

La News



**Planeta, "Wine family of the year"**

I top brand del vino italiano continuano a fare incetta di premi internazionali. E, agli onori delle cronache, sale ancora una volta la Sicilia, con una delle sue realtà leader, Planeta, eletta "Wine family of the year" dei "Meininger Awards Excellence in Wine & Spirit" n. 18, premio tra i più prestigiosi del vino tedesco, di scena a Dusseldorf, nei giorni di ProWein. Un riconoscimento per la cantina siciliana guidata da Francesca, Alessio e Santi Planeta, che arriva a poche settimane dalla nomina di Alessio Planeta (che è anche ad dell'azienda), come "Winemaker of the Year" da parte della celebre rivista americana "Wine Enthusiast".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Vinitaly-Merano, prima joint venture "in anfora"**

Vinitaly e Merano Wine Festival, ovvero la più grande fiera del vino made in Italy e quello che era nato come il "salotto buono" del vino italiano, per diventare poi un vero e proprio evento fieristico (seppur con numeri ovviamente minori sulla kermesse veronese) uniscono le forze con una prima joint venture tra le due organizzazioni, con un focus davvero particolare: si chiamerà "Amphora Revolution" il nuovo progetto congiunto, dedicato alle giare in terracotta (evento di scena il 7 e 8 giugno 2024, alle Gallerie Mercatali by Veronafiere) che rappresenti le eccellenze a livello nazionale con l'obiettivo del rilancio di una tecnica antica come una rivoluzione a sostegno della naturalità del prodotto e della sostenibilità, oltre ad una sfida contro il cambiamento climatico, come anticipato, a WineNews, dal patron del "Merano Wine Festival", Helmut Kocher.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Etichette ad "esaurimento scorte"**

Dall'8 marzo 2024, le etichette dei vini dovranno adeguarsi al nuovo regolamento Ue in materia, come abbiamo già scritto. Ma, intanto, le etichette già stampate per vini e vini aromatizzati potranno continuare ad essere impiegate fino al 30 giugno prossimo. Lo ha stabilito il Decreto emanato il 9 marzo dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che proroga così l'autorizzazione all'utilizzo delle etichette che riportano il simbolo ISO 2760 per identificare il codice QR ma non il termine "ingredienti". Con il plauso di Federvini e Coldiretti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Vino e mercato: c'è voglia di ripartire, ma domina la prudenza. Il sentiment da ProWein 2024**

L'inflazione allenta un po' la morsa, ma si fa ancora sentire, in uno scenario economico molto incerto, e reso ancora più difficile da decifrare per il perdurare delle crisi internazionali, Ucraina-Russia e Israele-Hamas in testa, ma non solo. Ed a Dusseldorf da ProWein 2024 (che chiude domani 12 marzo), dove l'Italia è il Paese più presente, con poco meno di 1.200 espositori (in calo sulle ultime edizioni), sembra confermarsi quel sentiment cautamente positivo emerso dal "ProWein Business Report", realizzato dall'Università di Geisenheim, con un sondaggio tra oltre 2.000 esperti dell'intera catena di valore del settore, che vedono nell'aumento dei costi vissuto soprattutto nel 2023 uno dei grandi problemi della filiera, perchè mina la redditività (e, di conseguenza, rimanda investimenti e fa rivedere anche le strategie commerciali, portando molti a tagliare la produzione dei vini più entry level). In abbinata ad un calo del potere di acquisto da parte delle famiglie, e di una riduzione di consumi generale che non lascia tranquilli. Eppure tra i corridoi della fiera tedesca (anche quest'anno, come nel 2023, resa ancora più complicata da diversi scioperi, soprattutto sul traffico aereo) si respira un po' di aria fresca, ma senza fuochi d'artificio e con un mercato lento, ancora all'insegna della grande prudenza degli operatori. Ma, comunque, con un tentativo e di inversione di tendenza che, probabilmente, arriverà nella seconda metà dell'anno. A cambiare, invece, a detta di tutti sono i mercati, e soprattutto i consumatori. E se un elemento che emerge è il concentrarsi delle richieste sempre più sulle fasce premium, magari con meno quantità, con un relativo abbandono dei prodotti più entry level un altro aspetto sempre più pressante, che, da tendenza, sta diventando trend, è quello della richiesta di vini con qualche grado alcolico in meno (anche no e low alcol, ma non solo). E non sono pochi quelli che dicono che oggi tutti i segnali e tutti i trend che nascono vanno ascoltati, analizzati e se possibile anticipati, ma di certo non ignorati. E che, senza perdere identità, vocazionalità e anima, si debba cercare di andare incontro ai mercati che cambiano, valutando aspetti e dialogando con interlocutori che fino ad oggi, a volte anche con un po' di superficialità, sono stati ignorati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Joanne Harris e Giovanni Soldini, "La Voce di Biondi-Santi"**

"Rispetto" per un grande vino vuol dire eredità, terra, identità. Un valore che alla scrittrice Joanne Harris, autrice di "Chocolat", ha ispirato il romanzo inedito "La Corona": un re eredita la corona dal padre, amato da tutti, ma si sente inadeguato e chiede a cortigiani e sudditi come guadagnarsi il rispetto delle persone, scoprendo che l'unico modo di capire cosa sia, è andarne alla ricerca. Ecco "La Voce di Biondi-Santi" 2024, progetto che si compone di un audiolibro ed un podcast con le voci di Neri Marcorè, in italiano, e Tomas Arana, in inglese (e da quest'anno con un'app), che accompagna il rilascio sul mercato, il 1 marzo, del nuovo millesimo del Brunello di Montalcino di Biondi-Santi, il 2018, insieme a due annate di La Storica, la Riserva proposta dall'azienda ad almeno dieci anni dalla sua prima uscita, la 2010 e la 1988, due "monumenti enologici" che provengono dalla cantina della Tenuta Greppo dove nell'Ottocento è nato il celebre rosso, oggi di proprietà del gruppo francese Epi (famiglia Descours), in cui sono conservate le 42 Riserva prodotte dal 1888 ad oggi, in una library di inestimabile valore. Il velista Giovanni Soldini è lo "spirito affine" che racconta come "Non possiamo controllare la natura", con gli interventi di Giampiero Bertolini e Federico Radi, ad e direttore tecnico Biondi-Santi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Dallo chef spagnolo José Andrés consegnati 32 milioni di pasti alla popolazione di Gaza**

Di fronte ad ogni tragedia, in qualsiasi angolo del mondo, la "World Central Kitchen", la onlus dello chef stellato spagnolo José Andrés (30 ristoranti solo in Usa, ed intervistato da WineNews a "Vinexpo" 2017 a Bordeaux), fondata nel 2010 come risposta al terremoto di Haiti, grazie ai suoi volontari, a partire dagli chef, sa farsi trovare pronta, facendo ciò per cui è nata: sfamare chi ha bisogno, garantendo milioni di pasti. Lo ha fatto durante il Covid, negli Stati Uniti e non solo, in Ucraina nell'emergenza alimentare causata dalla guerra con la Russia, e, ad ora, ha già fornito 32 milioni di pasti a Gaza, paracadutati alla popolazione palestinese a rischio carestia nella terribile guerra con Israele, e spediti via mare con la nave di Open Arms in questi giorni da Cipro nel corridoio umanitario promosso da Usa, Ue, Paesi arabi, e altri Stati come l'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**"La cucina di oggi si presta molto alla comicità": da "Identità Milano", Enrico Bertolino**

Il celebre comico: "ogni tanto disubbidisco alla tradizione con la cucina etnica. Bene parlare di sovranità alimentare sulle materie prime, non sulle cucine, perchè in Italia vivono tanti popoli, come è sempre stato, fin dalle botteghe rinascimentali. Meglio la "serenità alimentare". Oggi tanti programmi di cucina dovrebbero sapersi prendere più in giro, essere meno drammatici. Sarebbe bello tornare ad uno stile più leggero, come quello del "Il Pranzo è servito" di Corrado, una delle prime trasmissioni per il grande pubblico in tv che in qualche modo era legata al cipro".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)