

La News



Italia, export degli sfusi in chiaro-scuro

Se nei primi 7 mesi 2023, le spedizioni di vino italiano nel mondo perdono in valore e volume sul 2022, dal segmento dei vini sfusi arriva una magrissima consolazione. Nei primi 6 mesi 2023 le quantità sono cresciute del +11,2%, a 1,9 milioni di ettolitri, ma a valori sostanzialmente stabili, a 150 milioni di euro (-0,6%). Ma con un prezzo medio diminuito del -10,6%, a 78 euro ad ettolitro, sullo stesso periodo 2022. Germania e Francia i primi mercati, davanti a Svizzera, Svezia, Austria, UK, Danimarca, Repubblica Ceca, Usa, Norvegia (3,6 milioni di euro, e Belgio. Così i dati della World Bulk Wine Exhibition (ad Amsterdam, il 20-21 novembre 2023).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il Prosecco Docg "in cattedra" in Usa

"Laddove oggi il mondo osserva con stupore un paesaggio fatto di vigneti che ricamano chilometri e chilometri di colline, nel 1853 c'era un solo vigneto attivo di piccola estensione; oggi gli ettari coltivati a Glera - il vitigno che sta alla base del Prosecco Superiore Docg - su quelle colline sono oltre 9.000, e l'elemento che gli è valso il riconoscimento Unesco è la cura con cui vengono gestiti". Partendo da questo racconto, il Prosecco Docg ed il territorio Unesco delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene, sono tornati in cattedra, alla Columbia University, a New York, grazie alla Carpenè-Malvolti, cantina che, grazie ad Antonio Carpenè, ha dato i natali a quello che sarebbe diventato lo spumante italiano più famoso nel mondo. Grazie alla lectio magistralis tenuta dall'ad della cantina, Domenico Scimone (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Pandolfini: Soldera e Sassicaia i top

La Toscana protagonista assoluta, con la doppia magnum di Brunello di Montalcino Case Basse Riserva Gianfranco Soldera 2004, stimata tra gli 8.000 ed i 16.000 euro, la verticale di Sassicaia di Tenuta San Guido (28 bottiglie, dalla 1967 al 2000, 10.000-20.000 euro) e la 12 litri di Le Pergole Torte di Montevergine 2000; e poi Piemonte, Bordeaux, Champagne, Rodano, Loira e Borgogna: ecco gli ingredienti de "La raffinatezza della complessità", l'asta Pandolfini, di scena il 9 e 10 novembre a Firenze.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dai mercati alla "generazione Z" di wine lovers: il vino può rialzarsi da un 2023 difficile

Per il settore vino, il 2023 è un anno sicuramente difficile, soprattutto sui mercati internazionali, con un calo delle vendite sostanzioso. Ma è sbagliato dire che "va tutto male". Il vino italiano ha tutto per risollevarsi e un'annata negativa non deve far dimenticare il trend degli ultimi anni, caratterizzato dal segno più. Di certo deve fare una riflessione, guardare al futuro con ottimismo e dinamicità considerato anche la velocità con cui i mercati cambiano velocemente. E la riflessione sui numeri del vino, emersi dal Forum Wine Monitor by Nomisma n. 10 (in approfondimento), che già dal titolo, "Trovare il bandolo della matassa", va al cuore della questione, con interventi di Federico Zanella, presidente & ceo Vias Imports, tra le principali realtà di importazione di vino in Usa, e di due manager ed imprenditori tra i più importanti del mondo del vino italiano, Ettore Nicoletto, presidente & ceo Angelini Wines & Estates, e Lamberto Frescobaldi, alla guida di Frescobaldi. Se l'impasse in Usa, ha ribadito Zanella, è dovuta alla necessità di smaltire le abbondanti scorte fatte dagli operatori nel 2022, e dalla fine del primo trimestre 2024 "penso si inizierà ad innescare un riordino di quantità più piccole ma più costanti nel tempo", predica calma Lamberto Frescobaldi. "Il mondo non sta finendo, bisogna stare con i piedi per terra e fare anche mea culpa, perché qualcuno ha aumentato i prezzi in modo ingiustificato e adesso non vuole tornare indietro, ma dovrà farlo. Ci sono sempre le opportunità, nel mondo". Senza dimenticare l'Italia, dove "il turismo è cresciuto tantissimo, a volte possiamo guardare anche a casa migliorando la catena distributiva. L'Italia è tutta una città d'arte, la ristorazione sta andando molto bene". Ma c'è anche il tema del cambiamento demografico dei consumatori, con i giovani che sembrano meno attratti dal vino, e soprattutto dal quello rosso. "Bisogna lavorare nel capire di più, c'è una categoria molto ampia di vini rossi che andrebbe ripensata, stilizzata. E, quindi, meno alcool, più verticalità, più tensione ed energia. Una gradazione alcolica più bassa può essere uno strumento per corteggiare una categoria di consumatori che, per pregiudizio, non si avvicinano ad un vino da 15 gradi", ha osservato Ettore Nicoletto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Barolo en primeur 2023": 811.000 euro raccolti in asta

Una cifra monstre: sono 811.000 euro il risultato dell'asta di "Barolo en primeur 2023", per valore il più importante evento di "wine & charity" d'Italia, battuta poche ore fa dal Castello di Grinzane Cavour tra Alba, New York e Londra. Una somma che testimonia la forza della formula che unisce il re dei vini delle Langhe e la beneficenza, e che ha superato i 769.800 euro dell'edizione 2022. In palio 1.336 bottiglie di Barolo e Barbaresco della vendemmia 2022, riunite in 10 lotti che si aggiungono alle barrique Vigna Gustava, che produce Nebbiolo all'ombra delle mura del Castello di Grinzane Cavour, e la cui vinificazione viene curata dal Centro Enosis Meraviglia dell'enologo Donato Lanati. Il lotto più importante, il "tonneau del Presidente", è stato aggiudicato per 280.000 euro. Un grande successo, ancora una volta, per l'asta benefica, che è promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e da Fondazione Crc Donare in collaborazione con il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani a sostegno di progetti sociali. Oltre 95 i produttori del Consorzio si sono uniti sotto il nome del Comune di produzione, donando 1.034 bottiglie da 0,75 litri, 242 magnum e 60 jeroboam. Tanti i progetti finanziati, tra questi quelli formativi della Scuola Enologica di Alba.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Grandi classici e novità: i 10 "vini dell'anno" di Bibenda 2024

Da grandi classici come il Barbaresco Soñ San Lorenzo 2020 di Gaja, il Curtefranca Chardonnay 2019 di Ca' del Bosco, il Cervaro della Sala 2021 di Castello della Sala (Antinori), il Turriga 2019 di Argiolas ed il Saffredi 2020 di Fattoria Le Pupille, a chicche come il Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019 di Di Majo Norante, il Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio, il 1943 Del Fondatore 2020 di Cantine Due Palme ed il Quattordicesi 2018 di Colline San Biagio, a sorpresa assolute come il Primitivo di Manduria La Riserva di Al Bano al 1973 2018 di Albano Carrisi, cantante e produttore: ecco i 10 "Vini dell'Anno" di Bibenda 2024, la guida della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), guidata da Franco Ricci che, da quest'anno, oltre al focus sui vini (in approfondimento tutti i "5 grappoli"), gli olii e le grappe, ha introdotto una sezione dedicata specificamente ai resort delle aziende vinicole.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Un classico dei classici: l'abbinamento vino e formaggio. Declinato da Slow Food

Un viaggio in Italia, e non solo, con la guida di Giancarlo Gariglio (Slow Wine) e Piero Sardo (Fondazione Slow Food della Biodiversità). Attraverso taglieri e calici, vini e formaggi che raccontano territori, storie di contaminazioni e migrazioni che hanno dato vita a saperi, sapori ed innovazioni, che oggi sono quello che chiamiamo "tradizione", con prodotti diversi, che si valorizzano l'un l'altro.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)