

La News



BolognaFiere: dopo Slow Wine, ecco la Fivi
Dopo la Slow Wine Fair, di scena a Bologna (dal 26 al 28 febbraio), firmata insieme a Slow Wine, il "ramo vinicolo" di Slow Food, che è stato movimento protagonista di una delle più profonde rivoluzioni culturali nell'agroalimentare italiano, BolognaFiere diventa sempre più "hub" di quella galassia produttiva rappresentata dai piccoli produttori e dagli artigiani del vino italiano: la Fiera di Bologna sarà la "nuova casa" del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, l'evento clou Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, che da Piacenza, si sposterà a Bologna, con l'edizione n. 12, di scena dal 25 al 27 novembre 2023.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Agrivoltaico, sale il prezzo terreni

L'agrivoltaico comincia a muovere i primi passi nell'agricoltura italiana, ma fa già impennare il mercato degli affitti dei terreni. I prezzi si aggirano fra i 2.500 e i 3.500 euro all'ettaro all'anno, con contratti minimi di 20 anni, ma in alcune zone della Pianura Padana le offerte toccano anche i 4.000 euro all'ettaro all'anno, per una durata addirittura trentennale. Emerge dal convegno, organizzato da Fieragricola Tech, in collaborazione con Qualenergia.it e dedicato ad "Agrivoltaico: stato dell'arte tecnologico, normativa e incentivi. Quali opportunità per il settore agricolo". Affittare i terreni per produrre di energia elettrica attraverso pannelli agrivoltaici sospesi e una coltura sottostante è un'opzione che gli agricoltori stanno prendendo in considerazione come alternativa alla creazione di associazioni temporanee di impresa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino italiano & musica al Festival di Sanremo

Il "Festival di Sanremo 2023" brinda con il vino italiano più "pop": il Prosecco Doc, nei calici di cantanti e vip a Casa Sanremo come "Official Sponsor" (l'inaugurazione il 5 febbraio), dove "duetterà" con un altro simbolo del made in Italy, la pizza dei maestri pizzaioli italiani. Cantanti che al vino hanno dedicato e dedicano tante canzoni, come Elodie che, tra i big in gara, canterà "sei il vino che mi ubriaca" in "Due", e gli Articolo 31 che canteranno "un uomo è come il vino, il tempo lo impreziosisce" in "Un bel viaggio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La Valpolicella verso l'Unesco come "distretto", tra Verona e la tecnica dell'appassimento

La Valpolicella è uno dei territori più importanti ed in salute del vino italiano. Terra di grandi rossi, che si dipana intorno alla bellezza di Verona e si immerge nelle valli che la circondano, da cui potrebbe arrivare, presto, un nuovo riconoscimento Unesco per il vino italiano. Perché forse, già entro il primo semestre 2025, sotto la voce di "Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'Unesco", potrebbe aggiungersi, grazie alla Valpolicella, la secolare, originale e rituale tecnica con la quale nascono i suoi grandi vini, a partire dall'Amarone e dal Recioto: l'appassimento, la messa a riposo delle uve nelle arele, i graticci di bambù, che, attraverso la disidratazione naturale, dona ai vini i colori, profumi e sapori che ne sono il tratto distintivo. Il suo iter entra ora nella fase finale con la presentazione ufficiale del dossier, che sarà poi trasmesso ai Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e alla Commissione Nazionale per l'Unesco, che, entro il 30 marzo, dovrà scegliere la candidatura italiana da inviare a Parigi. Argomento alla base di "Amarone Opera Prima 2023", evento - che permette anche di degustare la nuova vendemmia 2018, oltre alle prestigiose vecchie annate - firmato dal Consorzio di tutela dei Vini della Valpolicella, di scena domani e dopodomani a Verona, città già Patrimonio Unesco, in una sintesi perfetta di unione tra cultura e vino italiano, per raccontare uno "distretti" del vino più importanti d'Italia. Una terra, la Valpolicella, dove, peraltro, da rumors WineNews, sembrano distendersi anche e finalmente i rapporti tra due anime importanti del territorio, quella del Consorzio, e quella della Famiglie Storiche, associazione che riunisce 13 aziende tra le più blasonate del territorio (da Allegrini a Masi, da Speri a Tedeschi, da Tenuta Sant'Antonio a Tommasi, da Begali a Zenato, a Brigaldara, solo per citarne alcune). Dopo dopo anni di screzi, divisioni, posizioni distanti e scontri finiti in Tribunale, dal territorio si parla finalmente di "dialogo concreto" e di "passi in avanti, con le controversie in via di soluzione". Da celebrare, quando ci si arriverà, "ça va sans dire", brindando con un calice di Amarone, diamante di un territorio in cui il vino muove un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà grazie alle performance del suo rosso di punta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il 2023 secondo i protagonisti del mercato dei fine wines

I 625 membri del Liv-ex, divisi in 44 Paesi, tra storici wine merchant e giovani startupper, rappresentano il top del commercio mondiale di fine wine, tanto che il 90% del fatturato del settore passa per le loro mani. Il sentiment e le aspettative di questa cerchia ristretta ed esclusiva - raccolti dall'indice londinese nel report "Global wine trade predictions for 2023" - possono dare indicazioni assai utili a capire come sarà il 2023 dei vini da investimento. Il primo aspetto riguarda le attese per i prossimi mesi, e ne emerge un leggero ottimismo: il 38% si dice "piuttosto ottimista", contro il 21% di chi si dichiara "piuttosto pessimista", mentre il 34% dà un parere "neutrale" ed un 5% addirittura "molto ottimista". Su un punto converge il 54% degli investitori: la più grande sfida del 2023 riguarda l'economia globale. La seconda grande sfida da affrontare è invece quella della logistica e, più in generale, della supply chain, indicati dal 16% dei rispondenti. Il secondo campo di interesse riguarda quindi territori e brand, con la Borgogna indicata come territorio più richiesto dal 41,8% degli intervistati. Per i brand, le risposte sono decisamente più atomizzate, e in vetta ci sono Romanée-Conti e Dom Pérignon (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Nebbiolo Prima 2023" by Albeisa: le nuove annate di Barolo Barbaresco e Roero nel calice

Un clima sempre più irregolare ed imprevedibile, ed un graduale diminuzione della disponibilità d'acqua. Dalla teoria alla pratica, gli effetti del climate change si avvertono sempre più tra i vigneti italiani. Anche nei territori storici e a grande vocazione, come quelli di Langhe e Roero. E che si riflettono poi nel calice. Questo raccontano gli assaggi di Roero e Barbaresco 2020, Barolo 2019, Roero Riserva 2019, Barbaresco Riserva 2018 e Barolo Riserva 2017, che si sono presentati nella loro versione inedita a "Nebbiolo Prima 2023", manifestazione che l'associazione Albeisa organizza ormai dal 1996 (edizione n. 27). Un viaggio "temporale" tra quattro annate, della 2017 alla 2020, e tra tre declinazioni diverse del vitigno principe del Piemonte, il Nebbiolo, che riporta nel bicchiere gli effetti di quello che il clima significa per la viticoltura (in approfondimento i nostri migliori assaggi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dopo l'annuncio della chiusura del Noma si è riaperto il dibattito: il fine dining è sostenibile?

Da Identità Golose, le riflessioni sul un concetto di sostenibilità che non è solo economica o ambientale, ma anche culturale. Le parole di chef come Giuseppe Iannotti (Kresios), Andrea Aprea (Ristorante Andrea Aprea), Caterina Ceraudo (Dattilo), Franco Pepe (Pepe in Grani), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) e Cristiano Tomei (L'Imbutto), e le riflessioni di Davide Rampello, professore universitario, consulente culturale, e Marta Cotarella di Intrecci, la scuola di alta formazione di sala della famiglia Cotarella.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)