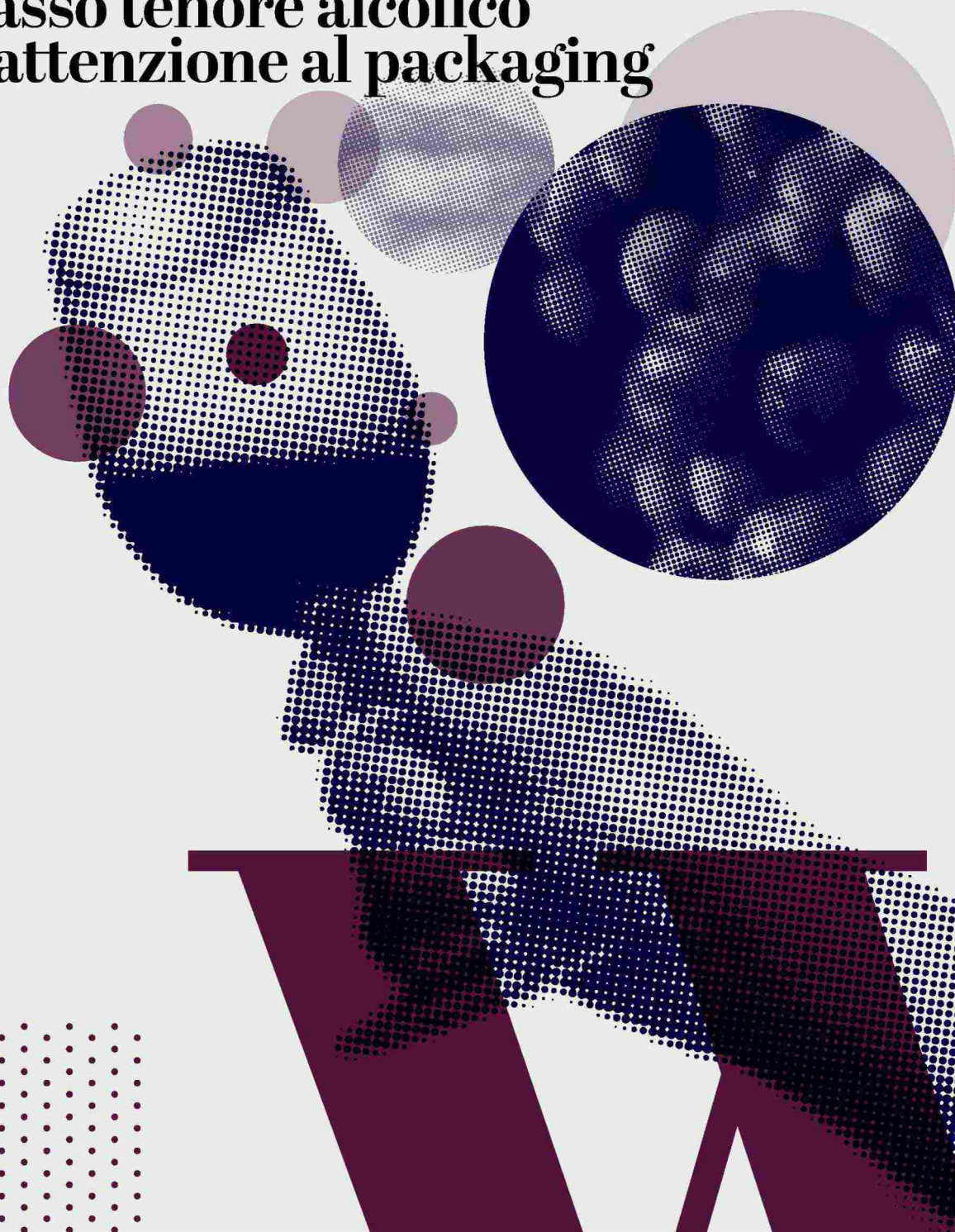


Nuove frontiere del bere a **Vinitaly**

Basso tenore alcolico e attenzione al packaging



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

WINE

Si registra una tendenza verso la diversificazione e l'innovazione, con attenzione verso prodotti a basso contenuto alcolico, dealcolati e ready to drink.

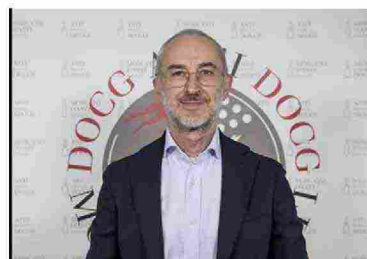
Il vino è visto oggi come un prodotto fuori dagli schemi tradizionali, con packaging diversificati e una maggiore sensibilità verso la sostenibilità e l'enoturismo. Sempre maggiore è l'interesse verso vitigni autoctoni e pratiche di vinificazione alternative, come affinamenti in anfora o sott'acqua

di **Piera Genta**

Produttori in generale soddisfatti, malumori inevitabilmente si registrano, ma atmosfera propositiva. Forse mancavano grandi nomi, può darsi, ma una sorta di ricambio ci deve essere.

Di certo dobbiamo iniziare a pensare al vino come un prodotto che esce dai canoni classici. I vini diventano a basso contenuto alcolico, dealcolati, con un packaging diverso dai soliti standard (e lo si nota dai numerosi restyling delle etichette). Certo è che questa nuova tendenza ha sollevato pareri e opinioni discordanti, tra chi è d'accordo e si è già messo all'opera con nuovi prodotti e chi è invece contrario, come ha dichiarato l'associazione [Fivi attraverso la voce del presidente Lorenzo Cesconi](#).

Si parla di crisi dei vini rossi, di affinamenti alternativi tra anfora (c'è anfora ed anfora!) e a quelli sott'acqua (in mare, al lago), di riscoperta di vitigni autoctoni usati in purezza o in blend e di enoturismo. Si ascoltano anche i consumatori, non più considerati come elemento di disturbo, pronti solo a bere. Ma dai consumatori si ricavano informazioni, si costruiscono i vini del futuro. I giovani che si avvicinano al vino arrivano da palati con esperienze diverse. Non mancano temi importanti: sostenibilità, riciclo, tappi alternativi. Tante le suggestioni e mai come quest'anno al Vinitaly occorreva ascoltare. E chi è arrivato preparato, ha raccolto i frutti. [cod 104698](#)



ASTI DOCG: IN ARRIVO L'ASTI ROSÉ, UN NUOVO TRAGUARDO PER LA STORICA DENOMINAZIONE

L arrivo dell'Asti Rosé è una novità interessante che apre nuove prospettive per la storica denominazione piemontese. Un prodotto che ha tutte le carte in regola per conquistare il palato dei consumatori, in particolare dei più giovani, come ci racconta il presidente del Consorzio di tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti, **Lorenzo Barbero**. [cod 104641](#)



CAFFO 1915: RITORNO AL FUTURO CON IL GUSTO CLASSICO DELL'AMARO SPRINT

Amaro Srint è un classico che torna sul mercato con la ricetta originale del 1964. Un prodotto simbolo della rinascita e del successo del Dopoguerra, che Caffo 1915 ripropone per conquistare il palato degli italiani di oggi. [cod 104673](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

WINE



LA SICILIA DEL VINO E DELL'OLIO TRA UNICITÀ, BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ

La Sicilia si è presentata all'ultima edizione di Vinitaly con tante novità e tanti temi cruciali. L'Opera Unica di **Donnafugata**, uno Chardonnay letteralmente irripetibile; i 200 anni di **Duca di Salaparuta** con celebrazioni tra arte, territorio; nuovi packaging di **Caruso & Minini** come la Linea Floreali, in collaborazione con il laboratorio Zanzara. **Fazio**, che punta sempre di più sull'unicità della Doc Erice, così come **Feudo Disisa** e **Principe di Corleone**, che puntano sulle specificità della Doc Monreale. Da non dimenticare poi l'impegno di aziende e istituzioni nel **progetto Bi.Vi.Si** per il recupero dei vitigni "reliquia". Serata immancabile poi a Palazzo Verità Poeta a Verona per scoprire l'ultimo nato tra il metodo classico Etnai di **Firriato**, il Gaudensius Vintage, per finire poi con due eccellenze olivicole il **Consorzio Olio Igp Sicilia** e la **Dop Monti Iblei**. [cod 104771](#)

**TRAMONTO DIVINO 2024
IL MEGLIO DELL'EMILIA ROMAGNA
DEL GUSTO IN 7 TAPPE**



Tramonto DiVino, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna che da 19 anni sposa vini regionali e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo, riparte a inizio estate. Molte le novità del tour 2024 che, da giugno a settembre, porterà i grandi vini e i cibi dell'Emilia-Romagna in 7 location simboliche della regione.

[cod 104593](#)



CESCONI (FMI): «LA NOSTRA FORZA È LA TIPICITÀ. VINI DEALCOLATI? NO, GRAZIE»

La Federazione italiana vignaioli indipendenti è in forte crescita: +10% soci ogni anno. I vini dei circa 1.700 collaboratori, espressione del territorio e della tradizione, conquistano sempre di più il palato degli italiani, come confermato dal presidente Lorenzo Cesconi: «Ogni vigneto ha le sue caratteristiche: la biodiversità è il nostro punto di forza». [cod 104577](#)

BARDOLINO: NON SOLO CHIARETTO, MA ANCHE IL ROSSO FRESCO E LEGGERO



«**U**n vino rubino, sapido ed elegante che può essere degustato dai consumatori che sono alla ricerca di vini freschi da bere in annata» ha raccontato a Vinitaly il presidente del Consorzio, **Fabio Dei Micheli**. «Il Bardolino - ha aggiunto a Italia a Tavola - mira a essere il giusto vino per tutti i momenti della giornata».

[cod 104616](#)

MARISA CUOMO: LA FORZA DELLA TRADIZIONE FAMILIARE IN UN TERRITORIO UNICO



Le Cantine Marisa Cuomo rappresentano un'eccellenza nel panorama vitivinicolo italiano, essendo strettamente legate a un territorio unico e suggestivo. La loro storia è intrecciata con le scogliere mozzafiato della Costiera Amalfitana, un luogo caratterizzato da paesaggi incantevoli e da una tradizione enologica antica e appassionata. «Produrre vini in Costa d'Amalfi - ha dichiarato **Andrea Ferriaioli** - non ci rende competitivi per una questione di costi, ma siamo super competitivi per l'identità territoriale».

[cod 104685](#)

WINE



IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG UNICA BOLLICINA DELLA MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA

Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. si conferma protagonista d'eccezione al cinema: infatti, sarà il sostenitore ufficiale per le prossime tre edizioni della Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Le sue eleganti bollicine saranno le uniche a brindare durante le serate di gala di apertura e chiusura. «Le parole giuste sono "essere orgogliosi". - esordisce **Diego Tomasi**, direttore del consorzio - Durante lo scorso Vinitaly abbiamo siglato questa collaborazione con l'81ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia».

[cod 104644](#)

LE AZIENDE DELLA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG PROTAGONISTE CON TANTE NOVITÀ

Non smettono mai di innovare le aziende dell'area (Patrimonio Unesco) delle colline di Conegliano Valdobbiadene: **Drusian** ha introdotto il restyling del rosé e il Valdobbiadene Rive di Bigolino, per **Col Vettoraz** tre nuove selezioni di Valdobbiadene D.O.C.G. e abbinamenti gastronomici studiati ad hoc. **Serena Wines 1881** ha lanciato



PrositGroup
Italian Wine Excellence

PROSIT GROUP: CINQUE CANTINE PER VALORIZZARE IL VINO ITALIANO NEL MONDO

Prosit Group, innovativa realtà del comparto vitivinicolo è stata presente a Vinitaly in un solo spazio insieme a tutte le cantine del gruppo. Oggi l'azienda dispone di 800 ettari coltivati in cinque regioni, nel 2022 ha prodotto oltre 26 milioni di bottiglie con un fatturato di 83 milioni di euro. [cod 104681](#)

IL NUOVO DISCIPLINARE DEL VALCALEPIO

Mlanca ormai solo la conferma dal Ministero per le modifiche al disciplinare della doc bergamasca: aggiunta alla versione base di 5 vitigni al taglio bordolese (Merrera, Franconia, Incrocio Terzi, Rebo e Petit Verdot); rimangono invariati invece il Riserva e il Valcalepio bianco.

[cod 104799](#)

BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO: 10 ANNI DEL NIZZA DOCG E NUOVE ETICHETTE



Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato chiude un Vinitaly di grande successo, marcato dal lancio di un ambizioso progetto di restyling e dalla celebrazione dei dieci anni della denominazione Nizza D.O.C.G. Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato chiude un Vinitaly di grande successo, marcato dal lancio di un ambizioso progetto di restyling e dalla celebrazione dei dieci anni della denominazione Nizza D.O.C.G. «Abbiamo avuto conferma che la più importante fiera del vino in Europa, è in Italia, è Vinitaly. Questo anche secondo tutti gli associati che abbiamo ascoltato, c'è stata grandissima affluenza soprattutto di persone interessate al Piemonte, interessate al Monferrato e quindi alle nostre denominazioni. Abbiamo fatto altre due fiere in Europa, che non sono andate altrettanto bene e quindi ne usciamo da vincitori. E questo rafforza lo spirito dei nostri associati e del nostro Piemonte» commenta **Vitaliano Maccario**, presidente del consorzio. [cod 104736](#)





MEZZACORONA: 120 ANNI DI SUCCESSI VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE

Al Vinitaly 2024 il Gruppo Mezzacorona si è presentato forte dei risultati ottenuti che lo proiettano ad essere una delle più importanti aziende italiane del settore vitivinicolo, guidato dal presidente **Luca Rigotti** e dal direttore generale **Francesco Giovannini**.

Sono stati moltissimi i visitatori, gli ospiti e gli operatori che hanno voluto degustare le novità enologiche proposte dal Gruppo presso il proprio stand nel padiglione 3 del Trentino e conoscere i progetti e le proposte aziendali, proprio nell'anno in cui ricorre il 120° di fondazione. Il Gruppo Mezzacorona, che può vantare una forte vocazione globale, ha chiuso il 2023 con un bilancio consolidato che ha sfiorato i 218 milioni di Euro, un risultato ottenuto grazie alla qualità e all'eccellenza dei propri prodotti, al forte legame con il territorio, al rafforzamento dei propri marchi (Mezzacorona, Rotari, Feudo Arancio, Stemmari, Tolloy) e al dinamismo commerciale. [cod 104777](#)



SANTA MARGHERITA: PER IL FUTURO VINI MENO STRUTTURATI E INVESTIMENTI NEGLI STATI UNITI

Sostanziale ottimismo per quanto riguarda le esportazioni ed in particolare il mercato americano, dove si prevede una ripresa dopo i leggeri cali degli ultimi due mesi che hanno visto peraltro un aumento percentuale della quota di mercato del gruppo. Attenzione e valorizza-

zione delle Doc storiche e nuove iniziative per sostenere lo sviluppo di nicchie di mercato strategiche come il metodo classico Kettmeir prodotto in Alto Adige e il Pinot nero che offre molte prospettive di sviluppo per la leggerezza e il basso livello di alcool. [cod 104795](#)



VINI ALTO ADIGE: ANNATA 2023 TRA "ICON WINES" E SOSTENIBILITÀ

«**G**li Icon Wines sono la punta di diamante che tante aziende altoatesine hanno creato negli ultimi decenni. I primi sono usciti già dieci anni fa, per esempio con il "Primo" di Terlano o L' "Ap-pius" di Hans Terzer. Adesso tante altre aziende li stanno producendo, un vino di punta che offre il meglio possibile del nostro territorio. Al momento abbiamo circa una ventina di Icon Wines in tutto l'Alto Adige, ma ogni anno se ne aggiunge qualcuno in più» spiega **Andreas Kofler**, presidente del Consorzio Vini Alto Adige.». [cod 104577](#)

NON SOLO SANGIOVESE TANTE NOVITÀ PER LA TOSCANA DEL VINO



Il Vinitaly 2024 ha visto protagoniste alcune tra le più rinomate aziende vinicole toscane, ognuna con la propria storia, innovazioni e tradizioni da condividere. Da **Fo-lonari** (il nuovo Selvante, bianchi e rosati per l'estate) a **Carpineto**, passando per **Castelfalfi** (tanta attenzione al packaging con le nuove linee) fino al **consorzio di tutela del vino Montecucco** (che punta sempre di più sulla certificazione biologica), l'evento ha offerto uno spaccato appassionante del panorama vitivinicolo della regione.

[cod 104788](#)

WINE



MURATORI: LA TERZA GENERAZIONE GUIDA IL RINNOVAMENTO DELLA CANTINA

L'azienda vitivinicola Muratori, situata nella rinomata regione vinicola del Franciacorta, in occasione di Vinitaly ha presentato il recente rinnovamento guidato dalla terza generazione della famiglia. Questa nuova fase è stata caratterizzata da un restyling dell'etichetta dei loro vini, mirando a un design più pulito ed elegante, e da un'evoluzione nella qualità del prodotto, grazie alla consulenza esperta del dottor Riccardo Cotarella e di Pier Paolo Chiasso.

[cod 104782](#)

"MORMORA" SOTTO LE ACQUE DEL MARE: COM'È IL VINO SOTTOMARINO DI CANTINE PAOLOLEO



Un vino che nasce in collina, ma cresce nel mare. È questo il progetto speciale che la Cantina Paolooleo ha voluto portare al Vinitaly. "Mormora", questo il nome scelto per questo metodo classico realizzato con Verdeca e che rimarrà a riposare a 30 metri sotto il livello del mare ancora fino a giugno. Anche se non è ancora terminato il periodo di affinamento, la rassegna di Verona è utile per fare un primo bilancio di questa sperimentazione.

[cod 104790](#)

EXUBERA, IL SAGRANTINO FUORI DAGLI SCHEMI DI TERRE DELLA CUSTODIA

Exubera si sprigiona come un riff di basso all'apertura della bottiglia e si scatena con tutta la sua forza



mentre il Sagrantino, color rubino intenso, gira nel bicchiere.

«È un Sagrantino in purezza, il vino più espressivo dell'Umbria con una grande potenza tannica che ci siamo impegnati a domare. Pur viaggiando su quelle note - racconta **Giampaolo Farchioni** -, abbiamo deciso di fare qualcosa di meno verticale e più orizzontale per permettere alle persone di conoscerci e anche per renderlo più gradevole, meno ruvido ed anche ad un pubblico femminile».

[cod 104789](#)

NOVITÀ E TREND NEL VINO DAL GARDA AL FRIULI

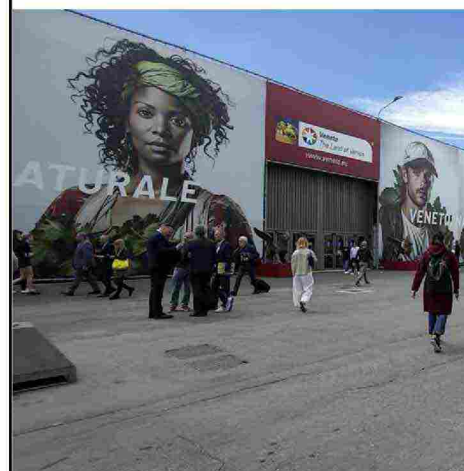
Si parte dal lago di Garda con le novità di **Tinazzi** e nello specifico un nuovo Garda Bianco Doc, fresco e beverino che ben si accompagna al Chiaretto sempre prodotto a Lazise o perché no al nuovo rosato prodotto nella tenuta pugliese della famiglia. E poi **Pasqua** che con l'installazione immersiva "Onirica" ha voluto celebrare il premio "Innovator of the Year" di Wine Enthusiast, senza dimenticare la terza iterazione del bianco "Hey French you could have made this but you didn't".

Collis Heritage che si presenta in una veste nuova derivata dalla fusione tra Cantine Riondo e Casa Vinicola Sartori 1898.

O Ancora il Cercastelle di **Elèva**, un taglio "quasi" bordolese in cui il Cabernet è sostituito dall'Oseleta, tipica della Valpolicella.

Proseguiamo in questo viaggio verso oriente per seguire le novità della linea Terre di Plovja di **Albino Armani**, due autoctoni che danno il nome anche alle nuove etichette: Sciaglin e Ucelut, due varietà ancestrali.

Per poi finire con i 60 anni di **Livon**, storica cantina del Collio, celebrati con il lancio di annate storica in grande formato (dai 3 ai 9 litri) di Braide Alte. [cod 104792](#)



WINE

LA SARDEGNA ENOICA TRA ACCOGLIENZA E VITIGNI AUTOCTONI



Cantina **Santadi** festeggia i oltre a puntare sempre più sull'accolgenza in cantina e in vigna, pubblica il libro "Terroir Sulcis", curato da Andrea Cappelli e che racconta oltre sessant'anni di storia della cantina, ma anche tutto il territorio del Basso Sulcis e declinato in senso ampio, attraverso l'archeologia, la storia, la natura, le tradizioni, le eccellenze

enogastronomiche e artigianali. E poi **Ferruccio Deiana** con i suoi pasiti, tra cui il Girò (un rosso), la Malvasia di Cagliari o il Oirad Isola dei Nuraghi Igt.

Nuovi Poderi amplia la sua gamma con il Fadas, un nuovo rosato da uve Syrah, inusuale per l'isola ma in linea con l'idea della cantina di sperimentare nuovi approcci. [cod 104800](#)

GRAPPA, WHISKY, AMARI E SPIRITS, NOVITÀ E TENDENZE DA NORD A SUD



Tra le novità delle aziende produttrici di spirits presenti al Vinitaly, **Domenis1898** ha presentato due nuove varietà di grappa, la Futura Barrique e la Grappa 353, pensate rispettivamente per appassionati e neofiti del mondo della grappa. La **Distilleria Roner** ha collaborato con la birreria Forst per creare il Ter Lignum, un whisky unico caratterizzato dall'utilizzo di tre diversi legni nella botte. **Mavolo** ha ampliato il proprio catalogo con una vasta gamma di spirits, soft drink e liquori di alta qualità, senza dimenticare la crescente richiesta di bevande senza alcol. **Antica Distilleria Petrone** ha presentato nuove creazioni per la linea Alchimisti Reali, tra l'Amaro Esoterico, e anticipato la seconda emersione della cantina sottomarina di Elixir Falernum, confermando l'impegno dell'azienda nella ricerca di prodotti unici e di alta qualità. [cod 104791](#)

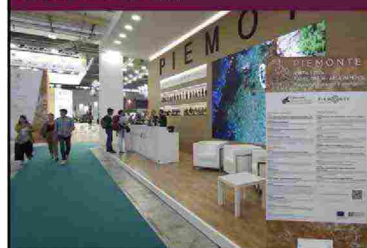


TUTTE LE UNICITÀ DELLA CALABRIA

Un territorio di eccellenze quello della Calabria, paritiamo con **Ip-polito 1845** e il suo Rivadiva, Banc De Blancs da uve Greco Bianco e Pecorello. Pecorello che non poteva mancare anche in purezza. Oltre a questo la collaborazione con Frelly per una limited edition il cui ricavato andrà a finanziare il restauro della fontana del Principe a Cirò. **Cantine Benvenuto** presenta il Bianco di Falco, zibibbo vinificato secco. Terre di Balbia con il suo rosato Ligrezza da uve Gaglioppo e Fervore da uve Magliocco.

Concludiamo con **Cantine Viola** e il Moscato di Saracena, un vitigno unico al mondo con una lavorazione altrettanto unica e affascinante. Dopo una lunga e lenta fermentazione si ha un passito color giallo ambra con riflessi aurei, dall'aroma intenso e dal sapore di miele, fichi secchi, frutta esotica. [cod 104797](#)

IN PIEMONTE ALLA SCOPERTA DI MARENCO, PICO MACCARIO E COL DEI VENTI



Un Vinitaly speciale per **Miche-la Marengo** (e la sua cantina) che ha ricevuto il "Premio Angelo Betti 2024" conferito a coloro che hanno contribuito significativamente alla promozione e alla valorizzazione della cultura vitivinicola nella propria regione. Pico Macario presenta due novità che vanno ad arricchire la gamma, un Langhe Nebbiolo e un Langhe Arneis Bianco, prosegue poi l'iniziativa dei pali matita per delimitare i vigneti che si sono tradotti negli esclusivi pack da collezione delle singole bottiglie.

E per finire con Infiora della cantina Col dei Venti, un metodo Martinotti da uve Cortese, Chardonnay e Pinot nero, fresco ed estivo e dalla facile beva. Senza dimenticare le pregevoli etichette artistiche realizzate dalla titolare Ornella Cordara. [cod 104788](#)