

La News



Ornellaia "Vendemmia d'Artista" 2020

300.000 che andranno ancora una volta al progetto Mind's Eye della Fondazione Solomon R. Guggenheim, per il quinto anno consecutivo: è il risultato dell'asta di grandi formati, tra doppie magnum, imperiali e l'unico esemplare di Salmanazar da 9 litri, di Ornellaia "Vendemmia d'Artista" 2020, "La Proporzione", battuta da Sotheby's, con le bottiglie e le etichette trasformate in opere d'arte dall'artista Joseph Kosuth. Con il progetto legato ad uno dei vini più iconici d'Italia e del Gruppo Frescobaldi che, in 15 edizioni, ha raccolto e donato a diverse realtà museali internazionali oltre 2,5 milioni di dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Usa, il vino cresce solo con i cocktail ...

Per fare fronte al calo dei consumi (-7,3% nei primi 6 mesi 2023), in Usa il vino sfrutta la propria versatilità grazie al trend che abbraccia cocktail e ready to drink a base enoica, sempre più affermato, in particolare nei fuori casa. Nel primo semestre 2023, secondo l'Osservatorio Uiv (Unione Italiana Vini) su base SipSource i wine cocktail sono infatti l'unica voce positiva legata al vino, con una crescita tendenziale complessiva di oltre il 3%, e con punte del +7% nei fuori casa, a partire dai ristoranti (+1,2%), mentre nei bar e negli altri locali l'incremento registrato è a doppia cifra. "Il fenomeno mixology - commenta la presidente Agvini Marzia Varvaglione - è sempre più evidente, ed il vino in questo contesto può giocare un ruolo centrale, per questo serve un approccio "pop" e inclusivo nei confronti di una categoria del lifestyle che interessa soprattutto i giovani".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Un podcast per i vendemmiatori

Ogni anno la Champagne nelle settimane della vendemmia accoglie 100.000 lavoratori, che si riversano nel territorio da ogni angolo del mondo. Un esercito di vendemmiatori che, spesso e volentieri, di vino e di Champagne sanno ben poco. Un limite che l'agenzia di recruiting G2V ha pensato bene di superare con un podcast in tre puntate ed in sei lingue ("L'écho des vignes"), accessibile attraverso un QR Code presente negli alberghi che ospitano i lavoratori, dedicato a diritti, salute e viticoltura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Qualità del vino e delle persone: il segreto del successo, secondo Giovanni Geddes da Filicaja

Prima in Antinori, poi in Frescobaldi, con focus su Ornellaia e Masseto, due miti del vino italiano, Giovanni Geddes da Filicaja è stato ed è uno dei manager che più hanno contribuito, attraverso le aziende in cui ha lavorato, alla creazione del valore delle etichette del Belpaese. Intuizione, capacità di marketing e, soprattutto, nella gestione delle persone e del loro coinvolgimento nei progetti aziendale, le caratteristiche fondamentali per il successo che hanno guidato il cammino del manager. Un percorso lunghissimo, che non si fermerà, ma seguirà un passo diverso, visto che, dal 31 dicembre 2023, Giovanni Geddes da Filicaja non sarà più Ceo delle due tenute. Ma non sarà fuori dal mondo del vino. "Fino a fine anno non parlerò con nessuno, poi vedremo se ci saranno dei progetti diversi, fuori o dentro il gruppo Frescobaldi", ha detto Geddes, a WineNews, in una chiacchierata in cui si è partiti da una riflessione di fondo: le persone passano, ma le aziende restano. "Certamente, ma servono persone di qualità - spiega il manager - per portare avanti dei progetti. La qualità degli uomini e delle donne è assolutamente essenziale, come lo è la collaborazione all'interno del gruppo di lavoro". Ed anche questo è uno degli ingredienti del successo del progetto "Vendemmia d'Artista" della Tenuta Ornellaia, nato con Geddes, in maniera pionieristica, quando abbinare i nomi di grandi artisti a grandi vini, per beneficenza, e per dare valore ai brand, era tutt'altro che una pratica diffusa. "E un progetto che ha dato grandi soddisfazioni, e che, oltre ad aver raccolto fondi per realtà importanti, ci ha aiutato a fare crescere i nostri valori. Siamo partiti nel 2005 con un prezzo ex cellar di 50 euro a bottiglia di Ornellaia e di 75 euro per Masseto, oggi siamo a 230-240 euro su Ornellaia, al consumatore, e su 500 euro al negoce per Masseto, che, al consumatore, diventa tra i 900 e i 1.100. Dal 2005 al 2022 abbiamo quintuplicato il giro d'affari". E se non sarà semplice veder nascere ancora progetti come Ornellaia e Masseto, prima di tutto, serve una cosa, conclude Giovanni Geddes da Filicaja, dietro precisa domanda di WineNews: "un grande vino, che abbia una qualità eccezionale, che la gente capisca e riconosca. Qualità, che, però, nel tempo cambia. Ed il vino deve cambiare con le generazioni, non c'è dubbio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La risposta alla siccità nella vite franca di piede

"Si parla spesso di sostenibilità ambientale, di clima e di siccità ma, oggi, per produrre un litro di vino occorrono 600 litri di acqua, mentre con le piante franche di piede ne basterebbe meno della metà. La ricerca deve andare in questa direzione, trovando soluzioni che contrastino quelle malattie che, da oltre un secolo, impongono l'utilizzo dei portinnesti americani. Le soluzioni non sono facili, ma neppure impossibili. Vanno ricercate attraverso la conoscenza, lo studio, la ricerca, la sperimentazione e il rinnovamento continuo, alzando lo sguardo oltre i consueti orizzonti. Poi, ci vogliono passione, curiosità, intuizioni e un pizzico di genialità". Così, dalla conferenza "Le origini della vite", di scena nel Castello di Grinzane Cavour, l'enologo e ricercatore Donato Lanati ha rilanciato un grande tema come quello del ritorno alla vite franca di piede, come soluzione pragmatica verso una viticoltura sostenibile. Che necessita di studi, sperimentazioni e ricerche, perché "tornare a produrre con la pianta franca di piede - aggiunge Lanati - significa apportare un grande valore aggiunto alla nostra enologia, in termini di sostenibilità, oltre che di qualità e di longevità del vino, nonché di difesa della pianta dalle malattie e dai cambiamenti climatici. Basta guardare all'esperienza georgiana, dove tutto ebbe inizio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'inflazione non frena i consumi: l'estate trascina gli italiani fuori casa, tra aperitivi e birra

Con la fine dell'estate, è tempo dei primi bilanci stagionali, a partire da quelli sui consumi fuori casa degli italiani. Come racconta l'analisi "Italy On Premise Consumer Pulse" di Cga by NielsenIQ, nei mesi estivi l'85% dei consumatori ha mangiato fuori casa ed il 56% ha frequentato locali o bar. Inoltre, più di due persone su cinque (42%) hanno dichiarato di uscire più spesso del solito proprio in virtù della bella stagione. Le persone che escono più spesso nel corso del periodo estivo sono generalmente i più giovani (il 37% è under 34) e i residenti in città (76%). Nelle vacanze i locali più gettonati dell'estate, secondo l'analisi, sono pizzerie (61%), bar (46%) e bar sulla spiaggia (44%) tra i più frequentati dagli italiani. Nei bicchieri, la scelta ricade principalmente su aperitivi (49%) e birra (47%), davanti al vino (35%) e alle bevande analcoliche (29%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Lugana, vino storico del Lago di Garda, globale e locale per vocazione, progetta il domani

Per il territorio, già meta di grande turismo grazie al richiamo del lago più grande d'Italia il futuro passa per qualità, tipicità ed enoturismo. Le testimonianze di Fabio Zenato (Presidente Consorzio Lugana Doc), Nadia Zenato (Zenato), Alessandro Marzotto (CàMajol - Santa Margherita), Ambra Tiraboschi (Cà Lojera), Roberto Girelli (Montonale), Fabrizio Molteni (chef del Ristorante La Speranzina di Sirmione, una stella Michelin) e Paolo Venturini (Frantoio Montecroce).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)