



La Prima di WineNews.it



n. 1239 - ore 17:00 - Lunedì 4 Novembre 2013 - Tiratura: 30508 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tartufo, Barolo e Hong Kong

Il 10 novembre torna "l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba", a Grinzane Cavour. Che sarà in collegamento con l'"Otto e Mezzo Bombana" di Hong Kong, unico "tre stelle" Michelin italiano all'estero, dove ai tartufi saranno abbinati grandi formati di Barolo e Barbaresco. Come nel lotto che unisce, alle doppie magnum di Cavallotto Barolo Tenuta Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2000 e di Barale Fratelli Barolo Castellerlo 2001, 7 notti al Boscareto Resort & Spa, o quello fatto dalle doppie magnum di Pio Cesare Barolo Ornato 2008 e di Oddero Poderi e Cantine Barolo Rocche 2006, e 7 notti al Relais San Maurizio Spa & Resort (base d'asta 10.000 euro).



Diamo i numeri

Nel mondo del vino, si sa, l'incertezza dei numeri regna sovrana, per questo vanno sempre presi con le dovute precauzioni. Anche quando incoronano l'Italia. Coldiretti, infatti, rilancia il primato del Belpaese enoico, parlando di una vendemmia (ancora in corso...) da 45 milioni di ettolitri, e di una crescita del 2%, che ci porrebbe davanti alla Francia, ferma a 44 milioni di ettolitri (+7% sul 2012, secondo l'Oiv), ed alla Spagna (che si avvicina ai 40 milioni di ettolitri, con una prodigiosa crescita del 23%). Diversi i dati del Ministero delle Politiche Agricole, che parlano di una produzione che si aggira tra i 47 ed i 48 milioni di ettolitri. Una differenza non da poco, specie se si considera che ancora non ci sono dati definitivi sulla produzione del 2012 ...

Cronaca

È l'ora dalla "Guida Michelin"

Chissà se saranno ancora 7 "le meraviglie" della cucina italiana, ovvero gli chef e i ristoranti con "3 stelle" Michelin, o se ci saranno sorprese (in positivo o in negativo), nell'edizione 2014 della "rossa", la "Guida Michelin" ai ristoranti, la più agognata e temuta dai ristoratori del Belpaese. Per conoscere il riserattivissimo verdetto non resta che aspettare qualche ora: la presentazione è di scena domani, a Milano, alla presenza di Micheal Ellis, responsabile di tutte le edizioni del mondo (27) della guida ...



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il futuro del vino tra falsi miti e ottimismo

Dove va il mondo del vino, e dove andrà nei prossimi anni? È una di quelle domande a cui è arduo dare una risposta, anche se in molti ci provano, analizzando dati aggregati e tendenze, oppure sondando le aspettative dei protagonisti del panorama enoico internazionale, da cui dipendono le sorti e le reali strategie future. Ecco allora che, viste con gli occhi dei big del vino mondiale, le prospettive sono decisamente positive, visto che il 75% dei leader e dei dirigenti dell'industria enoica, protagonisti del "Wine Vision", una delle conferenze più importanti sul vino e le sue dinamiche (cui parteciperanno, tra gli altri, Piero Antinori, Miguel Torres, Debra Meiburg, Dan Jago), di scena a Londra dal 18 al 20 novembre (www.winevision.com), si dice fiducioso sull'economia mondiale ed il suo impatto sul settore. La ricerca di Wine Vision, però, racconta tanto altro su quelli che saranno i fattori chiave su cui puntare o scommettere nei prossimi anni, e sulle opportunità da essere bravi a cogliere. Partendo dal superamento di un mito, quello che vorrebbe lo spostamento dell'asse enoico mondiale verso i Paesi emergenti: in realtà, almeno secondo le prospettive tratteggiate dall'industria enoica mondiale, i mercati con il maggior potenziale in termini di crescita dei consumi sono Stati Uniti, Canada e Giappone, più attraenti di Cina, Brasile ed India. Un dato che, più o meno direttamente, si collega alla problematica che, indirettamente, danneggia di più il vino: le tasse e la burocrazia, particolarmente restrittiva proprio nei "Bric" (Brasile, Russia, India e Cina), indicate dal 41% degli intervistati. Un altro dato interessante riguarda il vino a basso contenuto alcolico, a cui la maggioranza degli opinion leader (il 51%) non dà grande fiducia, ritenendolo un trend incapace di diventare una vera categoria commerciale su cui puntare. Più complesso il rapporto con l'ambiente, perché da un lato la sostenibilità è tenuta in grandissima considerazione, indicata come priorità (anche da un punto di vista produttivo) dal 73% degli intervistati, mentre dall'altro l'idea di puntare su un packaging "green" è stata presa in considerazione solo dal 48% dei produttori, mentre per gli altri non è certo una priorità.

Focus

L'identikit della "bollicina ideale"

Deve costare sui 13 euro, essere facilmente abbinabile a diversi tipi di piatto, molto o abbastanza secca, facilmente reperibile, e proveniente da un territorio o da un vitigno molto conosciuto: ecco, in estrema sintesi, l'identikit della bollicina ideale secondo i consumatori più esperti. A tracciarlo un sondaggio on line curato da "Insintesi" per il Consorzio del Lessini Durello, in collaborazione con Rossi & Bianchi (in vista di "Durello & Friends", dal 22 al 24 novembre, a Borgo Rocca Sveva, www.montilessini.com), condotta su un campione di 700 esperti di vino, tra sommelier (o aspiranti tali) dell'Ais. Tra le tendenze, il dato che emerge maggiormente è la forte attrazione verso gli spumanti "alternativi": la quasi totalità degli esperti desidera carte dei vini più ricche di questi prodotti, che quasi sempre ha già degustato e che beve molto o abbastanza regolarmente. Altra caratteristica dello spumante ideale, poi, è che dovrebbe essere adatto a tutte le occasioni: soprattutto all'aperitivo, ma anche alla cena, e al pranzo, oltre che, ovviamente, ai momenti di festa. Conta poco, tra gli esperti, il brand: solo il 10% ritiene che la bollicina perfetta dovrebbe appartenere ad una cantina nota.

