La Prima di
WineNews.it

SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860

n. 1280 - ore 17:00 - Venerdì 3 Gennaio 2014 - Tiratura: 30539 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

I numeri di "Eataly World"

55 milioni di euro, ovvero il valore dell'area, ce li metterà il pubblico, ovvero il Comune di Bologna, tramite Caab, la società presieduta dal professor Andrea Segré. Almeno altri 40 i privati, ovvero una lunga cordata guidata da Coop Adriatica. L'apertura è prevista nel 2015 per sfruttare l'effetto traino dell'Expo, e a regime, nel 2019, l'obiettivo è di arrivare a generare un fatturato di 86 milioni di euro all'anno, e dare lavoro a 5.000 persone tra impiego diretto e indotto. Ecco, secondo la ricostruzione del "Corriere della Sera", i numeri di "Eataly World", il nuovo parco dell'agroalimentare che sorgerà a Bologna. La regia, ovviamente, sarà affidata ad Oscar Farinetti.

SMS

Export & vino

In attesa che l'Italia esca dalla crisi, e che i consumi interni tornino a crescere, l'ancora di salvezza, per l'agroalimentare del Belpaese, è rappresentata dai numeri dell'export che, nel 2013, hanno toccato il massimo storico, a quota 33 miliardi di euro. Merito dei mercati più vicini, quelli dell'Unione Europea, che insieme valgono qualcosa come 22,5 miliardi di euro, mentre in termini di singole produzioni, quella enoica resta di gran lunga la più importante. Il vino, infatti, ha superato la prevista quota dei 5 miliardi di euro di valore esportato, come dimostrano i dati Istat sul commercio estero, e la vera sorpresa è stata la capacità di crescere in maniera incisiva proprio nei Paesi che, per storia e tradizione, sono da sempre in competizione con l'Italia di Bacco: Francia, Stati Uniti, Australia e Cile.

Primo Piano

Le "profezie" 2014 di "The Wine Advocate"

Dato uno sguardo a quello che è stato il 2013, è tempo di provare ad immaginarsi quali saranno le tendenze del 2014. Che sarà, tra le altre cose, l'anno in cui salterà il banco dei vini cosiddetti "naturali o autentici", quello in cui (dopo il caso del falsario Rudy Kurniawan) esploderà la bolla delle contraffazioni di grandi bottiglie nelle aste, il "millesimo" che vedrà i vini di Spagna, Sud Italia e Francia dominare nell'alta qualità sotto i 20 dollari, l'anno in cui si pretenderà definitivamente che nelle etichette del vino siano riportate calorie ed ingredienti, e quello i cui i "populisti" del vino avranno la meglio sugli "insopportabili snob". Almeno a sentire, o meglio a leggere, il profilo Twitter di Robert Parker Jr (@RobertMParkerJr), che non avrà più la maggioranza della sua creatura, "The Wine Advocate", ma che ne rimane pur sempre la colonna, nonché una delle voci più influenti del vino nel mondo. Quindici i tweet-previsioni di Parker (tutti su WineNews), va detto, concentrati sugli States. Ma d'altro canto, gli Usa sono a tutt'oggi il mercato n. 1 del vino nel mondo, e spesso le mode e le tendenze che partono dal Paese si riverberano nei quattro angoli del pianeta. Come quella, per esempio, del boom del Prosecco e del Cava, che per Parker continuerà a "rubare" un po' di profitti, ma anche "glamour", allo Champagne. Ma alcune, più che tendenze, sono vere "bordate" su temi delicatissimi e sui quali l'enosfera è pronta a scatenarsi. È il caso del fenomeno dei cosidetti vini "naturali o autentici", che Parker definisce una "indefinibile truffa" che sarà svelata, poiché "la maggior parte dei vini "seri" non hanno additivi". O quella degli incanti di grandi bottiglie e delle frodi che girano intorno a bottiglie vendute spesso a migliaia di euro, con le case d'aste che saranno accusate di aver girato gli occhi da un'altra parte. A livello di consumi, invece, negli States, per il critico, vanno segnalate due tendenze che si affermeranno nel 2014: "il boom delle trattorie e dei bistrot che permettono di portare il proprio vino da casa, in risposta a ricarichi eccessivi degli altri ristorante", e quello dei "camioncini di cucina etnica da strada, che inizieranno ad offrire anche vino, oltre al cibo".

Focus

I record del vino da battere nel 2014

Nel "Guinness World Record" ci sono curiosità e numeri anche sul mondo del vino, in attesa di essere superati nel 2014: si parte dal maggior numero di bottiglie "sciabolate" in 60 secondi, ben 35, da Mitch Ancona, top stabilito nel settembre 2013 in Connecticut. Nel 2001 il francese Alain Durotte è stato capace di aprirne ben 13 in un minuto con un normale cavatappi, mentre Malta detiene il record del bicchiere più grande del mondo, alto 3,87 metri e largo 2,04 metri, e ad un evento benefico organizzato dalla University of Minnesota, 474 ragazzi hanno stappato le loro bottiglie in contemporanea. La cantina più in alto è la "Cellar in the Sky" del 360 Restaurant, sulla CN Tower di Toronto, a 351 metri di altezza, mentre la lista dei vini più lunga è in Lussemburgo, al Ristorante Chiggeri, dove, nel 2008, si poteva scegliere tra 1.746 etichette. Niente rispetto al milione e mezzo di bottiglie della cantina più grande del mondo, a Milisti Mici, in Moldova, lunga 55 chilometri di gallerie. Il sommelier britannico Philip Osenton, invece, è stato capace di portare su una sola mano 51 bicchieri da vino, ed il primato per la bottiglia più grande è della Svizzera: alta ben 3,8 metri, contiene 2.019 litri di vino.

MIONETTO
mionetto.com

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

Prosecco "made in Australia"

L'Australian Trade Marks Office Geographical Indication, raccogliendo un'obiezione presentata dalla Winemakers' Federation of Australia, ha respinto la domanda di registrazione della Doc Prosecco, presentata dall'Unione Europea, come Indicazione geografica in Australia che, se fosse stata accettata, avrebbe proibito ai produttori australiani di utilizzare il termine Prosecco sulle etichette, come già succede. La motivazione? Il Prosecco è stato utilizzato in Australia "come il nome di una varietà d'uva" ...

VILLA SANDI

Wine & Food

Renzi a caccia di "chef-star" per il Teatro dell'Opera di Firenze

E ora Matteo Renzi, "nei panni", in questo caso, di sindaco di Firenze, va anche a caccia di chef. E, ovviamente, di una star della cucina italiana (c'è chi dice "alla Carlo Cracco", ricordando che il sindaco-segretario del Pd conosce anche Massimo Bottura), per il ristorante del nuovo "Teatro dell'Opera" di Firenze: più di 1.000 metri quadrati, su 3 piani, con vista sulla città. La cui gestione, in realtà, non potrà che essere affidata con un bando pubblico, indetto in primavera. Ma c'è tempo, perché prima dovrà (ri)aprire il Teatro, il 14 maggio, e quindi il mega ristorante, entro la fine del 2014.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Viste le anomalie climatiche che riscontriamo annualmente, da qualche temo, potrebbe essere l'agrometeorologia (lo studio del clima legato all'agricoltura), la scienza che sarà più sviluppata nel 2014 dagli agricoltori e dai viticoltori italiani". Il pensiero di Leonardo Valenti, professore di Viticoltura dell'Università di Milano.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES