imperiale il vincitore dell'edizione n. 42 del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc". Il sommelier della delegazione di Foggia ha battuto in finale il romagnolo Marco Casadei. Al terzo posto ex aequo il toscano Simone Vergamini e Artur Vaso di Ais Lombardia, superati nelle semifinali. Alessandro Nigro Imperiale lavora in Francia al Four Seasons Grand Hotel di Saint-Jean-Cap-Ferrat, Marco Casadei di Ais Forlì è marketing manager della Euro Company di Ravenna, Artur Vaso della Delegazione di Brescia fa l'insegnante all'Ipseo Caterina de' Medici di Gardone Riviera e Simone Vergamini di Ais Lucca è proprietario di Wineafterwine. "Il concorso - ha dichiarato Sandro Camilli, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier - premia il percorso di crescita personale e di formazione professionale dei sommelier".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Nittardi: 40 anni di etichette d'artista, in uno dei massimi sodalizi tra vino e arte

La griffe del Chianti Classico celebra il suo mecenatismo, ancorato al suo Vigna Doghessa, vestito dai grandi dell'arte mondiale. Un viaggio nella storia, tra le bottiglie e le carte seta firmate da nomi come Pierre Alechinsky, Corneille, Dario Fo, Karl Otto Götz, Günther Grass, Friedensreich Hundertwasser, Mimmo Paladino, Fabrizio Plessi e Mikis Theodorakis o Yoko Ono, per citarne alcuni, fino ad oggi, con la celebrazione del Premio Internazionale Nittardi, ed una mostra a Palazzo Coveri a Firenze, con la guida della famiglia Femfert Canali, che possiede la tenuta che fu di Michelangelo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)