

La News



Il vino tornerà nel Polo del Gusto

Presto il Polo del Gusto del gruppo Illy tornerà nel mondo del vino: "siamo in fase di negoziato avanzato per un'acquisizione nel Barolo, in Piemonte". Lo conferma, a WineNews, Riccardo Illy, presidente della holding che raggruppa tutte le attività extra caffè del gruppo di famiglia, come il cioccolato piemontese Domori (che, per cinque anni, distribuirà, in esclusiva in Italia, gli Champagne Barons de Rothschild, ndr), il tè francese Dammann Frères, e non solo. Che guarda al futuro dopo la cessione di Mastrojanni, griffe del Brunello di Montalcino, a Francesco Illy, già proprietario nel territorio di Podere Le Ripi, (intervista in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Vinexpo Paris Wine Paris (13-15 febbraio): le fiere internazionali del vino ripartono da Parigi

Da Argiano ad Andreola, da Bellussi a Biondi Santi, da Bortolomeo a Bottega, da Botter-Argea a Cantina Frentana, da Toblino a Cantina Valpolicella Negrar, da Cantine Settesoli a Torrevento, da Carpineto a Paladin, da Castorani a Ceretto, da Citra a Col Sandago, da Col Vektoraz a Domini di Castellare di Castellina, da Fantini Vini a Fontanafredda, da Gaja a Garofoli, da G.D. Vajra a Isole e Olena, da Pizzolato a La Guardiense, da Antinori a Masciarelli, da Michele Chiarlo a Montelvini, da Mazzolino a Piera Martellozzo, da Orsogna a Parusso, da Pasqua Vigneti e Cantine a Perlage Winery, da Piccini 1882 a Planeta, da Gianni Gagliardi a Ruggeri, da Sandrone a Santa Margherita, da Serena Wines 1881 a Tenuta San Guido, da Terre del Barolo a Tommasi Family Estates, da Umberto Cesari a Valdo, da Varvagione a Velenosi, dai Vignaioli del Morellino di Scansano a Zeni 1870, passando consorzi come quelli di Morellino di Scansano, Vini d'Abruzzo, Doc delle Venezie, Chianti, Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: sono solo alcuni degli oltre 250 espositori italiani che parteciperanno a Vinexpo Paris - Wine Paris, di scena dal 13 al 15 febbraio 2023 a Parigi, alla Porte de Versailles, dove il grande protagonista, però, sarà, soprattutto il vino francese, dal Bordeaux allo Champagne, dalla Valle del Rodano alla Loira, all'Alsazia, e che aprirà la stagione delle grandi fiere internazionali del vino (seguita da Prowein, a Dusseldorf, dal 19 al 21 marzo, e poi da Vinitaly, evento principe del vino italiano, dal 2 al 5 aprile, a Verona, ndr). Evento che arriva all'inizio di un 2023 che, al netto di un 2022 positivo per gli scambi internazionali (con l'Italia che mostra solo l'ufficialità del record di oltre 8 miliardi di export, ndr) e di qualche debole segnale di rallentamento dell'inflazione, vede gli imprenditori italiani e del mondo fiduciosi, seppur preoccupati dall'aumento dei costi di produzione, da quello (conseguente) dei propri listini, e di come i mercati, soprattutto nel canale della grande distribuzione, potrebbero riceverli. Tanti gli eventi e gli approfondimenti interessanti (la selezione in approfondimento), con focus su clima, lusso, Nft e vino, norme sull'etichettatura e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il Liv-ex 100 inizia il 2023 in calo (-1,4%) e con tanti cambiamenti

Il mercato secondario dei fine wines, costantemente monitorato dal Liv-ex, l'indice di riferimento per chiunque voglia investire nel vino, inizia il 2023 nello stesso modo in cui aveva terminato il 2022: gennaio, per il Liv-ex 100, segna un calo dell'1,4%, la flessione mensile peggiore da novembre 2015. Come ogni anno, inoltre, gennaio è il mese che registra nuovi ingressi e uscite dai diversi indici, e in questo senso il Liv-ex 100 ha subito una profonda trasformazione, con aggiustamenti anche sul fronte italiano: escono il Barolo Monvigliero 2016 Comm. G. B. Burlotto e il Soldera Case Basse 2016, sostituiti da Redigaffi 2019 Tua Rita e Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2016 Bruno Giacosa. Nell'Italy 100, il sotto indice dedicato ai dieci vini italiani, con le ultime dieci annate in commercio, più richiesti e scambiati, confermati il Barolo Bartolo Mascarello, il Barbaresco Gaja, il Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno, il Masseto e l'Ornellaia di Frescobaldi, il Sassicaia Tenuta San Guido, il Solaia e il Tignanello di Antinori. Escono, invece, Barolo Francia Giacomo Conterno e Soldera Case Basse, rimpiazzati da Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva Bruno Giacosa e Flaccianello della Pieve Fontodi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cantine, non solo vino

Sono sempre di più le cantine italiane che tornano ad abbracciare una filosofia di azienda agricola integrata, affiancando al proprio core business altre referenze, nel segno della biodiversità. E se in tantissimi casi, da tempo, alla produzione di vino, in molte cantine è affiancata quella dell'olio extravergine di oliva, dal Piemonte alla Sicilia, passando per la Toscana, si fa strada una strategia che punta sulla diversificazione, segnando un passo indietro rispetto alla specializzazione spinta che ha contraddistinto l'agricoltura degli ultimi decenni e che, se in moltissimi casi, ha permesso ai territori di prosperare economicamente, dall'altro ha impoverito la biodiversità: quella che oggi si cerca, in maniera virtuosa, di recuperare. L'ultimo esempio, in ordine di tempo, di azienda che sta allargando il proprio business, è quello dei Frescobaldi (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Eventi online: 11 febbraio - 11,00. **PRIMANTEPRIMA?** Firenze. **SIDDURA** Sardegna in prosecco.

Cronaca

La prima "eno-crociera" al mondo

Equipaggiata con le migliori etichette italiane, la prima crociera di vino al mondo torna a navigare tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi. Sulla lussuosa Msc Grandiosa, dal 13 al 20 maggio, prende il largo il progetto "Wine Sea" n. 5, nato in collaborazione tra Msc Crociere, Gambero Rosso e Associazione Italiana Sommelier (Ais) per far conoscere il vino italiano nel mondo con le navi da crociera al pubblico b2b e agli appassionati in vacanza, che possono assaggiare bottiglie esclusive ascoltandone la storia dai produttori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

WELCOME TO MY PLACE. BORBERA D'ASTI REGIONE PIEMONTE. International Exhibition Management. PRESENTA Simply Italian GREAT WINES.

Wine & Food

"Amarone Opera Prima" 2023: l'Amarone 2018 alla prova del calice, guardando all'Unesco

Mentre la candidatura a Patrimonio Immateriale dell'Unesco della tecnica di appassimento delle uve prosegue il suo iter, la Valpolicella evolve verso un'identità sempre più giovane e sempre più sostenibile, forte di una stabilità economica ormai solida (oltre 600 milioni di euro il giro d'affari legati al vino) e di un prestigio riconosciuto a livello mondiale. Sintesi estrema di un territorio che ha celebrato, con "Amarone Opera Prima 2023", l'annata 2018 dell'Amarone. Nel calice i vini di 64 cantine, che raccontano uno stile chiaramente sempre più inclinato verso una maggior sorbevolezza (ovvero bevibilità), come WineNews avrà modo di raccontare nella monografia de "I Quaderni di WineNews" dedicata proprio all'Amarone della Valpolicella, in uscita a fine Febbraio 2023. E come emerge dai nostri migliori assaggi (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

CARPINETO GRANDI VINI DI TOSCANA. CHIANTI CLASSICO. CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG. TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO. VINO NOBILE MONTEFELCIANO.

WineNews.tv

Il futuro nel piatto e nel calice, tra "novel food" e "proibizionismo", secondo chef e non solo

Da Identità Golose, le riflessioni su alcuni dei temi caldi della sfera enogastronomica, tra apertura alla modernità e recupero della tradizione. Parlano chef come Alex Atala (D.O.M), Chicco Cerea (Da Vittorio), Carlo Cracco (Cracco in Galleria), Giorgio Locatelli (Locanda Locatelli), Franco Pepe (Pepe in grani), Davide Guidara (Tenerumi) e Corrado Assenza (Caffè Sicilia), e ancora Davide Rampello, docente universitario e consulente culturale, e Bruno Vespa, giornalista e produttore di vino (Vespa Vignaioli per Passione).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)