

La News



**Camminando sull'acqua grazie al sughero**

Il wine & food è veramente uno dei protagonisti della "Milano Design Week" 2023, tra calici ideati dai designer del momento, mobili che nascono dal riciclo dei food packaging, eno-accessori stampati in 3d e ristoranti pop-up di chef stellati. E con "The Sea Deck", installazione galleggiante di Azimut Yachts, società italiana di superyachts e luxury boats, realizzata in sughero proveniente dal riciclo di Amorim Cork Italia, prima azienda al mondo nella produzione di tappi, progettata da Amdl Circle del grande designer Michele De Lucchi, per offrire ai visitatori l'esperienza unica ed emozionante di passeggiare camminando sulle acque della Darsena di Milano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**Francia, Bordeaux espanta 9.500 ettari vitati. Verso la distillazione di 3 milioni di ettolitri**

A pochi giorni dalla "Semaine des primeurs", che accenderà l'attenzione del trade mondiale sui grandi vini dei 131 Châteaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux, dalla Gironda arriva il via libera all'estirpo, tecnicamente per ragioni sanitarie e per contrastare la flavescenza dorata, di 9.500 ettari di vigneti, con un budget di 57 milioni di euro a disposizione. Un terzo, sostanzialmente, dei 30.000 ettari di vigna che, nel bordolese, si vorrebbero espantare per riallineare l'offerta alla domanda sul mercato dei consumi. A renderlo noto, il Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Civb), che, nell'assemblea del 17 aprile, ha approvato il piano, sottolineando che le estirpazioni "saranno finanziate per 19 milioni di euro dallo stesso Civb, tra fondi propri e prestiti, mentre i restanti arriveranno da fondi statali e regionali, per 6.000 euro ad ettaro, a cui potrebbero aggiungersi 2.000 euro ad ettaro da parte della Regione e di Alliance Forêt Bois", ha riassunto il presidente del Civb, Allan Sichel, durante la sua relazione morale. Da qui parte ufficialmente un processo il cui obiettivo a medio termine è la riduzione della capacità produttiva del vigneto di Bordeaux, che, nel suo complesso, ad eccezione della quotazioni e del prestigio dei vini dei grandi Châteaux, vive una crisi di mercato senza precedenti. "Questo quadro sanitario limita in modo piuttosto rigido i criteri di ammissibilità dei vigneti da estirpare, riguarda solo le viti che non produrranno nel 2023, escludendo le viti che non avevano prodotto già nel 2022, salvo casi di forza maggiore", come spiega Bernard Farges. A breve termine, invece, la Francia ha deciso ormai da tempo di ricorrere alla distillazione di crisi. Su questo fronte, la quadra non è stata ancora raggiunta: la certezza sono i 160 milioni di euro (in due annualità da 80 milioni, ndr) in dotazione all'Ocm, ma sulla ripartizione c'è ancora distanza di vedute. La misura dovrebbe riguardare 3 milioni di ettolitri di vino: 1,3 milioni di ettolitri di vini Aop (con una valutazione di 75 euro ad ettolitro), 1,3 milioni di ettolitri di vino Igp e 400.000 ettolitri di Vin de France, tipologie che dovrebbero incassare molto meno dei vini ad Aop di Bordeaux e Côtes du Rhône.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Tutti i primati del vino di Sicilia ("en Primeur")**

La Sicilia è una regione veramente strategica per il vino. Lo conferma lo studio UniCredit-Nomisma, nel lancio di "Sicilia en Primeur" (Taormina e Radicepura, 9/13 maggio 2023, in approfondimento) by Assovini Sicilia, che raggruppa le migliori cantine della Sicilia (dal 2004). Il prezzo medio dei vini italiani è cresciuto del 22,8% in 10 anni: quello dei bianchi siciliani, per esempio, ha fatto +30,6%. La Sicilia è la terza regione (con il 31%, sul 19% dell'Italia) per incidenza del biologico sulla superficie vitata regionale, è in "top 5" per redditività media delle società di capitale, e al quarto posto in Italia per acquisizioni nel settore vitivinicolo (8% sul totale del periodo 2016-2022), con l'Etna protagonista. Una Sicilia che i produttori, in 20 anni - grazie alla visione di tre grandi come Diego Planeta, Giacomo Rallo e Lucio Tasca d'Almerita - hanno lanciato nel mondo, facendosi promotori, attraverso i vini, di qualità, bellezze paesaggistiche e dell'unicità del patrimonio storico-archeologico della Sicilia. "La Sicilia ha tutte le carte in regola per diventare una wine destination di eccellenza - commenta Laurent Bernard de la Gatinais, presidente Assovini Sicilia - ed oggi le cantine in Assovini hanno il duplice merito di viaggiare nel mondo per far conoscere il brand Sicilia, e promuovere il territorio attraverso l'ospitalità nelle loro aziende".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**L'Australia punta sui vini No Alcol**

Il trend dei vini a bassa gradazione alcolica e no alcol rappresenta un'enorme opportunità economica, che i big del beverage stanno già sfruttando, mentre l'industria del vino è ancora indietro. All'aspetto economico c'è poi da aggiungere un altro elemento: la sovrapproduzione. Un problema particolarmente sentito in Australia, dove il vino deve fare i conti anche con i dazi al 213% imposti dalla Cina, destinati a rimanere in vigore fino a marzo 2025. In questo senso, il mercato dei vini No e Low Alcol diventa un canale commerciale decisamente suggestivo, su cui ha deciso di puntare forte il Governo dell'Australia del Sud, che sostenuto, con un investimento di quasi 2 milioni di dollari, la prima struttura di ricerca enologica al mondo dedicata ai vini No e Low Alcol, che sarà ospitata dal Waite Campus dell'Università di Adelaide.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Il CT Mancini "tifa" Caprai e Sagrantino**

Sono due eccellenze del made in Italy, simbolo del calcio e del vino: il CT della Nazionale Roberto Mancini, che ha guidato gli Azzurri alla conquista degli Europei nel 2020, ha fatto visita ieri alla cantina Caprai di Montefalco, artefice del rilancio del Sagrantino e del territorio alla ribalta internazionale. Mancini ha apprezzato particolarmente il Sagrantino 25 Anni, una delle etichette di punta della Caprai, di cui si è detto grande appassionato. Vino top di un territorio in cui, oggi e domani, è di scena "Anteprima Sagrantino", con focus sulla vendemmia 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Magnum di Monfortino e i leggendari Sassicaia 1985 e Romanée Conti 1999 insieme in asta**

Magnum di Monfortino di Giacomo Conterno (con l'annata 2014 con base d'asta di 900/1.800 euro), Vosne-Romanée Cros Parantoux 1994 di Henri Jayer (3.500/7.000 euro), Romanée Conti 2019 (15.000/30.000 euro) e Corton Charlemagne 2019 sempre Drc (5.000/10.000 euro), una verticale di Chambertin di Armand Rousseau (21 bottiglie, con annate dalla 2018 alla 1998, 45.000/90.000 euro), una Magnum di Sassicaia 1985 di Tenuta San Guido (5.000/10.000 euro), le magnum di Lafite (con la 2005 a 1.500/3.000 euro), lo Champagne Dom Pérignon Oenothèque 1980 e 1973 (1.000/2.000 e 1.500/3.000 euro), La Romanée 2009 del Domaine Liger-Belair (5.000/8.000 euro), il Puligny-Montrachet Les Enseignères 2014 del Domaine d'Auveney (6.000/10.000 euro) e il Romanée Conti 1999 (15.000/30.000 euro). Sono solo alcuni dei lotti top in asta con Pandolfini a Firenze (20-21 aprile).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Hero Bottle Otello Ceci for the Future: la bottiglia sostenibile di Ceci 1938 è in alluminio**

"È la nostra risposta sostenibile: la tradizione del tappo spumante, il fungo sughero, incontra un materiale innovativo per il mondo del vino, l'alluminio, il materiale in assoluto più amico dell'ambiente, perché è riciclabile al 100%. Una bottiglia, così, immette 8 volte meno CO2 di una bottiglia in vetro, ed occupa un volume inferiore del 30-40%: in un container entrano 20.000 bottiglie, invece di 14.000".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)