

La News



Un'asta da sogno per la cultura del vino

Due doppio Magnum di Le Pin 2011 e 2015 e una visita-degustazione con pranzo per 8 persone a Château Le Pin (45.000-65.000 euro), o 1 doppio Magnum di Château Petrus 1995 (30.000-40.000 euro), ma anche, uniche italiane, 1 doppio Magnum di Sassicaia 1995 e un'Imperiale di Guidalberto 2020 con visita-degustazione per 6 a Tenuta San Guido (4.000-8.000 euro), e 1 doppio Magnum di Ornellaia 1998 con visita-degustazione e una cena per 6 a Tenuta dell'Ornellaia (3.000-6.000 euro). Ecco alcuni dei lotti dell'asta online di Sotheby's e Cité du Vin di Bordeaux per la Fondation pour la culture et les civilisations du vin (fino al 26 febbraio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Report" & vino, nulla di nuovo

"Report", come annunciato, nella puntata di ieri è tornato a parlare di vino. Nulla di nuovo, verrebbe da dire, nel mirino del pezzo "Il Nemico in casa". E, in buona parte, pratiche consentite per legge, come specificato dalla stessa trasmissione. Lieviti autoctoni vs selezionati, fermentazioni spontanee o meno, metodi di conduzione della vigna. Un paio di casi di pratiche illecite (peraltro stigmatizzate, ovviamente, dal presidente Assoenologi, Riccardo Cotarella, come "frodì pazzesche"), dimostrate con documentazioni ormai di 8-9 anni fa, e la divisione "manichea" tra chi produce vini "industriali" o "naturali". Tra gli spunti più interessanti il tema delle "Commissioni di Assaggio" dei vini Doc e Docg, da riformare, e la necessità di scrivere in etichetta chi usa solo uve di proprietà, chi lo fa ma solo "in prevalenza", e chi è un imbottigliatore tout court ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Bollicine italiane, gli Usa ripartono

Nel mondo le bollicine italiane continuano a lasciare il segno. Perché ad un calo del 14% per i volumi degli spumanti italiani spediti negli Stati Uniti, nel 2023, non corrisponde quello degli effettivi consumi di sparkling. Lo rileva l'Osservatorio Uiv - Vinitaly registrando la generalizzata battuta di arresto nelle importazioni statunitensi ma, dall'incrocio dei dati tra gli ordini, frenati dal destocking, e gli effettivi consumi, la differenza è enorme: il monitoraggio sugli acquisti effettivi segna infatti un'ulteriore crescita (+1,7%) del comparto spumanti italiani nel 2023.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La sostenibilità tra scienza e bellezza, secondo Brunello Cucinelli e Riccardo Cotarella

Il concetto di sostenibilità, sempre più al centro dell'attenzione in tutti i settori dell'economia, interessa particolarmente il mondo del vino, uno dei pilastri dell'agricoltura, che proprio sulla sostenibilità vede una delle sfide principali per il futuro. Un tema trattato, a Montepulciano, da Brunello Cucinelli, imprenditore e stilista di fama mondiale, oltre che produttore di vino, e Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi ed una delle voci di riferimento, per esperienza e competenza, del vino. "La bellezza e l'armonia sono i valori che dobbiamo perseguire per continuare a contraddistinguerci in qualità: noi abbiamo i migliori artigiani, i migliori agricoltori, i migliori viticoltori e dobbiamo ritornare a dare più valore alla persona, solo così le nostre imprese potranno continuare a crescere ed essere un modello in tutto il mondo". Questa la riflessione di Brunello Cucinelli, un messaggio anche al mondo del vino, dall'alto della sua esperienza imprenditoriale nel mondo. Un messaggio fatto di bellezza e di territorio: solo con il rispetto della natura, delle persone e del lavoro, l'Italia ce la farà: "la pandemia ha fatto emergere il miglior stato sociale al mondo che per me è quello italiano. Siamo una nazione credibile sul mercato e penso che stiamo vivendo un momento particolarmente bello. Educare l'intelligenza dell'anima è fondamentale, se portiamo nel lavoro la bellezza cambiamo molto". La sostenibilità è un valore da conquistare tutti i giorni con le proprie scelte e il vino, che contribuisce a salvaguardare il paesaggio di un territorio, può fare la sua parte. Ma sostenibilità non significa fare a meno della scienza. Cotarella ha spiegato che "il vino naturale non esiste, la scienza serve perché la natura non può pensare a tutto". Senza la scienza, quindi, il vino non si potrebbe fare e quindi il paesaggio, il lavoro, la tradizione e la bellezza sarebbero a rischio: "le varietà che abbiamo hanno provato a piantarle in Australia, in America, ma non si sono mai adattate ad un clima diverso dal nostro. I "vitigni francesi" vengono bene ovunque, la nostra è una ricchezza infinita. Il legame terra & vite con le persone è inscindibile".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino Nobile di Montepulciano, dalla storia al futuro

Espressione di un territorio già celebre per il vino già nella metà del Cinquecento, come raccontano gli scritti di Sante Lancerio, il bottigliere di Papa Paolo III Farnese, che definisce quello di Montepulciano un vino "da signori", o le righe ben più celebri del medico, naturalista e biologo più alto in grado alla corte dei Medici e grandissimo letterato Francesco Redi, che, nel 1685, nel "Bacco in Toscana", già lo definiva "d'ogni vino il re", e con il binomio "vino Nobile" che si trova per la prima volta, ad oggi, in un documento del 1766 che proviene dall'Archivio dei Gesuiti di Montepulciano, oggi all'Archivio di Stato di Firenze, il Vino Nobile di Montepulciano è architrave paesaggistico ed economico di un territorio in cui la vite è presente fin da epoca etrusca. E che oggi, in quella che è stata la prima Docg d'Italia, muove un giro d'affari intorno al miliardo di euro. E che guarda al futuro. Se nei mesi scorsi è arrivata la menzione "Toscana" in etichetta, infatti, nei prossimi mesi arriveranno anche le "Pievi", 12 Unità Geografiche Aggiuntive scelte dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. Temi al centro, insieme agli assaggi delle nuove annate (2021, a 4,5 stelle su 5, e Riserva 2020, in approfondimento), di un'Anteprima Vino Nobile 2024 che, come sta facendo il territorio, ha cambiato pelle.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Chianti Lovers" e "Rosso Morellino": l'emergenza climatica sta nel bicchiere

Mai come quest'anno (e siamo solo all'inizio) l'emergenza climatica è stata il leitmotiv delle "Anteprime di Toscana". E, nel bicchiere, la successione di annate difficili e molto calde come 2021, 2022 e 2023 si sente, anche a "Chianti Lovers & Rosso Morellino", che hanno presentato le loro ultime annate (in approfondimento i nostri migliori assaggi) Due denominazioni diverse, per dimensioni, territorio e base ampelografica, ma che più di altre hanno scelto un cammino comune, sia nella promozione, che nel lavoro quotidiano, entrambi sempre più legati ad un contatto diretto con i consumatori, anche attraverso il turismo del vino. 3.500 aziende per 15.000 ettari di vigneto il Chianti, che a gennaio 2024 ha segnato un incoraggiante +21% nelle vendite sul gennaio 2023; 220 soci e 1.500 ettari di vigneto (di cui il 15% a biologico) quelli rappresentati dal Consorzio del Morellino di Scansano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Chianti Classico, tra la scommessa vinta della Gran Selezione, le "Uga" in etichetta

La visione di un territorio in salute, per Giovanni Manetti, presidente del Consorzio del Gallo Nero, che festeggia 100 anni, e per i produttori. Dalla "Chianti Classico Collection" 2024, parlano i vertici di cantine come Rocca delle Macie, Castello di Brolio (Barone Ricasoli), Villa Le Corti (Principe Corsini), Felsina, Cecchi, Isole e Olena (gruppo Epi), Vallepicciola, Tenuta di Arceno, Villa Cafaggio, Dievole e Lamole di Lamole (Gruppo Santa Margherita).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)