

La News



Pompei, il vino con "La Guardiense" (rumors)

È un progetto affascinante e di grande spessore, tra agricoltura e cultura, quello dell'Azienda Agricola Pompei, con campi, orti didattici e vigne custodite nel Parco Archeologico più visitato al mondo, con produzioni agroalimentari che affondano le radici ai tempi dell'antica Roma, tra cereali antichi, frutti, olio e allevamento. Ed il vino ne è grande protagonista. E, da rumors WineNews (l'ufficialità a giorni), ripartirà con la partnership tra Pompei ed un'Ati (Associazione Temporanea di Impresa), guidata da "La Guardiense", cooperativa di riferimento della Campania, il progetto vinicolo dell'Azienda Agricola Pompei (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il bio al centro del Sana di Bologna

I trend del biologico che si innestano in quelli più generali dell'alimentazione, dal vegano al "senza" (compreso il "vino" senza alcol); la politica che vede l'Unione Europea andare verso una rivoluzione sostenibile che chiama in causa anche l'agricoltura, ed in cui il bio gioca un ruolo importante; i numeri del settore, nel quadro degli "Stati Generali" del biologico: c'è questo e molto altro ancora al Sana - Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, di scena a Bologna Fiere dal 7 al 9 settembre 2023 (edizione n. 35). Che si apre con numeri confortanti per il bio in tavola, secondo i dati dell'Osservatorio Sana a cura di Nomisma. Nel 2023, con l'anno terminate a luglio, le vendite del bio in Italia si sono attestate a 5,4 miliardi di euro, a +9% sul dato a luglio 2022, mentre l'export ha raggiunto i 3,6 miliardi di euro, a +8% anno su anno, e addirittura a +203% dal 2012 ad oggi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Capsule e spumanti, la Ue "libera tutti"

A produttori ed imbottiglieri di spumanti sarà consentito astenersi dall'utilizzare la capsula - che copre il collo della bottiglia, generalmente in alluminio poli laminato - per ragioni operative come la riduzione dei costi, l'abbattimento dei rifiuti o il miglioramento della commercializzazione. E quanto prevede il regolamento delegato 2023/1606 della Commissione Europea pubblicato l'8 agosto sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, che colto di sorpresa i produttori del Vecchio Continente, a partire da quelli di Champagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Da Pompei, un viaggio nella storia del vino, per comprendere il presente e guardare al futuro

"Per comprendere bene il presente, bisogna conoscere il passato e capire bene le ragioni dei cambiamenti. E questo forse il miglior modo per ispirarci ed orientarci nel futuro. Dobbiamo ricostruire gli eventi che hanno portato nei millenni al vino moderno, in cui la ricerca del legame stretto con i luoghi di origine ha determinato la nascita di una vera e propria estetica olfattiva e gustativa del vino, per poi fornire una visione logica dell'enologia del futuro. Un futuro che deve essere analizzato alla luce dell'attuale scenario mondiale condizionato dalle strategie di sviluppo sostenibile a causa dei cambiamenti climatici, dal rispetto e dalla custodia dell'ambiente, e dalla richiesta di trasparenza, sicurezza e salubrità del vino da parte dei consumatori". E la "Lectio Magistralis" di Luigi Moio, presidente Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, nel "Convivium" di studiosi che, nei giorni scorsi a Pompei, hanno ripercorso 8.000 anni di storia del vino, dalla Georgia, "culla" della viticoltura, alla Campania, da dove la produzione di vino si è diffusa nel mondo allora conosciuto, e che hanno così stretto un "gemellaggio". Il primo elemento che le unisce "è di carattere umano: nella famosa quarta migrazione che ha portato la gran parte dei vitigni da Oriente ad Occidente, molti caucasi sono arrivati in Italia, e il Dna delle popolazioni del Sud Italia manifesta questa presenza. Sono arrivati con quello che avevano in termini di varietà e consuetudini che sono ancora molto evidenti", ha spiegato Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura, che segue da vicino il progetto internazionale di ricerca sulle origini delle pratiche della viticoltura in Georgia, e che coinvolge alcune tra le più importanti università del mondo, ha ricordato David Lordkipanidze, direttore Georgian National Museum di Tbilisi, "perché l'inizio dell'agricoltura è un periodo chiave nella storia umana e un'opportunità per sviluppare una collaborazione internazionale di alto livello" e affrontare le nuove sfide per il futuro della vitivinicoltura. E Pompei è un vero e proprio giacimento, dove, per il direttore del Parco Gabriel Zuckriegel, l'interpretazione aggiornata delle tecniche culturali dell'antichità e la loro messa in atto permette di guardare al futuro e affrontare l'impatto dei cambiamenti climatici sul patrimonio culturale e naturale.

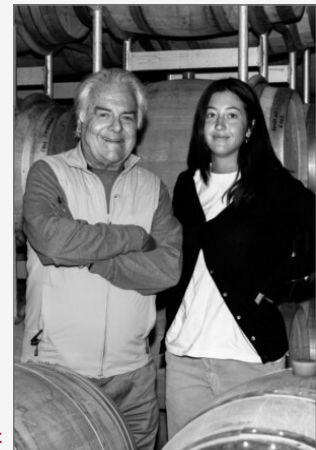
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tenuta del Nicchio, l'ultimo progetto di Lodovico Antinori

È uno dei personaggi che più hanno inciso sul successo del vino italiano, fondatore della Tenuta dell'Ornellaia e inventore di Ornellaia e Masseto a Bolgheri, territorio di cui è tra i "padri nobili", e della Tenuta di Biserno a Bibbona, "culla" del Biserno e del Lodovico. E Lodovico Antinori che, con lo sguardo sempre rivolto al futuro e alle nuove generazioni, parte con il nuovo e ultimo progetto della sua vita, come ha raccontato a WineNews, con la figlia Sophia Antinori: la Tenuta del Nicchio, di cui sono proprietari a Bibbona, ma con vigneti anche a Bolgheri - 12 ettari dalla Bolgherese ai boschi - segnando, dunque, anche il suo "ritorno" in uno dei territori mitici dell'enologia mondiale. E qui che nasce già il Lodovico e nasceranno Il Nicchio, primo vino aziendale (Cabernet Franc e Merlot) e Le Due Ville del Nicchio, il "second vin", con in etichetta "M. L. A." (Marchese Lodovico Antinori), con le prime annate 2020, 2021, 2022 e 2023, prodotte in 2.000 bottiglie, già allocate esclusivamente per importanti wine merchant in Usa, da Zachys a Wally's. Nel "dream team" con l'enologa Helena Lindberg, il grande enologo Michel Rolland, nel solco del connubio professionale e della lunga amicizia con Lodovico Antinori, che proseguiranno con Julien Viaud, della nuova generazione di enologi formatasi sui passi di Rolland, e con Sophia Antinori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Prosecco La Marca e Pinot Grigio Santa Margherita: gli italiani più diffusi nei ristoranti Usa

Il Prosecco de La Marca con 6.628 referenze (per etichetta, annate e formati di bottiglia) in 4.623 locali, il Pinot Grigio di Santa Margherita con 5.131 in 3.773 wine bar e ristoranti, e poi il Pinot Grigio delle Venezie dell'azienda californiana Ecco Domani, con 3.400 referenze in 2.743 locali: ecco il podio dei vini italiani più diffusi nelle wine list americane, secondo la classifica stilata da "Wine2Wine", il business forum di Vinitaly (che sarà di scena il 13-14 novembre 2023 a Verona), in partnership con Sommai, il "più grande data base di wine list" in costante aggiornamento. In "top 10" vini diversissimi tra loro, come il Tignanello di Antinori ed il Sassicaia di Tenuta San Guido, davanti al Prosecco di Ruffino e all'Ornellaia della Tenuta dell'Ornellaia di Frescobaldi, seguiti dal Prosecco Lunetta di Cavit, dal Brunello di Montalcino di Castello Banfi e dal Chianti Classico Riserva Ducale, ancora di Ruffino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'Italia cresce nel mercato delle aste del vino. E le vecchie annate si fanno più "giovani"

Lo stato dell'arte ed i trend nelle parole di Raimondo Romani, alla guida di Gelardini & Romani Wine Auctions. "Piemonte e Toscana continuano a guidare la crescita. Il nostro pubblico non è quello degli investitori, ma degli appassionati che comprano grandi bottiglie per berle. E quindi cercano anche vecchie annate, ma che siano ancora "vive", buone da bere. Quando abbiamo iniziato a lavorare ad Hong Kong, nel 2011, si cercavano bottiglie anche di 70 anni, oggi il limite che cerchiamo è intorno ai 30 anni".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)