

La News



“Drops of God”, ecco la serie tv

Dopo aver spopolato in Giappone, a partire dal 2004, ed essere stato tradotto in inglese dal 2020, “Kami no shizuku”, il fumetto della firma Tadashi Agi, che narra le vicende di due fratelli che devono sfidarsi a colpi di degustazione per riconoscere i “12 apostoli” del vino più un vino misterioso per avere l’eredità del padre, celebre critico enoico giapponese, una collezione di vini da diversi milioni di dollari, ora diventa anche una serie tv internazionale, in onda da venerdì 21 aprile 2023, su “Apple Tv+”. La nuova serie, “Drops of God”, dunque, sarà un “dramedy” multilingue franco-giapponese di Legendary Entertainment, ispirato alla saga.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**Gennaio 2023, le esportazioni di vino italiano come quelle di un anno fa: 474,8 milioni di euro**

Dove eravamo rimasti? Al record dell’export del vino italiano, che aveva chiuso il 2022 sfiorando gli 8 miliardi di euro. A gennaio 2023, a valore, le esportazioni si fermano a 474,8 milioni di euro (come a gennaio 2022), di cui 124,5 milioni di euro di spumanti, come rivelano gli ultimi dati Istat analizzati da WineNews. Salta all’occhio la disomogeneità tra i diversi mercati, con poche certezze e qualche arretramento, oltre al calo dei volumi, scesi a 135 milioni di litri (-4,2%). La Francia a gennaio 2023 ha importato 17,2 milioni di euro di vino italiano (+34,6%), perde qualcosa la Svizzera, le cui importazioni si fermano a 26,6 milioni di euro (-1,7%), mentre in Austria le esportazioni di vino italiano guadagnano il 10%, arrivando a 9,8 milioni di euro. La Germania, come anticipato, è tra le note positive, con 82,4 milioni di euro di vino italiano importato nel primo mese dell’anno, e una crescita del +15,4%. Perdono qualcosa i Paesi Bassi (-3,2%), a 14,8 milioni di euro, mentre il vino italiano cresce del +8,4% in Belgio, a 15,5 milioni di euro. Frena il Regno Unito, dopo un 2022 di altri tempi: a gennaio 2023, le spedizioni si sono fermate a 41 milioni di euro (-19%). In Nord Europa la Danimarca lascia sul terreno il 12,7%, con 9,5 milioni di euro di vino italiano importato, le importazioni della Norvegia crescono del 3,1%, a quota 6,9 milioni di euro, e quelle della Svezia segnano il +8,3%, pari a 15,9 milioni di euro. Infine, tra i mercati europei, segno positivo anche per la Russia: +17% e 10,5 milioni di euro di vino italiano importato, di cui 4,5 milioni di spumanti. Dall’altra parte del mondo, non si arresta la crescita del vino italiano sul mercato Usa, limitata però ad un +1,9%, che si traduce in un fatturato di 119,5 milioni di euro. Male, dopo lunghissimi mesi in territorio positivo, il Canada, che, a gennaio 2023, ha importato appena 22,8 milioni di euro di vino dal Belpaese, il 27,8% in meno di gennaio 2022. Male, nel complesso, l’Asia: dalla Cina, che stenta a ripartire, tanto che nel gennaio 2023 ha importato appena 3,7 milioni di euro di vino italiano (-45,1%), al Giappone, che perde il 33,3% su gennaio 2022 e si ferma a 7,8 milioni di euro. Non fanno meglio la Corea del Sud, con 3,2 milioni di euro (-21%), e Hong Kong, con 1,2 milioni di euro (-24,5%), sempre più ai margini del mercato del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Simposio sui “Patriarchi” della vite a Feudi di San Gregorio**

Il patrimonio viticolo storico è una risorsa preziosa e in via di estinzione da valorizzare e proteggere, a partire dalla ricerca e dalla riproduzione dei “Patriarchi”, le vigne storiche e monumentali (da 70 a oltre 200 anni) che ancora popolano territori come l’Irpinia. E la mission di Feudi di San Gregorio, cantina-simbolo dell’Irpinia, che, da domani al 21 aprile, accoglie importanti esperti nella “The Old Vines Conference” n. 5, la Conferenza internazionale per diffondere cultura e valore dei vitigni storici. Da oltre 15 anni, Feudi di San Gregorio collabora con le Università del mondo per lo studio genetico e la riproduzione delle vigne storiche irpine. Nato in collaborazione con Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura, e Università di Milano, il progetto “Patriarchi” studia il Dna delle piante centenarie pre-fillossera e a piede franco e ha permesso di ricostruirne la storia e preservarne gli esemplari nei nuovi impianti di Aglianico nella vigna “Dal Re” che è un museo a cielo aperto, come racconteranno Antonio Capaldo, presidente Feudi di San Gregorio, il professor Scienza, Pierpaolo Sirch, direttore produzione di Feudi e “Vine Master Pruners” con Marco Simonit, che condurrà anche una masterclass di potatura, e la Master of Wine Sarah Abbott, che guiderà una materclass sui vini da vigne pre-fillossera del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Prologo climatico alla 2022 di Bordeaux**

Bordeaux si prepara a svelare al mondo l’ultima annata in cantina, la 2022, frutto di un andamento stagionale segnato dalla siccità costante, dalle ondate di caldo diurne e da una raccolta generalmente precoce, ma anche da uve di grandissima qualità. Il giudizio finale, ovviamente, spetta all’assaggio, ma per farsi quantomeno un’idea di ciò che ci aspetta, un viaggio nell’andamento climatico che ha caratterizzato la stagione vegetativa a Bordeaux, nel 2022, può essere utile. Un prologo all’assaggio, attraverso il “Bordeaux 2022 Weather Report” del Liv-ex, per mettere la 2022 di Bordeaux nel giusto contesto, specie rispetto alle annate più recenti, definita sommariamente come “un’annata di alti e bassi, temperature alte e precipitazioni basse”, in cui la vite ha resistito incredibilmente bene alla siccità e alle lunghe ondate di caldo (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**L’appetito vien leggendo un “giallo”**

Il “giallo” è il genere letterario capace, più di altri, di stimolare l’appetito. A dirlo un sondaggio di Deliveroo in vista della Giornata Mondiale del Libro e del Diritto d’Autore, di scena il 23 aprile. Per ben il 37% degli utenti social di Deliveroo il romanzo giallo è il genere letterario che stimola di più l’appetito, seguito da romanzo fantasy e d’amore al 23%. L’indagine social rivela anche che sono le patatine (37%) e un bicchiere di vino o una birra (34%) i cibi preferiti per accompagnare la lettura di un buon libro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**La Georgia del vino rilancia i suoi vitigni autoctoni, con il “know how” italiano**

Negli ultimi anni la Georgia, considerata storicamente la culla della viticoltura mondiale, ha spinto molto su promozione e valorizzazione delle sue peculiarità. E ora, il Paese dell’ex Unione Sovietica, dove si coltiva la vite già dal neolitico, rilancia ancora chiamando in causa l’Italia del vino, con alcuni dei suoi rappresentanti più celebri. Ovvero Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, e la sua squadra, ad iniziare da Pier Paolo Chiasso, direttore dello studio “Cotarella & Chiasso”, e la Cooperativa Vivai Rauscedo. Grazie alla volontà di due imprenditori georgiani, Bacho Bugdiashvili e Vato Otkhmezuri. Il progetto darà vita a una nuova sperimentazione sui vitigni tipici del territorio, su tutti Saperavi e Rhatsiteli, ma rientreranno nel progetto anche altre varietà come Kisi, Mtsvane, Khikhvi, Alexandrouli, Mugiuretuli e Ojaleshi N. In collaborazione dell’Università di Tbilisi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Degustare vino tra le opere di Chagall, Picasso, Giorgio Morandi ed Andy Warhol**

La mostra permanente che celebra la storia de Il Borro, tenuta-icona del Valdarno, raccontata da Ferruccio, Salvatore e Vittoria Ferragamo. La storia di una delle famiglie più importanti dell’imprenditoria italiana, che ha creato uno dei più grandi brand di moda nel mondo, e ha saputo legare in modo pionieristico moda, arte, produzione di vino, agricoltura e ristorazione d’autore, e contribuire a ridare slancio alla Doc Valdarno di Sopra.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)