

La News



Biologico, prevale l'ottimismo

Se già oggi il bio legato al wine & food in Italia è diventata una realtà economica importante, con un giro d'affari superiore agli 8 miliardi di euro (di cui 4,5 in Italia e 3,6 all'export), il futuro - nonostante l'inflazione - secondo gli operatori, è piuttosto roseo. E, soprattutto per il vino, sono di più le aziende secondo cui il giro d'affari aumenterà nei prossimi 12 mesi, tra esportazioni, ristoranti e negozi specializzati, rispetto a quelle che prevedono dei cali (eccezion fatta per la gdo nazionale), secondo quelle sondate da Nomisma per l'Osservatorio Bio by Sana (in approfondimento), di scena da ieri al 9 settembre 2023, a Bologna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Bigot: vendemmia dal potenziale medio-alto

Una vendemmia dal potenziale qualitativo medio-alto, sinora pari a 76/100, nonostante la difficile situazione sanitaria delle uve: così l'agronomo Giovanni Bigot, ha analizzato l'annata 2023 attraverso l'Indice Bigot, metodo di valutazione del potenziale qualitativo del vigneto che prende in considerazione i nove parametri agronomici più importanti - altezza e produzione della parete fogliare ed il loro rapporto, sanità delle uve, età del vigneto, tipologia di dotazione idrica, morfologia del grappolo, biodiversità della superficie e del sottosuolo - incrociando i dati rilevati durante la stagione. Il potenziale, ancora parziale, è elevato in particolare per i vitigni a bacca bianca e per i cru di quelli a bacca nera. Si prospetta inoltre, nella maggior parte dei casi, un'ottima annata per le basi spumante (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Nei territori del vino in vendemmia

Dall'Alto Adige Wine Summit a Bolzano (Bolzano, fino al 10 settembre), a "La Vigna Eccellente" del Marzemino a Isera (fino al 10 settembre), dal "Festival Franciacorta in Cantina" (16-17 settembre), alla "Festa della Vendemmia" a Fontanafredda (domani), dalla "Douja d'Or" ad Asti (da oggi al 17 settembre), a "La Vendemmia Solidale" a Le Manzano (10 settembre), fino alla "Festa dell'Uva" a Borgo Egnazia (domani), e non solo, WineNews segnala in agenda tantissimi eventi per vivere la vendemmia nei territori del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il Liv-ex 100 ancora in parabola negativa, ma crescono Ornellaia, Monfortino e Masseto

Il Liv-ex, l'indice di riferimento del mercato secondario dei fine wines, non dà segni di ripresa, e anche ad agosto 2023 continua la sua parabola discendente. Che riguarda innanzitutto il Liv-ex 100, che monitora l'andamento delle 100 etichette più scambiate - tra cui il Barolo 2017 di Bartolo Mascarello, il Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2016 di Bruno Giacosa, il Barbaresco 2018 di Gaja, il Barolo Monfortino Riserva 2013 e 2014 di Giacomo Conterno, il Masseto 2018 e 2019 e l'Ornellaia 2018 di Frescobaldi, il Brunello di Montalcino 2017 di Poggio di Sotto, il Sassicaia 2017, 2018 e 2019 di Tenuta San Guido, il Solaia 2019 ed il Tignanello 2018 e 2019 di Antinori ed il Redigaffi 2019 di Tua Rita - che, da inizio anno, ha perso il 10,3%, trascinato giù dal -1,3% di agosto 2023. Nello stesso periodo, solo nove vini hanno mostrato una performance positiva: Domaine Jean Louis Chave Hermitage Rouge 2019 (+46,3%), Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2019 (+8,4%), Ornellaia 2019 di Frescobaldi (+6,5%), Joseph Drouhin Montrachet Grand Cru Marquis de Laguiche 2019 (+6,2%), Giacomo Conterno Barolo Monfortino Riserva 2013 (+5,8%), Opus One Napa Valley 2019 (+5,6%), Scarecrow Cabernet Sauvignon Rutherford 2019 (+1,9%), Masseto 2018 di Frescobaldi (+0,6%) e Domaine Comte Georges de Vogue Bonnes Mares Grand Cru 2019 (+0,3%). Non va troppo meglio al Liv-ex 1000, l'indice che misura l'andamento dei vini da investimento di tutto il mondo, in calo da inizio 2023 del 9,5%, dopo l'ulteriore -0,8% del mese di agosto. Male anche il Liv-ex 50, che monitora i Grands Cru di Bordeaux, che da inizio anno ha perso il 9,9%. Guardando agli indici regionali, l'Italy 100 è quello che da inizio anno ha saputo rispondere meglio alle difficoltà, limitando le perdite ad un -4,3%, con un calo ad agosto del -0,6%. Il Bordeaux 500, che sul lungo periodo ha garantito margini piuttosto limitati (+8,6% negli ultimi 5 anni), da inizio anno ha perso "solo" il 7,2%, con il -0,8% di agosto 2023. Male anche il California 50 (-10,7%), mentre il Port 50 segna il -3,3%. Dal Bordeaux Legends 40 arriva l'unico dato positivo del mese di agosto (+0,3%), ma da inizio anno perde 6,8%. Le (ancor più) dolenti note arrivano dal Burgundy 150 (-10,9%), dallo Champagne 50 (-13,1%) e dal Rhone 100 (-16,7%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Alberi e boschi, alleati naturali per il futuro della vite

In un passato neanche troppo lontano, in Italia, non era raro vedere vigneti con i filari intervallati ad alberi da frutto, ma anche la cosiddetta "vite maritata", tecnica di coltivazione di origine etrusca, quasi scomparsa, con la vite arrampicata agli alberi, che resiste ancora oggi, per esempio con l'Asprinio di Aversa, in Campania. Eppure, oggi che la viticoltura è specializzata, con vigneti che pettinano pianure e colline, ma anche terrazzamenti di alta montagna o che si tuffano nel mare, il futuro potrebbe essere una sorta di ritorno al passato, con una nuova alleanza tra alberi e vite, per contrastare il climate change, favorire la biodiversità e ricreare habitat appetibili per insetti e uccelli "utili" anche alla vigna, e per animali selvatici che, trovando cibo e riparo altrove, non minaccerebbero più le vigne. Questa la tesi sostenuta e approfondita nel convegno "Il vino e il bosco - alberi che fanno bene ai vigneti", andato in scena a Castello di Meleto, una delle tenute più belle e storiche del Chianti Classico, a Gaiole in Chianti, con esperti e studiosi che hanno acceso la luce su un argomento di grande attualità, che offre possibili risposte ad uno scenario sempre più complesso, caratterizzato da andamenti climatici estremi, invasioni di animali e alterazioni dell'equilibrio naturale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'arte culinaria di uno chef trisstellato Michelin in "viaggio", con Enilive e Niko Romito

L'arte culinaria di uno chef trisstellato Michelin si mette in "viaggio", e si fa trovare nelle stazioni di servizio: ecco il progetto "ALT Stazione del Gusto", una collaborazione di Enilive, brand di Eni Sustainable Mobility, e Accademia Niko Romito, uno dei progetti dello chef patron del Ristorante Reale di Castel di Sangro, tre stelle Michelin. Il primo ristorante in partnership aprirà al pubblico il 20 settembre a Roma, nella storica stazione di servizio Eni in viale America all'Eur. L'obiettivo è raggiungere 100 aperture nel quadriennio a cominciare dalle principali città italiane. La partnership tra Accademia Niko Romito e Enilive prevede un piano di sviluppo anche tramite franchising. Il progetto, oltre ai flagship che Niko Romito gestirà direttamente, svilupperà un piano di franchising proponendo modelli di gestione e formazione strategici e innovativi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Dalla paura nasce il coraggio. Investiremo sicuramente ancora nel vino". Parla Oscar Farinetti

Da Fontanafredda, una delle 11 cantine messe insieme dall'imprenditore, dal Piemonte alla Sicilia, le riflessioni sul presente e sul futuro del vino. "L'Italia ha ancora un potenziale enorme da cogliere nel mondo. Le denominazioni? Forse vanno riviste e razionalizzate, ma deve restare il legame con il territorio, che è la nostra forza. E incredibile che in un Paese come l'Italia non ci sia l'educazione agroalimentare a scuola, a partire dalle elementari. Dobbiamo studiare di più il cibo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)