

n. 1278 - ore 17:00 - Martedì 31 Dicembre 2013 - Tiratura: 30551 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Venezia brinda Bellini

Venezia in total white per la serata di Capodanno tra maschere, luci e tocchi di bianco branderà all'anno nuovo con uno dei cocktail simbolo della città: il Bellini preparato con le pesche bianche coltivate nella campagna del veneziano e Prosecco. Una Nabucodonosor e 10.000 bottiglie in alluminio riciclabili firmate Canella da stappare in Piazza San Marco. L'appuntamento è a mezzanotte, ai piedi del campanile di San Marco, dove una gigantesca bottiglia di Bellini illuminata indicherà il punto di ritrovo per il brindisi, con lo spettacolo dei fuochi d'artificio riflessi sulla laguna. Ma l'appuntamento è anche sui social, digitando #bellini su Instagram, Facebook e Twitter ...

FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

Numeri & auguri

Presi dall'euforia delle feste, e dalla voglia di lasciarsi alle spalle le negatività almeno per un po', in questi ultimi giorni tutti hanno sparato diversi numeri sulle bollicine italiane. C'è chi sostiene che nell'intero 2013 siano state esportate 290 milioni di bottiglie (Coldiretti), chi dice che solo stonotte ne saranno stappate 72 milioni nel mondo (Confagricoltura) e 80 in Italia (ancora Coldiretti). Ma al di là dei freddi numeri, più o meno aderenti al vero che siano, il fatto certo che è che la spumantistica italiana si sta guadagnando uno spazio sempre più grande a livello mondiale, dall'entry level ai vertici assoluti della qualità e del prestigio. Ma stasera, senza pensare troppo, stappate quello che più vi piace, italiano o straniero che sia. E buon 2014 da WineNews!

Primo Piano

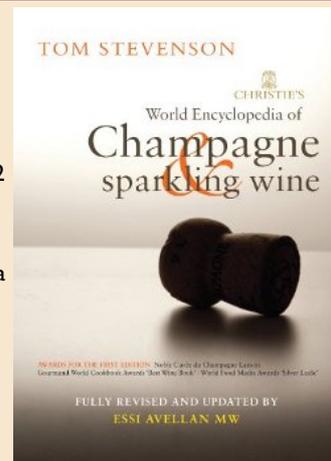
Il 2013 sorride a Bacco. Sentiment 2014 positivo

Il 2013 sorride al vino italiano. A dirlo 15 tra i marchi top del ricco panorama enico del Belpaese per dimensioni, storia, blasone, rappresentatività e qualità, che WineNews ha sondato a poche ore dalla fine dell'anno, e che indicano mediamente un incremento sul fatturato generale del 7% nell'ultimo trimestre 2013 (sullo stesso periodo del 2012). Un dato confortante che arriva dopo le ultime rilevazioni Istat sull'export del vino tricolore che fa registrare, a settembre, un +8% per i vini imbottigliati, molto interessante perché segna un incremento sulla crescita dei primi 9 mesi dell'anno (+5%). Ma le buone notizie arrivano anche dal mercato interno, dove il campione, dichiara, in media, una crescita del +4% sul 2012. Dati che fanno esprimere un "sentiment" positivo sul vicinissimo 2014. Tutto bene quindi? Non è proprio così e gli imprenditori del mondo del vino tricolore lo sanno bene. In Italia, che resta un mercato fondamentale, la situazione è ancora incerta e i segnali, benché positivi, sono ancora troppo timidi. I mercati esteri continuano a fare da traino, evidentemente, e le aziende campione, che dichiarano un incremento sul 2012, hanno, nel recente passato, concentrato i loro sforzi proprio nell'export, non solo in termini di promozione, ma anche spostando la percentuale delle loro vendite dal mercato interno a quello internazionale, vendendo le loro etichette oltre confine in percentuali che stanno tra il 60 e il 70%. Ma restano tante questioni aperte. Si va dalla poca propensione alle esportazioni di intere Regioni, al peso sempre più gravoso della burocrazia, fino alla endemica mancanza della cosiddetta "massa critica" del comparto e al problema dei tassi di cambio con Canada e Stati Uniti, quest'ultimo mercato di riferimento per il vino italiano. E a proposito di mercati internazionali sembra concretamente sfatato il mito orientale come soluzione a tutti i mali dei mercati maturi del resto del mondo. Per i produttori le performance migliori sono arrivate proprio da questi Paesi: Usa in testa, ma anche Germania, Inghilterra, Giappone e Russia, forse l'unico Paese dei cosiddetti "Bric" (Brasile, Russia, India, Cina) a garantire, ad oggi, risultati interessanti.

Focus

L'Italia delle bollicine protagonista

C'è chi già l'ha ribattezzata "la bibbia delle bollicine". Si tratta della "Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine" di Tom Stevenson. L'edizione del 2013 (la terza dopo quella del 1998 e quella del 2003) fotografa una realtà completamente mutata del mondo dei vini mossi. I produttori recensiti sono ormai 1.600 (per 42 Paesi d'appartenenza) e se la Champagne la fa sempre da padrona, per la prima volta, l'Italia ha un ruolo da primato. È il Paese al quale sono state dedicate più pagine dopo la Francia. E non solo Franciacorta, che domina la scena italiana degli spumanti di qualità e fa la parte del leone con 61 etichette recensite (con Ca' del Bosco a 90 punti, Bellavista e Barone Pizzini a strappare i giudizi più lusinghieri). Ci sono Oltrepò Pavese, Trentodoc e Alta Langa, e i Metodo Charmat, senza riferimentazione in bottiglia, dall'Asti al Prosecco. Al top ci sono le più pregiate bottiglie del Trentino, Ferrari in testa con la sua celeberrima Riserva del Fondatore (86 punti), del Piemonte, il Moscato d'Asti di Romano Dogliotti (85 punti) su tutti, e del Veneto con il Cartizze di Bisol (83 punti). Una bella rappresentanza che non potrà che giovare al mercato d'alta gamma degli spumanti italiani.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

Confagri: "annus horribilis"

"Un anno da dimenticare per l'agricoltura, ma le buone performance dell'export fanno ben sperare in una riscossa nel 2014 nelle nostre campagne". Duro il bilancio 2013 di Confagricoltura, che però lascia uno spiraglio di positività dovuto alle esportazioni agricole che sono cresciute del +3,4% e agroalimentare nel complesso (+5,5%). Molto male il resto, con il valore aggiunto agricolo sceso dell'1,4% e gli occupati agricoli diminuiti del 4,3% in complesso e del 3,3% gli occupati dipendenti.



VILLA SANDI

Wine & Food

Scocca l'ora del foie gras "etico". Che arriva dalla Spagna

E venne l'ora del foie gras "etico", che sfrutta un meccanismo genetico tipico degli uccelli migratori, senza ingozzarli e privarli della libertà. L'idea è di Eduardo Sousa, produttore spagnolo. "Per percorrere migliaia di chilometri in volo - spiega - le oche sono naturalmente portate a mangiare molto nei periodi di attesa, e ad accumulare grassi nel fegato. Se si sfrutta questo istinto, si ottiene un foie gras del tutto analogo a quello tradizionale, evitando sofferenze per l'animale". Il prezzo è alto: 163 euro per 180 grammi, e nella lista degli acquirenti si va dagli emiri di Dubai alla Casa Bianca ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tradizione antica per salutare l'anno vecchio e dare il benvenuto a quello nuovo, è quella della musica e del concerto. Noi, per i nostri auguri, vi proponiamo un brano eseguito dalla

formazione musicale più "vinosa" che ci sia. La "DivinOrchestra" di Montepulciano, terra del Nobile, che ha per strumenti botti, bottiglie, imbuti e altro "materiale di cantina".

