

La News



Caprai e Biserno a Bordeaux

Se i vini dei 131 Châteaux dell'Union des Grands Crus, dal 20 al 27 aprile, saranno gli assoluti protagonisti della "Semaine des Primeurs", dal 20 al 27 aprile a Bordeaux ci sarà anche un tocco d'Italia. Grazie a Michel Rolland, l'enologo più influente dei nostri tempi, firma di tanti dei più grandi vini di Bordeaux, ma anche d'Italia (e non solo), dove è consulente di realtà top come Ornellaia, Masseto, Biserno e Caprai. E proprio i vini di Caprai e Biserno saranno tra i protagonisti di "le Primeurs Étoiles", evento nell'evento, di scena dal 24 al 27 aprile 2023, a Château La Dominique, a Saint-Emilion (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Vino: c'è più offerta che domanda. Spagna e Francia chiedono la distillazione. L'Italia no

Ormai da qualche anno, a livello globale, la produzione di vino (260 milioni di ettolitri le stime dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino sul 2022) è ben più grande del consumo (236 milioni di ettolitri). E quindi, c'è troppo vino, o meglio, più offerta che domanda. Discorso generico, che non vale, ovviamente, per tutti i territori del mondo, con alcuni tra i più blasonati che non hanno problemi di mercato (con l'eccezione di Bordeaux, come raccontato spesso in questi mesi). In ogni caso, la Francia, attraverso FranceAgrimer, ha richiesto la distillazione di crisi per 2,5 milioni di ettolitri. E anche in Spagna è arrivata la richiesta da parte delle Cooperativas Agro-alimentarias de España, della distillazione di 3 milioni di ettolitri. Tra i big, solo l'Italia, non ha (ancora) chiesto la distillazione. Nonostante nel 2022 le esportazioni non siano cresciute in volume, le vendite in Gdo siano diminuite in quantità, e le giacenze, al 31 marzo 2023, siano a +5,1% sul 2022 (60 milioni di ettolitri). Un insieme di numeri che, a logica, raccontano di un sistema produttivo che se come detto vede alcuni territori ed alcune aziende correre sui mercati, vede altri distretti in una forma tutt'altro che brillante. Nessuno, ufficialmente, si sbilancia. Ma la sensazione che qualche difficoltà, in alcune denominazioni meno blasonate, stiano per arrivare è netta, toccata con mano a ProWein a Dusseldorf ed a Vitality a Verona, in centinaia di incontri e chiacchierate che lo staff di WineNews ha avuto con tanti produttori, e confermata anche da tanti studi che, soprattutto sul largo consumo, con il potere di acquisto delle famiglie che cala e l'inflazione che continua ad essere elevata, vede i vini, soprattutto "entry level", a rischio taglio. Perché l'Italia non ha chiesto la distillazione, dunque? Secondo voci di corridoio raccolte da WineNews, è perché ad oggi se ci sono difficoltà in alcuni territori, non c'è una difficoltà generica a livello nazionale; e poi, le risorse a disposizione sarebbero esigue e non risolutive, anche per una scelta (fin qui premiante) fatta sull'Ocm vino, con il più dei fondi europei destinati a sostenere investimenti e promozione, ma anche per non dare il La ad un calo dei prezzi, soprattutto dei vini comuni (ma non solo), che già non vivono un momento florido (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il wine & food alla "Milano Design Week 2023"

Il legame tra vino e design, calici ed eno-accessori ideati dai designer del momento, mobili che nascono dal riciclo dei food packaging, ristoranti pop-up di chef stellati, installazioni ispirate alla tavola e alla convivialità. Anche il wine & food, nelle segnalazioni di WineNews, è protagonista della "Milano Design Week" (fino al 23 aprile), al "Salone del Mobile.Milano" e al "Fuorisalone", attorno al tema 2023 "Laboratorio Futuro". Un futuro dove il design è agente di cambiamento, oltre che una lente per interpretare la società, aspetto che lo accomuna al mondo dell'agricoltura, di cui il vino è prodotto "principe". Dai debutti del Prosecco Doc, con la "Terrazza Prosecco" e i calici del designer Giorgio Romairone, di Ruffino a "Solferino 28", appuntamento di Rcs MediaGroup nella sede del "Corriere della Sera", e di Tinazzi dentro al Salone come wine partner di Eco Contract + Eco Design, a Evaluna, il Garda Doc Cabernet di Sansonina di Nadia Zenato nell'installazione "Still Now. The dinner" di Felicia Ferrone a Villa Mirabello, da Masciarelli negli eventi del Distretto delle 5Vie, ai brindisi con il Cruasé Oltrenero nelle coppe Bollicine Venini, dalla bowl brandizzata in biopolimero e stampata in 3D di Montelvini, a Eatly Milano Smeraldo e Paola Navone che omaggiano l'italianità con l'installazione "100% Pasta".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Crescono i collezionisti di vino

Colti, curiosi, con elevate capacità di spesa, informatissimi sul mondo del vino e su quelle (limitate) etichette italiane e internazionali che rappresentano un asset di investimento e si rivalutano nel tempo (brand prestigiosi e riconosciuti a livello mondiale): sono i collezionisti di vino, che partecipano alle aste on line (in crescita) ma non disdegnano le tradizionali vendite all'incanto. Un piccolo esercito di appassionati che vanno a caccia di una bottiglia particolare, un formato di pregio, un'annata perfetta. Per loro si affaccia sul mercato una nuova casa d'aste, la International Art Sale di Milano, famosa da anni per i suoi incanti di preziosi, argenteria e quadri, che adesso entra nel mercato del buon bere e, dal 2 al 12 maggio, propone una ricca asta on line con importanti annate ed etichette decorate da grandi artisti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino secondo la Commissione Ue

Produzione di vino in leggero aumento nel biennio 2022/2023 (158 milioni di ettolitri, +3,3% su base annua), export in crescita in valore ma stabile in quantità (32 milioni di ettolitri), consumi pro-capite in calo (a 22,5 litri a testa): è il quadro enoico in Unione Europea, secondo l'outlook di breve termine pubblicato nei giorni scorsi dalla Commissione Agricoltura, sulla base dei dati di Eurostat e di quelli comunicati dagli Stati membri. Secondo i quali le scorte finali del 2022/23 dovrebbero continuare ad essere a livelli elevati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Lvmh, il fatturato del gruppo a +17% nel primo trimestre 2023. Per wine & spirits "solo" +3%

Non frena, ma non corre nemmeno velocissimo, in questo primo quarto del 2023 ormai concluso, il mercato del vino di lusso. Almeno a guardare il prestigioso osservatorio del gruppo del lusso Lvmh, che mette insieme alcuni dei brand più prestigiosi in Francia e nel mondo, da Clos Des Lambrays a Château d'Yquem, da Dom Pérignon a Ruinart, da Moët & Chandon a Veuve Clicquot, da Château Cheval Blanc a Krug. Dopo un 2022 che ha visto la divisione "wine & spirits" del gruppo di Bernard Arnault chiudere con un fatturato di 7 miliardi di euro, in crescita del +19% sul 2021, il primo trimestre 2023 ha registrato una crescita positiva, ma "solo" nell'ordine del +3%, per 1,64 miliardi di euro, mentre il fatturato del gruppo, tra moda, cosmetica, gioielleria e "selective retailing" ha toccato i 21 miliardi di euro, registrando una crescita del +17% sullo stesso periodo del 2022.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Quando la degustazione sensoriale diventa arte, per trasformare la razionalità in emozione

A WineNews il racconto di Sarah Heller, Master of Wine e content creator, che "traduce" le note di degustazione in opere pittoriche. Un progetto innovativo, nato nel 2020 (e sostenuto da Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana con base ad Honk Kong), capace di raccontare i grandi vini italiani (e non solo) con un linguaggio "universale" come quello delle immagini, diverso e più inclusivo rispetto a quello specifico e tecnico della critica.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)