

La News



Export spumanti: meno volume, più valore

502,8 milioni di litri (-2,1%), per 2,2 miliardi di euro (+3,5%) sul 2022: è il risultato all'export degli spumanti italiani nel 2023, che, dunque, se la cavano meglio in valore, ma peggio in quantità sul totale del vino italiano (a 7,7 miliardi di euro in valore, -0,8%, e 2,1 miliardi di litri in volume, -0,9%), di cui le bollicine tricolore, ormai, valgono poco meno di un quarto in volume, e poco più del 25% in valore, sul totale delle spedizioni di vino italiano nel mondo. Quadro che emerge da un approfondimento WineNews su dati Istat che, tra le altre cose, testimonia le maggiori difficoltà dei vini fermi, quanto meno in volume, sugli sparkling.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Agroalimentare italiano da record

Nel mondo c'è sempre più voglia di cibo italiano. Un trend confermato anche dai numeri, ad iniziare da quelli delle esportazioni che vedono una crescita record del cibo made in Italy (+14%) nel confronto tra gennaio 2024 e gennaio 2023, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat che fotografano un andamento dell'alimentare in controtendenza su quello generale delle esportazioni che registrano un arretramento dello 0,2%. Tra i principali Paesi acquirenti, la crescita più consistente è negli Stati Uniti, il primo sbocco extra Ue, con un aumento del 31% delle vendite, bene anche Gran Bretagna (+26%), Germania (+9%) e Francia (+3%) ma crescita del 52% in Cina e del 14% in Russia. Il risultato conferma il record storico fatto segnare nel 2023, per un valore che ha superato i 64 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La vendemmia più povera della storia

Le previsioni, non favorevoli, della vendemmia 2023 in Italia erano ben note ma, adesso, ci sono anche i dati ufficiali (inviati dal Ministero dell'Agricoltura alla Dg Agri) che certificano come sia stata la più leggera dal "Dopoguerra" con "soli" 38,3 milioni di ettolitri con un calo del 23,2% sul 2022. Un dato, questo, in linea con quanto previsto a fine novembre dall'Osservatorio Assoenologi, Ismea e Unione italiana vini. In Europa la Francia, che ha chiuso la vendemmia con 48,1 milioni di ettolitri (in crescita), ha superato l'Italia come primo produttore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il tappo a vite è una scelta stilistica del produttore, da raccontare bene al consumatore di vino

Il tappo a vite è una scelta stilistica del produttore, il lavoro ora deve concentrarsi sul corretto racconto al cliente finale. Tenendo conto che non è adatto solo ai vini da veloce rotazione, come si è sempre voluto sostenere, ma anche, secondo studi e degustazioni comparative, per i vini da lungo invecchiamento. Con i consumatori che sembrano sempre più aperti a questo tipo di chiusura, e anche il mondo della produzione, soprattutto guardando ai vini bianchi. Almeno, emerge dalla giornata a tema organizzata dai produttori de "Gli Svitati", ovvero Franz Haas, Graziano Prà, Jermann (oggi di proprietà di Antinori, ndr), Pojer e Sandri e Vigneti Massa, che hanno chiamato a raccolta critici e ricercatori, riunendo, insieme a Guala Closures, leader mondiale per la produzione di tappo a vite nel mondo, nella sede operativa "Pentole Agnelli - since 1907", a Bergamo, personalità come Oscar Mazzoleni (Maitre e Sommelier de Il Carroponete), Edgar Chaccha (Head Sommelier della Ciaud del Tornavento), Matteo Montone (Master Sommelier e Group Wine Director di Maison Estelle), accanto a Giancarlo Gariglio (curatore della guida Slowine), ma anche ricercatori come Silvia Carlin e Fulvio Mattivi della Fondazione Mach, ed esperti di normativa vinicola come Michele Fino, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In generale, spiegano "Gli Svitati", "il mondo dei bianchi è più sensibile e aperto verso l'utilizzo del tappo a vite, ora è il momento di concentrarci anche sui rossi (era presente anche la cantina del Barolo Ettore Germano). Abbiamo visto che la tappatura cambia l'invecchiamento del vino e in questo senso il tappo a vite è una scelta stilistica che va rispettata e raccontata al cliente nel modo giusto". E se spesso il tappo a vite, ormai sdoganato da molti sommelier e sempre più ben accetto dai consumatori, è associato ai vini da rotazione veloce allo scaffale, uno studio comparativo sui vini de "Gli Svitati" ha dimostrato "come le differenze tra le chiusure diventino più evidenti nei lunghi invecchiamenti. Sta quindi all'enologo, in una ottica di enologia di precisione, scegliere l'abbinamento tappo/chiusura in funzione delle caratteristiche del vino, della lunghezza dell'affinamento previsto in bottiglia, ed assecondando lo stile evolutivo desiderato", ha sottolineato Mattivi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Domus Artium Reserve", tra grandi vini e alta cucina

Vini di altissimo pregio, celebri o particolari, storici o capaci di raccontare una novità, tra quelli già in commercio o prodotti ex novo, ad hoc, in purezza o in blend, da due degli enologi più famosi al mondo, Riccardo Cotarella (che seguirà Italia e Spagna) e Michel Rolland (con focus sulla Francia), passando per esperti del calibro del critico e wine writer Antonio Galloni e del sommelier Antonio "Tony" Sasa, una cucina di pari livello firmata da chef pluristellati e celebrati come Yannick Alléno e Thomas Keller, e concerti, spettacoli e celebrazioni delle arti in alcuni dei palazzi storici e delle residenze più belle e prestigiose del mondo: il progetto "Domus Artium Reserve", club privato (di cui si diventa membri solo su invito) per coloro che amano il vino di alto pregio, e condividono la passione per le tradizioni artistiche e culturali che risalgono agli antichi etruschi e all'impero romano, la cui nascita WineNews aveva anticipato, nel 2023, a dicembre, è realtà. Il debutto, infatti, è fissato per il 22 marzo, con un esclusivo vernissage al Ristorante Cracco in Galleria a Milano, con assaggi dalla cucina dello chef stellato Carlo Cracco e i vini selezionati da Antonio Galloni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Masi, la Red Circle Investments di Renzo Rosso esce dalla proprietà. Chiusi i contenziosi

Come era facile immaginare dalle ultime evoluzioni, Renzo Rosso, con la sua Red Circle Investments, esce dal capitale di Masi Agricola, rivendendo il suo 10% ai fratelli Boscaini (che ora detengono il 27,83% delle azioni a testa, mentre il 7,56% è della Fondazione Enpaia ed il resto sul mercato, ndr), e mettendo fine ai contenziosi degli ultimi tempi, tanto da chiudere i loro rapporti con un'iniziativa benefica a sostegno di un'organizzazione scelta insieme. Ad annunciarlo una nota nota ufficiale congiunta, arrivata nei giorni scorsi, a seguito dell'approvazione, da parte del Cda, dei risultati consolidati del 2023, "che mostrano ricavi a 66,4 milioni (+2%), sostanzialmente in linea rispetto al pre-covid (2019). Il 2023 è stato penalizzato dal trend di alleggerimento scorte dei mercati chiave e dal rallentamento dei consumi. Mercati ancora molto cauti ad inizio 2024".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Ristorazione e lavoro, ancora tanti in nodi da sciogliere, per un settore in continuo mutamento

Tra stipendi ed il bilanciamento tra vita e lavoro, sempre più centrale, le riflessioni di chi guida le imprese e fa formazione, raccolte a "Identità Milano". Parlano chef stellati come Heinz Beck (La Pergola), Davide Oldani (D'O), Bobo Cerea (Da Vittorio) e Paola Pavan (Venissa), ma anche Cesare Battisti (Ristorante Ratanà), Ciro Salvo (Pizzeria 50 Kalò), il maestro panificatore Davide Longoni, Dominga Cotarella, alla guida di Fondazione Cotarella e della Scuola di Formazione di Sala "Intrecci".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)