

## La News



### Lo Champagne è "marchio noto" in Cina

Arriva una storica vittoria per il Comité Champagne, grazie alla decisione dell'Alta Corte di Pechino per cui lo Champagne è la prima denominazione ad ottenere il riconoscimento di "marchio noto", che garantisce un'ampia protezione, anche in caratteri cinesi, contro qualsiasi uso fraudolento del nome Champagne, per ogni tipologia di prodotto. Tutto nasce da una causa contro un produttore cinese e un distributore di profumi venduti con il nome "Champagne Life", di cui il tribunale ha ordinato di interrompere produzione, vendita e distribuzione. Il Comité Champagne ha ottenuto un risarcimento di 30.000 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

## SMS

### Enotecnici, sempre più ricercati

Gli enotecnici sono una figura professionale che non conosce crisi, sempre più ricercati dalle cantine, anche perché "sono già pronti per lavorare appena usciti dalla scuola, grazie all'importante parte pratica ed operativa della loro formazione. Vengono contattati dalle aziende addirittura prima di terminare il corso di studi", come spiega il professor Manuel Penasa, dirigente del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach. Proprio la prestigiosa istituzione (che proprio quest'anno festeggia i suoi 150 anni), è la capofila della rete delle scuole enologiche italiane, che ad oggi conta 15 istituti (Conegliano, Alba, Ascoli Piceno, Avellino, Cividale del Friuli, Roma, San Michele all'Adige, Siena, Macerata, Todi, Marsala, Locorotondo, Cagliari, Voghera e Catania) e che si è riunita nei giorni scorsi per un confronto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Anche Firenze ha un vigneto urbano

Anche Firenze, da oggi, ha la sua vigna urbana, come altre grandi città d'Italia e del mondo: la nuova "Vigna Michelangelo", il cui nome deriva dal "Divin Artista" Michelangelo Buonarroti, si trova sulla collina che sovrasta l'Arno, con una vista che spazia dalla cupola del Brunelleschi ai colli di Fiesole, adiacente al Giardino dell'Iris, dove è conservato il germoplasma del genere Iris, simbolo di Firenze. I terreni sono gestiti dall'Azienda Agricola Donne Fittipaldi di Bolgheri, guidata da Maria Fittipaldi Menarini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Fine Wine, continua il crollo sul Liv-Ex. Da Italia (e Champagne) piccoli segnali di risveglio

Continua a riassetarsi verso il basso il mercato dei fine wine, che, dopo i primi due mesi 2024, vedono proseguire il trend di decrescita in corso da mesi, almeno guardando agli indici del benchmark di settore, il Liv-Ex, che vede segni positivi, ormai, solo se si guarda ad un orizzonte di 5 anni. Il Liv-Ex 100, indice principale e di riferimento, da inizio anno, è in calo del -1,4%, che diventa -14,5% se si guardano gli ultimi 12 mesi (indice di cui, per l'Italia, fanno parte il Barolo 2019 di Bartolo Mascarello, il Brunello di Montalcino Riserva 2016 di Biondi-Santi, il Barolo Falletto Vigna Le Rocche di Bruno Giacosa, il Barbaresco 2019 di Gaja, il Barolo Monfortino Riserva 2014 e 2015 di Giacomo Conterno, il Masseto 2019 e 2020 e l'Ornellaia 2020 di Frescobaldi, il Sassicaia 2018, 2019 e 2020 della Tenuta San Guido, il Solaia 2019 ed il Tignanello 2019 e 2020 di Antinori, e il Redigaffi 2020 di Tua Rita). Indice che, peraltro, vede le migliori griffe italiane in grande spolvero ed in controtendenza, visto che il Masseto 2019 è il vino che ha visto crescere di più la sua quotazione nei primi due mesi dell'anno (+10,9%), il Sassicaia 2020 il terzo (+7,1%), ed in "top 5", al n. 4, c'è il Barolo 2019 di Bartolo Mascarello, a +6,8% (come il Pauillac 2019 di Chateau Pontet-Canet, mentre la seconda performance migliore è quella del Clos de Tart Grand Cru 2020 di Clos de Tart), e, ancora, in "top 10", cresce del +5,3% il Barolo Monfortino Riserva 2014 di Giacomo Conterno. Allargando lo sguardo, fa ancora peggio il Liv-Ex 1000, indice più ampio della piattaforma, a -3,5% nel 2024 e ormai a -15,3% nei 12 mesi. A trascinare in basso le performance sono soprattutto il tonfo del Burgundy 150 (-5,5% nel 2023, -19,4% negli ultimi 12 mesi), il -2,3% del Bordeaux 500 ed il -3% del Bordeaux Legends (-13% e -14,6% negli ultimi 12 mesi), ed in calo sono anche il Rhone 100 (-4,8% da inizio anno) e il Rest of the World 60 (-3,6%). A dare piccoli segni di inversione di tendenza, invece, sono lo Champagne 50 (che fa +1% a febbraio, e -0,8% da inizio anno), e l'Italy 100, che seppur con un modesto +0,1% a febbraio 2024, è l'indice migliore da inizio anno, a -0,6%, e anche quello che ha perso meno nei 12 mesi (-3,6%), nonché il secondo migliore nell'arco dei 5 anni, +31,8%, dietro solo allo Champagne 50, a +50,2% in un lustro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### "The Wine Advocate", William Kelley nuovo "Editor in Chief"

"The Wine Advocate", una delle riviste più prestigiose e autorevoli del mondo del vino, fondata da Robert Parker e da qualche anno di proprietà al 100% del Gruppo Michelin (che edita anche la celebre Guida Michelin ai ristoranti) cambia assetto interno: William Kelley, ritenuto uno dei migliori palati del mondo soprattutto quando si parla di Bordeaux, Borgogna e Champagne, continuerà a coprire queste zone per la rivista, ma assumendo anche il ruolo di "Editor in Chief", prendendo il posto di Joe Czerwinski, che ha ricoperto la carica per tre anni, e che continuerà a seguire la Napa Valley, la California in generale, ed i territori più a Nord degli Stati Uniti. Novità anche per Monica Lerner, da anni firma delle recensioni e degli articoli sui vini d'Italia, che continuerà a fare, aggiungendo, però, alle sue zone di competenza, la Grecia, e anche il Sudafrica. Ancora, tra le novità, l'arrivo di Matthew Lucy nel team americano, ma anche la partenza di Anthony Mueller, che ora, spiega una nota di "The Wine Advocate", ha deciso di mettersi in proprio. "The Wine Advocate è guidato da competenza e passione, incarnate dal nostro team di recensori, e oggi rendiamo omaggio ai colleghi che cambiano ruolo e diamo il benvenuto ad un nuovo membro del team in questa grande avventura", spiega la rivista in una nota ufficiale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

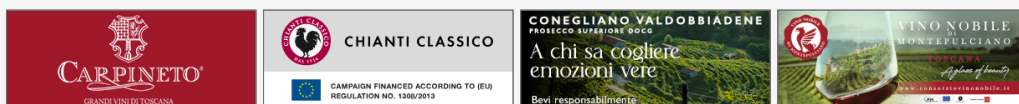


## Wine & Food

### Con la bella stagione nasce il primo "Festival di Primavera - Cibo e Cultura in Franciacorta"

"Di colore brillante, paglierino chiaro con possibili riflessi verdognoli; perlage finissimo, persistente, con spuma ricca; odore fruttato e sapore secco. La gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi": è così che la Treccani presenta il Franciacorta, ottenuto da uve dei vitigni Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Nero con il metodo di fermentazione naturale direttamente in bottiglia. E con Treccani Accademia, nasce il "Festival Primavera: Cibo e Cultura organizzato" (16-17 marzo), nuovo evento "di territorio" voluto dal Consorzio Franciacorta, per raccontarne Sostenibilità, Rito e Gusto in tre incontri culturali in tre luoghi-simbolo (Monastero di San Pietro in Lamosa, Convento dell'Annunciata e Casa Museo Zani). Ma ci saranno anche il "Gioco degli Aromi di Good Senses" al Consorzio, ad Erbusco, visite alle cantine e famosi chef del territorio e d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### L'Alta Langa lavora ad un futuro da grandissimo spumante di qualità (e si allea con il Barolo)

In vista de "La Prima dell'Alta Langa" (il 18 marzo a Torino), le riflessioni del Consorzio e dei produttori del primo Metodo Classico italiano: Mariacristina Castelletta e Paolo Rossino, presidente e direttore del Consorzio dell'Alta Langa, e dei vignaioli "dei due mondi", Alta Langa e Barolo, Roberto Bava (Cocchi), Sergio Germano (Ettore Germano). Con le "alte bollicine piemontesi" che guardando sempre più ad alleanze con la gastronomia, come nella Fiera del Tartufo Bianco di Alba, di cui sono brindisi ufficiale, così come con la cultura, con il Teatro Regio di Torino.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)