



n. 1273 - ore 17:00 - Venerdì 20 Dicembre 2013 - Tiratura: 30546 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Uk e Giappone "amici" del vino

Uk e Giappone: due mercati di certo importanti, per il vino mondiale, ma non al top, per dimensioni. Ma vanno tenuti in massima considerazione, per il loro ruolo di trend setter, di due macroaree come Europa e Asia. A dirlo due big del vino mondiale, David Pearson, ceo di Opus One, ed Angelo Gaja. Proprio Gaja, di ritorno dal Sol Levante, ne sottolinea il ruolo per i mercati asiatici: "il vino italiano gode di un ottimo posizionamento di prezzo ed immagine, grazie anche ad operatori di grande professionalità". Senza contare i tanti ristoratori giapponesi che hanno imparato la cucina italiana in Italia, l'hanno riportata in patria, e da lì riesportata in Cina, Singapore e così via ...

FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

Export, il Veneto campione

Se è vero che l'Italia è una delle potenze mondiali dell'export di vino nel mondo, con un valore che, nel 2013, supererà i 5 miliardi di euro, è indiscutibile che nel panorama enologico del Belpaese ci sia un grande territorio che è il campione assoluto delle esportazioni. Ovvero il Veneto, che, nei primi 9 mesi del 2013, è arrivato ad esportare 1,146 miliardi di euro, pari al 31,8% del totale italiano del periodo in esame. A dirlo la Direzione del sistema statistico di Veneto Agricoltura, che per la Regione registra una crescita dell'11,7% sui primi 9 mesi del 2012, quando il vino del Veneto, tra Amarone e Prosecco, Soave e Bardolino, per citare i vini più celebri del territorio, ha venduto all'estero per un valore di 1,443 miliardi di euro. Chapeau!

Primo Piano

Il Natale sorride alle enoteche del Belpaese

C'è un velato ottimismo nel mondo delle enoteche italiane, le vendite natalizie, fondamentali per il bilancio annuale, seguono senza troppi scossoni il trend del 2012, con lievi aggiustamenti al ribasso, alla ricerca del miglior rapporto qualità/prezzo, come raccontano a WineNews alcuni dei principali enotecari italiani. Al top le bollicine, soprattutto i metodo classici italiani e gli Champagne, ma anche il Conegliano Valdobbiadene si difende bene sotto le feste, mentre tra i grandi rossi, punta della piramide qualitativa enoica del Belpaese, a finire sotto l'albero saranno principalmente Brunello, Barolo ed Amarone. La nota stonata la suonano, o meglio la steccano, i distillati e la regalistica aziendale, mentre in tanti virano, dove possibile, sulla confezione enogastronomica. "Nonostante il budget diminuito - spiega Paola Longo dell'Enoteca Longo di Milano - siamo contenti del trend: tengono gli spumanti e gli Champagne, oltre alle confezioni enogastronomiche". Situazione stabile anche per Andrea Terraneo, titolare di La Barrique di Cantù e presidente di Vinarius: "in linea con il 2012, la regalistica aziendale ha un leggero decremento, Barolo, Brunello, Amarone, Champagne e i metodo classico italiani sono al top, ma i numeri si fanno con il Prosecco. Certo è che il vino si regala ancora volentieri". "Gli incassi sono in linea con gli anni passati, specie grazie ai vini del territorio, il Trentodoc su tutti - racconta Mario Demattè dell'Enoteca Grado 12 di Trento - ma le aziende spendono meno". All'Enoteca Cavalli di Parma, specializzata in Champagne e bollicine, gli affari "vanno bene, in linea con il 2012". "Anche se gli acquisti di grandi etichette arretrano, vendiamo più bottiglie a prezzi abbordabili", racconta Andrea Formigli, dell'Enoteca Al Chianti di Firenze. A Roma, nell'Enoteca Trimani, il clima "non è euforico, ma c'è un bel movimento - secondo Paolo Trimani - e grande attenzione a regalare la bottiglia giusta, che sia Champagne, Brunello o Bolgheri, è importante che colpisca chi la riceve". A Palermo, come racconta Nicola Picone, "non si rinuncia ai regali di Natale, e il vino è un pensiero che va molto, mentre calano i distillati".

Focus

Le ricette del 2013 secondo "chef Google"

In questi giorni di Festa, con l'avvicinarsi di pranzi, cenoni e banchetti natalizi vari, è facile capire che le ricette più cercate sul web sono quelle dedicate a dolci tipici e varianti (panettoni e pandori da farcire, per esempio), e piatti della tradizione. Ma un anno è lungo, e lo "Zeitgeist 2013", lo studio di Google sulle parole più cercate su internet dagli italiani nell'ultimo anno, ha stilato la top 10 delle ricette più "googlate". Al top c'è la cucina partenopea con il "casatiello", al n. 1, una elaborata e ricca torta salata di origine campana (foto), e con il "tortano napoletano" al n. 5 (simile al casatiello, ma senza uova). Al n. 2 c'è un pezzo forte della cucina americana la "cheesecake", a seguire la "sangria", bevanda a base di vino, spezie e frutta, originaria della Penisola Iberica. Al n. 4 un'immortale della tavola del Belpaese: l'amatriciana. E ancora, a seguire, il "chili" messicano, i dolci "macarons" (in discesa rispetto agli anni precedenti), la zuppa più famosa della tradizione toscana, la "ribollita", il "felafel" e, ai piedi della classifica spunta un drink, il "long Island". Una lista ricca di piatti e drink multietnici a dimostrazione del fatto che agli italiani piace viaggiare stando a tavola.



Cronaca

Natale, a tavola niente tagli

Per Cia-Confederazione Italiana Agricoltori si parla di 3,2 miliardi di euro, per Coldiretti di 3,9, ma al di là del rituale balletto di cifre, la certezza è che, crisi o non crisi, gli italiani prima di tagliare sulle spese per la tavola di Natale, tagliano tutto il resto. Il 67% delle persone, infatti, userà lo stesso budget, spenderà come o più del 2012, e solo un 4% spenderà meno della metà. E come sempre, si punterà soprattutto su tradizione e prodotti made in Italy, ma crescono anche "bio" e "chilometro zero".



VILLA SANDI

Wine & Food

Hong Kong, 18 gennaio: il "capodanno" 2014 delle aste enoiche

La protagonista assoluta sarà una 6 litri di Macallan "M" Decanter - Costantine, una bottiglia di whisky unica, frutto della collaborazione tra The Macallan e Lalique, stimata tra i 260.000 ed i 500.000 dollari, ma non mancheranno certo le migliori etichette dei grandi territori del vino mondiale, da Bordeaux alla Borgogna, da Rhône all'Italia, passando per Porto, California ed Australia: si aprirà col botto la stagione 2014 delle aste enoiche, con Sotheby's, che il 18 gennaio riparte da Hong Kong, a ridosso del Capodanno cinese. 700 i lotti sotto al martello, per un valore stimato in 3,2 milioni di dollari.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Per come si era partiti, il voto alla nuova Pac è alto, anche grazie al lavoro del Parlamento Ue. Ma se penso agli obiettivi e al futuro, non siamo alla sufficienza". A WineNews

il commento critico sulla nuova Politica Agricola Comunitaria del presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, Paolo De Castro.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES