

La News



Fiorello: siamo "Open to buona bottiglia"

Showman più amato dagli italiani, "rivoluzionario e numero uno in Italia", come lo ha definito la prestigiosa testata britannica "Times", ideatore di programmi e format che hanno fatto storia, comunicando soprattutto ai giovani, WineNews ha fatto una chiacchierata con Fiorello (in approfondimento), che, con "Viva Rai2!", il programma dell'anno, in diretta su Rai 2 alle ore 7:15 da Via Asiago a Roma e dal celeberrimo Glass, racconta "vizi & virtù" del nostro Paese con Fabrizio Biggio e Mauro Casciari, tra infotainment e varietà. Un'Italia nella quale anche l'enogastronomia e i territori delle sue produzioni sono tra le notizie di attualità, come "specchio" del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

I numeri del turismo nelle cantine italiane nel 2022, tra prezzi in crescita e giovani

L'offerta enoturistica italiana resta fortemente focalizzata sulle degustazioni tradizionali, che rappresentano il 70,8% del totale, e sono prenotabili la domenica solo nel 31,8% delle aziende, nonostante sia la giornata più richiesta. È inoltre un'offerta sempre più segmentata, in cui le esperienze consigliate a wine lover e sommelier sono il 73,3% mentre sono in forte crescita quelle pensate per coppie e clienti alto spendenti che si attestano rispettivamente al 48,1% e 47,3%. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal "Report Enoturismo e Vendite direct-to-consumer 2023", firmato da Divinea, piattaforma tecnologica dedicata alla gestione del business enoico, sulla base dei dati di 300 cantine clienti. Cresce il prezzo medio: solo una proposta su cinque ha un prezzo inferiore ai 20 euro, sono in forte crescita le esperienze premium, che costano quindi tra i 50 ed i 100 euro, e rappresentano il 18,9% del totale, mentre quelle con un prezzo per persona superiore ai 100 euro sono il 5,5%. L'offerta enoturistica è ormai bilingue in tutto il territorio, considerando che in 19 aziende su 20 si parla inglese. Lo scontrino medio delle prenotazioni enoturistiche nel 2022 è stato di 82,7 euro, in lieve flessione (-3,3%) rispetto agli 85,5 euro del 2021. Stabile anche il numero medio di persone per ciascuna prenotazione, che è di 2,7: le coppie rappresentano il 61,2% del totale. La fascia di età più gettonata è quella 25-34, che rappresenta 1/3 del totale, con la fascia dei giovani tra 18 e 24 anni che sale al 22,8%, seguita dalle persone tra i 35 e i 44 anni, che sono il 21,2% di chi prenota. Le prenotazioni da parte del pubblico femminile, nel 2022, sono state il 58,4%, in calo rispetto all'exploit del 66% del 2021. Tra le prenotazioni avvenute fuori dall'Italia, la maggior parte sono pervenute dagli Stati Uniti (22,9%). Seguono Germania (11,7%), Olanda (10,5%), Gran Bretagna (8,9%) e Svizzera (5,9%). Il principale canale per acquisire visitatori è il sito web (16,8%), seguito dai canali social (15,2%) che, se ben strutturati, consentono di creare dei percorsi di convergenza verso lo stesso sito web per prenotare la visita. Seguono i visitatori che casualmente si fermano perché di passaggio in zona (12,6%), seguiti da tour operator e portali di enoturismo, entrambi intorno al 10%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Oscar del Vino" (6 maggio a Roma): le nomination

Tra glamour e celebrazione della qualità del vino italiano, tornano in scena, ancora una volta a Roma (Rome Cavalieri), gli "Oscar del Vino" di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda, creature di Franco Ricci, che il 6 maggio si apriranno con una "guest star", ovvero Angelo Gaja, produttore che ha fatto la storia del vino italiano e delle Langhe, che si produrrà in una "Conversazione: il profumo del vino", una prima delle degustazioni e dei voti "live" per eleggere i "vini da Oscar", tra i 21 mandati in nomination (in 7 categorie) dall'"Accademia degli Oscar del Vino". Il titolo di miglior bianco (i vini in approfondimento) se lo contenderanno Marisa Cuomo, Jermann (la cui maggioranza è della Marchesi Antinori) e Cantina Terlano, mentre in lizza per il rosso ci sono Argiolas, Argentiera e Biondi Santi. L'Oscar per il miglior vino rosato è gara tra Cantine Nervi (di Roberto Conterno), Arillo in Terrabianca e Cantine del Notaio, quello per il miglior spumante tra Marco Carpineti, D'Arapi ed Enrico Serafino, mentre il miglior vino dolce sarà firmato da uno tra Marco De Bartoli, Donnafugata, Hauner. Per il "miglior vino del suo territorio" sono in nomination Allegrini, Banfi e Cantine San Marzano, mentre è il "miglior vino del miglior produttore" se lo giocano Velenosi, Marchesi di Barolo e Fattoria Le Pupille.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ortofrutta, Italia protagonista nel mondo

L'Italia deve giocare un ruolo da protagonista nel contesto internazionale dell'ortofrutta. E' il messaggio, lanciato dal Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, da Macfrut, fiera internazionale dell'ortofrutta n. 40, in programma a Rimini, da oggi al 5 maggio (in un'Emilia Romagna che è una delle regioni più importanti a livello produttivo, e che, in queste ore, sta facendo i conti con i drammatici effetti della pioggia record e delle esondazioni di diversi fiumi, ndr). Focus su un settore che "vale oltre 14 miliardi di euro alla produzione", ha ricordato Confagricoltura, "che vede però sparire 1 albero da frutto su 5 e consumi in Italia ai minimi da inizio secolo", ha sottolineato Coldiretti, e che deve puntare a crescere nel mondo, come ha ricordato il presidente di Ice Agenzia, Matteo Zoppas (in approfondimento). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cresce il Vermentino, principe di Maremma

Il Belguardo "V" 2021 di Belguardo, il Perlaia 2021 di Bruni, il Bianco Riserva 2021 di Castelprile, il Cirene 2021 di Podere Cirene, la Brigante 2022 di Santa Lucia, La Terrazza 2021 di Tenuta Agostinetto, il Solo 2021 di Tenuta Dodici, il Balbinus 2021 di Terenzi, il Marmato 2022 di Terre dell'Etruria ed il Cobalto 2020 di Val delle Rose: ecco la "Top 10" by "Vermentino Grand Prix 2023", organizzato dal Consorzio Vini della Maremma Toscana, condotto da Francesco Mazzei e Luca Pollini. Per fare luce su un vitigno che esalta il territorio, e che cresce in qualità e sul mercato. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Trentodoc: il giro d'affari delle "bollicine di montagna" a 180 milioni di euro

In un quadro nazionale che vede tutta la spumantistica tricolore crescere e trainare consumi ed export, con oltre 1 miliardo di bottiglie prodotte, con Prosecco (Doc e Docg) e Asti in testa, non fanno eccezione le "bollicine di montagna" del Trentodoc. Che, dopo l'impennata del 2020-2021, nonostante il Covid, hanno vissuto un 2022 in ulteriore crescita, a +7%, per 13 milioni di bottiglie vendute ed un fatturato complessivo intorno ai 180 milioni di euro. A trainare la crescita il mercato italiano, insieme a quello americano e all'Asia. Tra le tipologie preferite dai consumatori, in ascesa i Millesimati, che raggiungono il 12%. "I dati dimostrano lo stato di ottima salute della produzione Trentodoc, che continua il suo percorso di crescita sul mercato nazionale in primis, e trova sempre più spazio in quello straniero" afferma il presidente dell'Istituto Trentodoc, Enrico Zanoni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Dobbiamo ritrovare equilibrio. Il vino, come tutto il resto, deve essere contemporaneo"

A WineNews, ancora una volta, le riflessioni di Brunello Cucinelli, imprenditore illuminato, "re del cashmere" e produttore di vino e olio, in Umbria. "Ho fatto il contadino fino a 15 anni, sono molto legato alla terra, perché come diceva Senofane, "dalla terra tutto deriva". Bevo pochissimo, ma sul tavolo c'è sempre il bicchiere di vino. La cura dei dettagli è fondamentale in tutto. Dobbiamo investire nel buono e nel bello, perché il bello ci salverà".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)