



MASOTTINA
CONEGLIANO



MASOTTINA
CONEGLIANO



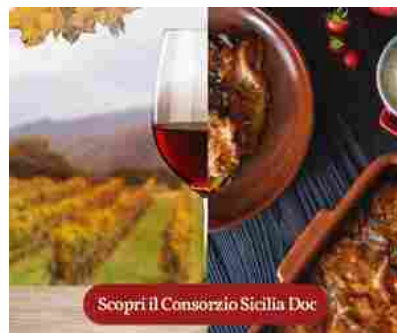
MASOTTINA
CONEGLIANO



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE

TRADE TREND SPIRITS

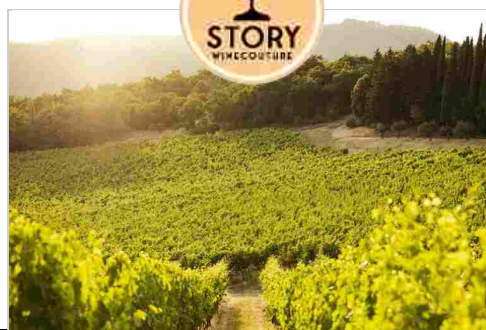


Homepage » Trade » WineCouture, anno quattro, numero 7/8: qualcosa è cambiato

TRADE

WineCouture, anno quattro, numero 7/8: qualcosa è cambiato

DI MATTEO BORRÉ | 18 SETTEMBRE 2023



Dello stesso argomento





Vendemmia 2023: come sta andando in Valpolicella

Pietradolce: arriva l'Etna Rosso Doc 2019 dal nuovo Cru Feudo di Mezzo

Vendemmia 2023 a due velocità tra Nord e Sud: l'Italia perde il primato mondiale per la produzione



WineCouture si apre agli Spirits: come sarà il nostro racconto di Distillati - Liquori - Amari



Guida Michelin Italia 2024: il 14 novembre le nuove stelle svelate in Franciacorta



Il sorso perfetto per l'estate 2023: un tuffo nei vini delle vacanze con I Quaderni di WineCouture

Il DNA di una visione: cosa racconta il primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Zonin1821

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Il rush finale dell'anno è iniziato e in questo settembre che decreta la conclusione dell'estate e il via della vendemmia, momento clou per il mondo del vino, tracciamo un primo bilancio di come questo 2023 sta performando. E lo facciamo mettendo al centro le bollicine, ma non solo. Già, perché la nuova uscita del nostro magazine cartaceo (**numero 7/8-2023**) dedicato al mondo **Horeca** dipinge un affresco di quello che oggi è l'universo degli spumanti, a iniziare da quelli italiani. Ma le novità di questo numero non finiscono qui, come già vi abbiamo **svelato** qualche giorno fa: inizia il nostro racconto dell'universo Spirits.

WineCouture si apre agli Spirits: come sarà il nostro racconto di Distillati - Liquori - Amari

Come sempre, si parte dai numeri di un mercato che sembra annunciare che qualcosa è cambiato. Ma sappiamo tutti bene che nonostante il rallentamento anche per le spumeggianti **bollicine** nelle vendite nei primi sei mesi del 2023, i conti si fanno come da tradizione dopo Capodanno. Solo allora capiremo compiutamente se ci troviamo davanti a un'inversione di tendenza oppure la fiducia sarà tornata. Per ora, la spia rossa si è accesa anche per la locomotiva delle bollicine davanti a saldi sempre meno redditizi per le aziende, tra inflazione, aumento dei costi e consumi che mutano.

Ma sono, come d'abitudine, segni e storie all'insegna di una prospettiva costruttiva quelle che vi proponiamo, per affermare con forza che sì, qualcosa è cambiato: ma nel senso più positivo del termine.

Ce lo spiegano i protagonisti, a iniziare dai principali Consorzi del vino italiano, delle pagine del dossier dedicato alle bollicine, con le ultime novità e i lanci più recenti.

Si parte da un taglio del nastro, con l'apertura delle porte del **Borgo Mionetto**: tra Visitors Center e un sito produttivo modernizzato siamo andati alla scoperta della rivoluzione nell'accoglienza della storica realtà di Valdobbiadene.

Spazio, poi, all'altro volto del Prosecco Superiore: quello dell'Asolo Docg



nell'interpretazione di **Villa Sandi**.

E ancora: visioni di futuro in Franciacorta con **Bellavista**. Il racconto della Riserva Vittorio Moretti 2016 svela come sta mutando il profilo delle bollicine di una tra le realtà simbolo del Metodo Classico italiano.

Poi, l'Emilia del vino, che anche quando parla di bollicine mostra il suo volto più esuberante: dal Lambrusco della rivoluzione di Generazione 2031 di **Medici Ermete** all'elogio del Pinot Nero sui colli bolognesi di **Palazzo di Varignana**, con l'eccellenza assoluta di Villa Amagioia Metodo Classico Blanc de Noirs.

A chiudere il dossier sono innovazione e sostenibilità: da un lato la collezione di Haute Couture delle bollicine **Valdo Spumanti**, dall'altro il DNA di un orizzonte sempre più sostenibile con l'impegno del **Gruppo Zonin1821**.

È poi tutta da assaporare anche la **Collection** del nostro magazine, dedicata sempre alle bollicine: iniziando da un fiero spumante di montagna con il Trento Doc Clè Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2018 **Albino Armani 1607**. Si resta ad altissima quota con Glacier Vallée d'Aoste Doc Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Pas Dosé **Cave Mont Blanc**, mentre si scopre un altro Monferrato con il GC Guido Carlo Metodo Classico Vino Spumante di Qualità 2019 **Tenuta Santa Caterina**. Rotta, poi, di nuovo al cuore di una delle denominazioni d'eccellenza del Metodo Classico tricolore con un duo da sogno di casa **Guido Berlucchi**: il Franco Ziliani 90 Franciacorta Riserva 2008 e il Palazzo Lana Extrême Franciacorta Riserva 2011. Infine, l'altro volto delle grandi bollicine di Lombardia, con l'Oltrepò Pavese che ci piace grazie a **Ballabio** Farfalla Cave Privée 2015 Extra Brut e **Marchesi di Montalto** Costagrossa Pinot Nero Metodo Classico Docg Oltrepò Pavese Brut 36 mesi Millesimo 2016.

Dopo aver viaggiato da Nord a Sud della penisola, rivolgiamo lo sguardo oltreconfine per proporre anche delle golose **"alternative"**, spumanti fuori dal coro per arricchire l'offerta e sorprendere i palati più esigenti.

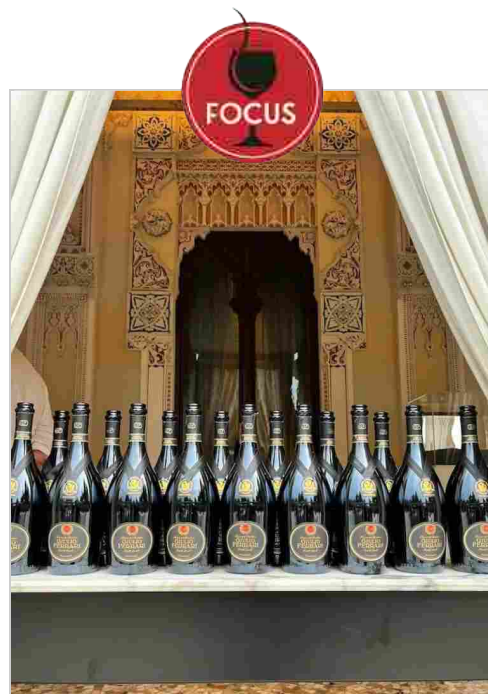
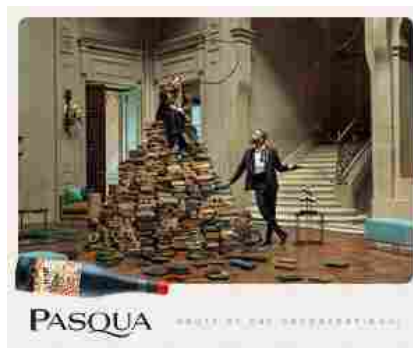
Gli stessi che da decenni allietano le etichette del catalogo **Sarzi Amadè**, storica distribuzione Horeca e specialista assoluto della Francia più pregiata che oggi apre un nuovo corso con un occhio rivolto all'Italia.

A chiudere l'appuntamento con lo Champagne: in questo numero iniziando dalla presentazione della nuova edizione di **Champagne Experience**, l'evento da non mancare, sotto la regia di Società Excellence, con la bollicina francese il 15 e 16 ottobre a Modena. E poi le grandi esclusive: con Benjamin Fourmon, presidente e ceo, parliamo del futuro di **Maison Joseph Perrier**, mentre nel calice abbiamo il primo stellare incontro con **Krug** Grande Cuvée 171esima edizione e Rosé 27esima edizione.

Completa il magazine il nostro nuovo racconto del mondo Spirits, con le ultime novità e il bicchiere della staffa in attesa di brindare insieme tutti quanti a Modena, dove WineCouture sarà anche quest'anno media partner di Champagne Experience: venite a trovarci.

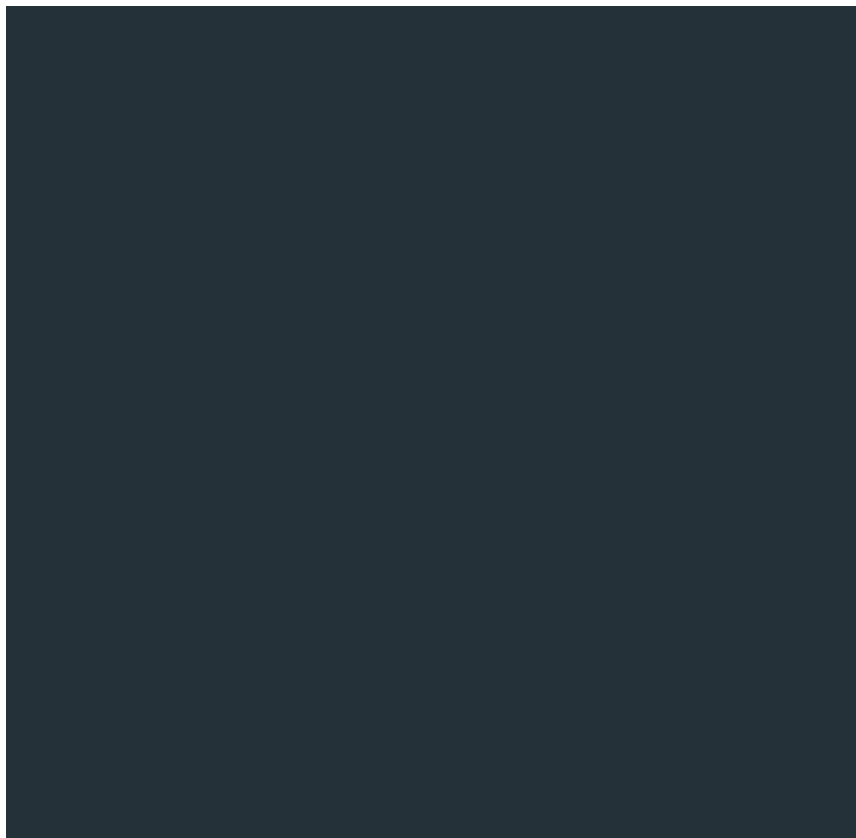
“Il nuovo orizzonte di Joseph Perrier e il mio amore per Pizza e Champagne”: a tu per tu con Benjamin Fourmon, presidente della Maison

CONTINUA A LEGGERE »





Già in distribuzione postale, in questa pagina potete cominciare ad avere una preview di WineCouture (numero 7/8-2023) con lo sfoglio completo dell'edizione digitale del magazine mensile B2B di Nelson Srl, qui di seguito:



Giulio Ferrari Collezione 2004:
l'assaggio in anteprima di
WineCouture del Trentodoc che
sfida il tempo

CONTINUA A LEGGERE »



**I racconti di
TOP CHAMPAGNE**

Editoriale WineCouture

Marisa, qui e ora, adesso

Questo numero di WineCouture è dedicato alle bollicine, richiamo a spensieratezza, letizia, condivisione. Ne avremmo voluto parlare fin da queste righe, insieme alle novità del 2023 del nostro progetto editoriale. Ma nei giorni precedenti l'uscita, un fatto ha spazzato il sorriso dal volto di tanti tra noi che sfogliano queste pagine: l'annuncio che Marisa Leo, donna del vino siciliana, è stata strappata alla vita, proprio nelle settimane in cui il vignaiolo celebra il vivere attraverso quel gioioso compimento di un cammino che è la seconda fatica della vendemmia. Non occorre soffermarsi su analisi sociologiche degli eventi: lo hanno fatto i più titolati quotidiani. Noi, nel nostro piccolo, desideriamo interrogarci rispetto al nostro stare innanzi a qualcosa di terribile, inammissibile, intollerabile. Come rientrare in ufficio dietro a un computer, in cantina per un travaso, in vigna a cogliere quel grappolo che è vita, dopo il dolore e lo smarrimento sperimentato, anche da chi personalmente Marisa non l'aveva incontrata, ma l'ha sentita (e la sente) sorella, amica, collega? La risposta è nell'incipit del saluto di chi, in Colomba Bianca, aveva Marisa al proprio fianco: "Eri e sarai luce". Ogni circostanza della vita, anche il dolore che



Ultime news



EVENTI

**Dal 22 al 24
settembre al Parco
della Musica torna la
seconda edizione di
"Padova in Vino"**

18 SETTEMBRE 2023



annichilisce, ha infatti come orizzonte l'eterno. A noi è domandato di scoprirlo, per come siamo fatti con la nostra umanità. E Marisa, ora che non è più ma ancora più di prima, ci fa dono di quella grazia che, come ha spiegato Alessandro D'Avenia di recente sul Corriere, è "dono elargito senza averlo chiesto o meritato, ma che inaugura in noi un modo di essere più vero, compiuto, luminoso". Come ha testimoniato con la sua vita e testimonia ancora – qui e ora, adesso – Marisa.



TRADE

**Graziana Grassini
arriva in Liguria con
Cà Du Ferrà**

18 SETTEMBRE 2023



EVENTI TRADE

**GAMEC e Guido
Berlucchi presentano
la seconda opera del
progetto "Vite
Operose"**

18 SETTEMBRE 2023



MEETS

**Marcello Lunelli: "Vi
spiego come è nato il
Giulio Ferrari e
quando bere il
Collezione 2004"**

18 SETTEMBRE 2023



TRADE

**O-i Glass lancia le
bottiglie Cento per
Cento Sicilia: il
concetto di economia
circolare applicata al
vetro**

18 SETTEMBRE 2023



STORY

**Da Ca' del Poggio a
cantina Le Manzane:
l'associazione "C'è Da
Fare" di Paolo
Kessisoglu sulle
colline di Conegliano
Valdobbiadene**

18 SETTEMBRE 2023

[Tutte le News di WineCouture >](#)