



# La Prima di WineNews.it



n. 1178 - ore 17:00 - Mercoledì 7 Agosto 2013 - Tiratura: 30368 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Il vino al supermarket in Usa

Le vendite di vino al supermarket, in Usa, mercato n. 1 al mondo per consumi di vino, hanno fruttato 11,8 miliardi di dollari nell'ultimo anno, tra maggio 2012 e maggio 2013, con un crescita del 5,4%. A dirlo i dati di Nielsen Company, diffusi dall'Italian Wine & Food Institute. Italia leader, anche allo scaffale, tra i vini stranieri, unico Paese a superare il valore del miliardo di dollari. Tra gli "high light", lo Chardonnay come varietà top (vale 2,3 miliardi di dollari), i rossi che, con 5,9 miliardi di dollari, superano i bianchi, a 5,1 miliardi. E, ancora, il dominio, tra i formati, della bottiglia da 0,75 litri, che vale 8,1 miliardi, e la fasce di prezzo top, quella tra 3 e 5,99 dollari (3,9 miliardi di dollari).

## Primo Piano

## Tra i vini più cari al mondo, neanche un italiano

Il vino del Belpaese è tra i più popolari al mondo, leader in mercati come gli Usa, ma non solo. Eppure non c'è neanche un italiano tra i vini più cari del mondo: secondo la Top 50 stilata da "Wine Searcher", il sito più consultato al mondo dai winelover per scoprire prezzi e quotazioni delle bottiglie, che ha analizzato il prezzo medio di vendita di 6 milioni di etichette in 42.000 siti di e-commerce, è la Francia a dominare, grazie soprattutto ai vini della Borgogna, che piazza 37 bottiglie in classifica (solo 3, invece, le etichette di Bordeaux, la cui popolarità tra i vini top è in caduta libera). Il più costoso in assoluto è il Richebourg Grand Cru di Henry Mayer, cuvée della Côtes de Nuit venduto, mediamente, a 16.193 dollari a bottiglia, seguito dal Grand Cru del mitico Domaine de la Romanée-Conti (12.527 il prezzo medio) e da uno dei cinque vini tedeschi in classifica, il Riesling Trockenbeerenauslese Egon Muller-Scharzhof della Mosella, staccato dal duo di testa, e venduto ad un prezzo medio di 6.934 dollari (www.wine-searcher.com). E gli italiani? Fuori, seppur di poco, dalla top 50 dei "Most Expensive Wines Worldwide". Ma "Wine Searcher" ha pensato anche al Belpaese, con la "Italy's Top 50 Most Expensive Wines", dedicata esclusivamente alle etichette tricolori, e dominata da Veneto e Piemonte, con la Toscana, per una volta, leggermente indietro. Il vino italiano più pagato dai winelover del mondo? Il Barolo Collina Rionda di Bruno Giacosa, a quota 927 dollari. Dietro, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Giuseppe Quintarelli, a 801 dollari, seguito dal Masseto di Tenuta dell'Ornellaia, a 655 dollari a bottiglia. Nella top ten anche il Barolo Falletto Riserva di Bruno Giacosa (636 dollari), il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno (633 dollari), il Brunello di Montalcino Biondi Santi Riserva di Tenuta il Greppo (560 dollari), l'Alzero Cabernet Veneto Igt di Giuseppe Quintarelli (483 dollari), il Passito Veneto Igt Bandito Amabile del Cere, ancora di Giuseppe Quintarelli (467 dollari), il Recioto della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta di Romano dal Forno (452 dollari) e il Refosco Colli Orientali del Friuli di Miani Calvari (431 dollari).



## L'Ocm dell'incertezza

Dovrebbe uscire nelle prossime ore, la graduatoria dei progetti finanziati con la quota nazionale dei fondi Ocm per la promozione del vino italiano nei Paesi terzi (32 milioni di euro). Di certo ci sono i tagli alla quota del cofinanziamento, come già scritto da WineNews. Tagli non lineari, come si pensava in un primo momento, con il cofinanziamento portato dal 50% al 25%, ma rimodulati caso per caso: c'è chi ha corretto voci di spesa "incerte", chi ha ridotto il numero dei Paesi in cui intervenire, e così via. Ammessi, così, praticamente tutti i progetti presentati, da quelli di poco superiori ai 100.000 euro a quelli da milioni. E per quelli pluriennali, che hanno subito la riduzione per il primo anno, non si sa cosa accadrà per le prossime annualità. Tanto per cambiare, si naviga a vista ...

## Focus

## Indagine cinese, ecco le cantine "campione"

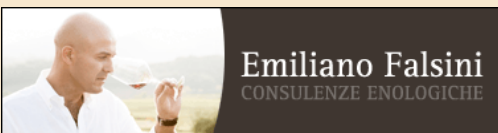
Salvo difficilissime modifiche dell'ultimo minuto, saranno l'italiana Gruppo Cevico, le francesi Castel Freres, Maison Jean Loron, La Guyennoise e Les Grands Chais de France, e la spagnola Cherubino Valsangiacomo, le cantine e i commercianti del campione ufficiale selezionato dal Ministero del Commercio cinese per le indagini antidumping e anti sussidi avviate dal Governo di Pechino, su richiesta di un tribunale, sul vino europeo importato in Cina. Secondo fonti di WineNews, le cantine sono state scelte tra le ben 5.339 realtà europee che esportano in Cina e che si sono registrate alle procedure, selezionate secondo la maggiore grandezza dei volumi esportati nel periodo coperto dalle indagini. Una selezione molto ristretta, rispetto al numero potenziale del campione, e su realtà strutturate e importanti, che secondo alcuni potrebbe essere interpretabile come un primo concreto segnale di "distensione" sulla vicenda. Ora, da tabella di marcia, le autorità competenti avranno 7 giorni di tempo per comunicare ufficialmente la notizia alle realtà interessate, che poi dovranno a loro volta riconsegnare la documentazione richiesta entro 37 giorni. E allora ne sapremo di più.



## Cronaca

## Italian food a ruba nello spazio

Non solo nei mercati del mondo: anche nello spazio, è andato a ruba il cibo italiano (preparato dallo chef Davide Scabin) che l'astronauta Luca Parmitano, aveva portato con sé sulla Stazione Spaziale Internazionale nella missione "Volare", dell'Agenzia Spaziale Italiana (Asi). "È finito tutto", ha detto l'astronauta, nel collegamento organizzato nel centro dell'Esa (European Space Agency) a Frascati. "Ho ancora una lasagna - ha aggiunto - magari l'aprìrò una domenica per ricordarmi come si pranza in Italia".



## Wine & Food

## Più pesce che carne negli allevamenti del mondo

Più pesce che carne: negli allevamenti del mondo, l'acquacoltura "batte" l'allevamento di animali, con 66 milioni di tonnellate di pesce prodotte, sui 63 milioni di tonnellate di carne rossa. A dirlo l'Api, l'Associazione dei Piscicoltori Italiani di Confagricoltura, sui dati del rapporto dell'"Earth Policy Institute", e di uno studio dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico. "Le "fish farm" sono cresciute, a livello globale, sei volte negli ultimi venti anni. Entro il 2015 si consumerà più pesce d'allevamento che pescato", aggiunge l'Api. In Italia il settore vale 525 milioni di euro.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Expo non è una fiera, per questo racconteremo il vino dando priorità alle storie dei suoi territori e delle cantine che li hanno costruiti, piccole o grandi che siano". Così Marina

Geri, responsabile marketing del Padiglione Italia. "Il vino però è un mondo frammentato. Sarà fondamentale il lavoro di Consorzi o organizzazioni di categoria".

