



La News



Degustazione sull'Everest

Di degustazioni di vino in location insolite se ne sono viste tante. Ma mai nessuna, probabilmente, aveva toccato "certe vette". A segnare il nuovo record è stato il Master of Wine James Cluer, nel campo base per la scalata al Monte Everest, a 5.364 metri di altitudine. A wine tasting tra le nuvole Cluer è abituato, visto che è consulente per la compagnia aerea "Qatar Airways", ma le condizioni impervie delle pareti rocciose che portano sulla vetta più alta del mondo, hanno reso questa impresa davvero eroica. Con uno sherpa come compagno di assaggio, e un altro come cameraman, Cluer ha così assaggiato 5 etichette in una "sala degustazione" davvero unica ...



**SMS** Il carretto passava ...  
L'industria del vino a stelle e strisce, che deve sempre fare i conti con gli innumerevoli ostacoli che ne limitano le vendite e la promozione, ha messo a segno una bella vittoria, che potrebbe creare un precedente: nello Stato di New York, adesso, i produttori potranno vendere le proprie bottiglie anche sulle strade vicine ad azienda e vigneti, sulla scia di quanto già si fa, anche in Italia, con tanti altri prodotti, e che ricorda da vicino l'iniziativa di "Campagna Amica", capace di coinvolgere migliaia di agricoltori nel progetto di vendita diretta più popolare d'Italia. In realtà, l'ambizione è persino più alta: i carretti, lungo le strade, che vendono zucche e bottiglie di vino, non sono che il primo passo per una promozione il più integrata possibile del vino di New York, legandolo al turismo ed alle economie locali.

Cronaca

**Contributi, agricoltura e Gdf**  
I contributi europei per l'agricoltura sotto la lente della Guardia di finanza. "Oltre 1.000 finanziari sono impegnati da questa mattina in un'operazione - scrive l'agenzia Ansa - per verificare il corretto funzionamento dei contributi pubblici all'agricoltura. L'obiettivo è rafforzare la legalità nel settore, in cui le risorse che l'Ue eroga ogni anno all'Italia ammontano a 7 miliardi. Una cifra che rende tangibile sia il rischio di possibili infiltrazioni della criminalità sia di truffe, a danno degli operatori onesti".



Primo Piano

L'Italia dell'alimentare ad Anuga, ma senza sorrisi

La Germania, spesso bacchetta l'Italia su temi economici e fiscali. Ma quando si parla di enogastronomia, i tedeschi dicono "Belpaese über alles". E non a caso il Paese della Merkel è il partner mondiale n. 1 per il tricolore in tavola: nel 2012 le esportazioni italiane in Germania hanno raggiunto il valore di 5,9 miliardi di euro, e il primo trimestre 2013 ha registrato una crescita del 4,7% (dati Istat). E anche per il vino, il Paese teutonico è il primo sbocco europeo, con 6,3 milioni di ettolitri tra vini e mosti che hanno varcato il confine nel 2012, per un valore di 987 milioni di euro, e un 2013 partito sugli stessi ritmi, con i primi 4 mesi dell'anno che fanno segnare 2 milioni di ettolitri per 332 milioni di euro (dati Federvini). Forte di questi numeri l'Italia si presenta ad Anuga, la più grande fiera mondiale del food & beverage, riservata ai professionisti del settore, di scena dal 5 al 9 ottobre a Colonia, in Germania (www.anuga.com). Dove il Belpaese si presenta in forze, anche grazie alle collettive promosse da Federalimentare e Ice, con oltre 1.000 espositori sui 6.700 totali, segno di quanto l'appuntamento tedesco sia importante per un Paese come l'Italia, le cui sorti economiche sono sempre più legate all'export. Al centro dell'attenzione temi come l'evoluzione della distribuzione organizzata nel mondo, ma anche l'evolversi degli stili alimentari, dal cibo biologico a quelli Kosher e Halal, fino alle novità assolute che saranno protagoniste di "Ecotrophelia European Food Innovation Student Awards", "una sorta di Champions League dell'innovazione di prodotto in cui corriamo per vincere", spiega a WineNews Daniele Rossi, ad Federalimentare Servizi. Con che sentiment arriva, l'industria alimentare italiana, ad Anuga? "Siamo un po' meno ottimisti che ad inizio anno. L'aumento dell'Iva e le accise sugli alcolici daranno un colpo drammatico ai consumi interni, che prevediamo in calo del 4,5%. Meno male che c'è l'export, che a fine anno dovrebbe segnare una crescita del 7,7% sul 2012, ma anche qui le stime sono al ribasso, visto che ad inizio anno si parlava di un +8,2". Ma chissà che dopo Anuga l'umore dell'industria italiana non migliori almeno un po'.

Focus

Il vino italiano è multiculturale

La multiculturalità del vino italiano non conosce rivali. L'Italia è il Paese che esporta di più e che continua ad avanzare sui mercati internazionali, forse, grazie alla capacità delle grandi etichette del Belpaese di abbinarsi bene con le cucine etniche di tutto il mondo. Una capacità riconosciuta anche dall'80% dei winelovers, italiani e non, che hanno messo tra gli abbinamenti preferiti, la coppia Franciacorta/Sushi, seguita dal cheeseburger americano con il Lambrusco, il pollo indiano Tandoori con il Gewurztraminer, che piace anche con il maiale in agrodolce e riso alla cantonese from China, il cous cous di carne con il Nero d'Avola, il kebab con Barbera, Chianti Classico e Prosecco, il messicano chili con carne e fagioli rossi, con il Chianti e Barbera. Dal sondaggio sulla multiculturalità del vino italiano, lanciato da WineNews e Vitaly, emerge, a chiare lettere, la capacità del vino di essere un "conquistatore" di culture lontane, ribadito anche dai dati dell'export, nel primo semestre 2013, con +8,4%: dal Nord America, che ha assorbito oltre 1/4 delle esportazioni, alla Cina (+15%), dalla Corea del Sud (+28,8%) al Giappone (+27,7%), a Hong Kong (+13%).



Cronaca

Wine & Food

In Borgogna non c'è più vino, si dà fondo alle scorte

La Borgogna ha finito le scorte, ma i mercati hanno ancora "sete", e i prezzi rischiano di schizzare alle stelle. È la situazione della punta di diamante dell'enologia francese che, dopo aver scalzato Bordeaux nel cuore dei collezionisti, adesso fa i conti con l'emergenza dettata da due annate difficili, la 2012, e la problematica 2013 che, tra grandine e pioggia, a livello quantitativo, sarà in linea con quella precedente, ma migliore, secondo i più, in qualità. Così, non resta che dar fondo alle scorte, perché, con gli exploit in Usa (+31% di esportazioni) e Cina (+13%), non c'è altro da fare.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per alcuni sono una chicca, altri li derubricano a vini difettosi e ossidati. Fatto sta che gli "orange wine", in estrema sintesi vini bianchi vinificati in rosso, sembrano scavarsi una

piccola nicchia di appassionati, soprattutto nel mercato Usa. E in Italia? La parola ai critici: Ernesto Gentili (L'Espresso) ed Eleonora Guerini (Gambero Rosso).

