



# La Prima di WineNews.it



n. 1208 - ore 17:00 - Giovedì 19 Settembre 2013 - Tiratura: 30445 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### 270 anni di Moët & Chandon

Moët & Chandon, la casa di Champagne di proprietà del colosso Lvmh di Bernard Arnaud, festeggia i 270 anni, e lo fa mettendo all'asta parte del contenuto dei suoi 28 km di cantine di Epernay. All'incanto da Sotheby's andrà una selezione di 270 bottiglie (tra le quali 174 magnum e 3 jeroboam), scelte dalla "Grand Vintage Collection di Moët" dallo "Chef de cave" della maison, Benoît Gouez. Le bottiglie ripercorreranno un secolo di storia della casa francese, tra annate che vanno dal 2004 a ritroso fino al 1914. L'attesa, ovviamente, è alta, e i riflettori, sull'asta di scena a Londra il 13 novembre, saranno tutti per gli champagne degli anni '20, '50 e '60 sboccati solo quest'anno ...



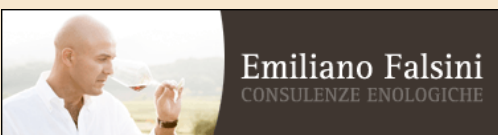
### Giro d'Italia in vigna

L'edizione 2014 del Giro d'Italia prende forma e, tra le tappe che animeranno la più antica delle corse sui pedali, ci sarà una cronometro di 46 chilometri tra i vigneti del Piemonte: partenza da Barbaresco, arrivo a Barolo, sulle orme di due grandi miti del ciclismo come Costante Girardengo e Fausto Coppi. Il pensiero, così, corre subito al 15 maggio 2010, quando la terra del Brunello, Montalcino, regalò agli appassionati dei pedali uno degli arrivi sportivamente più "drammatici" degli ultimi decenni, con l'australiano Cadle Evans ad anticipare, tra la pioggia, il fango ed i filari, il kazako "Vino" Vinokurov. Comunque andrà in Piemonte, tra 8 mesi, ci piace pensare che i grandi territori dell'enologia italiana riescono a dare un sapore diverso, e migliore, a tutto, anche al Giro.

## Cronaca

### Aumento Iva: paga il vino

Con l'aumento dell'Iva al 22% si svuotano i bicchieri degli italiani senza distinzione di età, per grandi e piccini: dai succhi di frutta alla birra, dalle bevande gassate ai superalcolici, fino all'acqua minerale. Ma quello che preoccupa di più, come denuncia la Coldiretti, è il vino, che deve affrontare uno storico calo dei consumi, aggravato dal -7,2% del primo semestre 2013 sullo stesso periodo del 2012, per un consumo complessivo crollato ai minimi storici, a quota 22,6 milioni di ettolitri.



## Primo Piano

### Grazie al web, il vino finisce sugli scaffali ad un prezzo più "giusto". Parola di "Wine-Searcher"

Tra i tanti meriti del web applicato al mondo di Bacco, che vanno da una comunicazione enoica che non conosce più barriere al fiorire di "app" e siti internet al servizio costante degli eno appassionati, ce n'è uno spesso passato inosservato, ma che, come rivela "Wine-Searcher", ha una grandissima influenza sui prezzi finali del vino: grazie ad internet, infatti, i wine lovers di tutto il mondo hanno acquisito una tale consapevolezza e conoscenza delle proprie etichette preferite, conosciute sotto ogni punto di vista, gustativo e produttivo, da "costringere" la galassia dei commercianti a puntare su un "giusto" ricarico, sapendo bene i prezzi a cui ogni singola bottiglia esce dalla cantina, ed avendo sempre sott'occhio le migliori offerte del web, spesso in linea con i prezzi delle enoteche, altre volte meno. E non si tratta solo di una sensazione o di una tendenza teorica, ma del risultato, concreto, di uno studio condotto su 200.000 etichette provenienti da ogni angolo del mondo, da cui emerge come nell'arco di un decennio, tra il 2003 ed il 2013, vi sia stata una riduzione della variabilità dei prezzi del 12%: in sostanza, si è assistito ad un enorme allineamento tra le tante, diverse, anime del commercio, tanto che, se nel 2003 il 27% dei venditori decideva, legittimamente, per un prezzo superiore del 25% alla media di quelli proposti dai propri colleghi, oggi un ricarico del genere riguarda solo il 7% dei wine merchants, mentre la quota di chi puntava su prezzi del 40% superiori alla media è passata, nello stesso periodo, dal 20% al solo 2%. Merito, appunto, di una maggiore trasparenza, garantita da un livello superiore di cultura e conoscenza di cui, in questi 10 anni, il web è stato protagonista assoluto, annullando, seppure solo virtualmente, le distanze fisiche tra produttori e consumatori finali. "Con una maggiore trasparenza dei prezzi in tutto il mondo - commenta il Ceo di Wine-Searcher, Martin Brown - i wine merchant sono molto più restii a ricarichi eccessivi".

## Focus

### Alimentazione e cucina nel 2050

Il panorama alimentare mondiale è di fronte ad una svolta: lo dicono i numeri, che parlano di un pianeta che, nel 2050, ospiterà più di 9 miliardi di persone, un dato che rende difficoltoso anche solo immaginare delle soluzioni. Tra gli ottimisti, il direttore della Fao, José Graziano da Silva e il presidente di Slow Food International Carlo Petrini, che puntano forte sulla lotta agli sprechi, su un modello alimentare più giusto e, soprattutto, su nuove fonti di alimentazione, come meduse ed insetti. Ma a cambiare sarà anche il modo di cucinare, e non è detto che, tra qualche decennio, continueremo a spadellare. Per prima, diremo addio all'antica usanza di fare la spesa: niente più scaffali né mercati rionali, gestiremo tutto da casa, grazie a frigoriferi intelligenti e touch screen con cui gestire la cucina. Nulla di così avveniristico, almeno fino a quando non diventerà realtà lo "chef olografico", per cucinare senza toccare una padella, come fossimo in un videogioco. Ma la frontiera che proietta cucina ed alimentazione direttamente nella fantascienza è in progetti come "Cocoon", un recipiente capace di generare, al suo interno, carne o pesce a partire da un composto di cellule animali, elementi nutrienti ed ossigeno ...



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Wine & Food

### Week end enoici tra la Franciacorta e Montefalco

Così lontani, così vicini: sono la Franciacorta, regno del metodo classico italiano, e Montefalco, che custodisce tra le sue terre il re dei rossi d'Umbria, il Sagrantino. È qui l'appuntamento per i wine lover del Belpaese: da domani al 23 settembre, Enologica34, a Montefalco si animerà di degustazioni, cooking show ed eventi per un viaggio alle radici del Sagrantino ([www.enologicamontefalco.it](http://www.enologicamontefalco.it)); il 28 e 29 settembre, invece, saranno le griffe della Franciacorta ad aprire le porte delle proprie cantine per il Festival del Franciacorta in Cantina ([www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra i mercati di riferimento del Soave, uno dei bianchi italiani più amati al mondo, c'è anche il Giappone, che apre le porte, da oggi al 30 ottobre, di 100 ristoranti e

wine bar di Tokio al bianco veneto, perfetto da abbinare con il piatto più famoso del Sol Levante, il sushi. A WineNews, il direttore del Consorzio, Aldo Lorenzoni.

