



La News



La prima vendemmia del 2014

La prima vendemmia del 2014, in Italia, è già andata in scena. Sembra un'eresia, eppure, è esattamente ciò che è successo tra i filari di Baron Di Pauli, azienda altoatesina nota per il suo Gewürztraminer Exilissi che, ad un grado sottozero, ha raccolto proprio ieri. Una prima volta unica, favorita dal "tempo, che ha regalato - racconta il produttore della provincia di Bolzano - un inverno particolarmente asciutto, che ci ha permesso di lasciare l'uva sulle piante fino a ieri, quando, ad un grado sottozero, abbiamo deciso di vendemmiare". Appena 7 cassette, il 70% di uva botrytizzata, da cui nasceranno pochissime bottiglie, destinate però a diventare un must tra i wine lovers del Belpaese.



Tutti sull'agricoltura

Tutti puntano sul wine & food sull'agricoltura, a quanto pare. Se da un lato il Ministro delle Politiche Agricole, De Girolamo, è tornata a ribadire l'importanza e la forza produttiva e occupazionale del settore, dove l'export a superato nel 2013, secondo l'Osservatorio "Agr-Osserva" di Ismea-Unioncamere, i 30 miliardi in valore, Federalimentare rilancia nel segno dell'ottimismo, dicendo che "l'export del cibo e vino made in Italy continuerà a correre nel 2014, con una crescita stimata dell'8% sul 2013". E, guardando al futuro, Coldiretti, per voce del presidente Moncalvo, si è detta contenta che il segretario del Pd Matteo Renzi, nel suo "Job Act", abbia inserito anche l'agricoltura e il cibo tra i sette settori prioritari di intervento, visto che tanti giovani già ci puntano per il loro futuro ...

Cronaca

Prosecco, a Natale boom in Uk

Tra il 18 ed il 31 dicembre 2013, il Prosecco, in Uk, ha registrato +41% nelle vendite da Sainsbury's, sullo stesso periodo 2012. E da Tesco, il marchio commerciale della catena, "Plaza Prosecco", ha visto un boom del 200%, mentre le etichette più pregiate delle celebri bollicine italiane sono addirittura triplicate. Segno di come il Prosecco italiano, nel mercato storico dello Champagne, stia diventando sempre di più non solo un'alternativa cheap da tutti i giorni, ma anche il vino delle feste e delle occasioni.



Primo Piano

Vigneto-italia, le quotazioni restano alte. Ma ...

Il valore dei vigneti in Italia resta altissimo nelle zone top, ma la tendenza degli ultimi 5 anni consiglia prudenza. A dirlo i numeri di Assoenologi, rilevati a fine 2013. Il top, secondo i dati, sono i vigneti del Cartizze, il "cru" del fenomeno Prosecco: le quotazioni sono sugli 1,2 milioni di euro ad ettaro. In netto calo, sottolinea il report, sugli 1,8 milioni di euro del 2009, ma comunque a livelli altissimi. Come quelli di Cannubi, la collina più importante del Barolo, dove un ettaro vale anche più di 700.000 euro. Due casi, che però, di fatto, sono senza mercato, perché nessuno vuole vendere. Scendendo di quotazione, spiccano i vigneti dell'Alto Adige, stabili, intorno ai 600.000 euro ad ettaro (anche se in alcuni casi si sfiora il milione). Guardando ad altre zone celebri, in Piemonte, per il report, si va dai 350.000 euro per un ettaro nel Barolo ai 230.000 euro nel Barbaresco, con quotazioni in calo del 20% sul 2009, "anche a causa di una sopravvalutazione iniziale", si legge in una nota. Più abbordabile, e più stabile, un ettaro nell'Asti, quotato 70-80.000 euro. Tornando al Veneto, un ettaro nella zona del Prosecco Doc, nel Trevigiano, vale tra i 110.000 e 200.000 euro, mentre nella zona del Prosecco Docc, si sale a 300-400.000 euro (+10% sul 2009). Sempre in Veneto, in Valpolicella, per un ettaro nella zona dell'Amarone la quotazione è sui 550.000 euro (+5%). Stessa dinamica in Toscana, per il Brunello di Montalcino, dove per un ettaro si va dai 400.000 ai 500.000 euro. Prezzi più abbordabili, ma con tassi di crescita maggiori, in Emilia Romagna, dove per un vigneto a Lambrusco si possono superare i 90.000 euro ad ettaro (+20% sul 2009), mentre per uno nella Doc Sangiovese, si va sui 40.000 euro (+14%). Più o meno come in Lombardia, nella zona dell'Oltrepo Pavese, dove siamo tra i 35.000 ed i 45.000 euro ad ettaro, ai livelli del 2009. Al Sud, stabili le quotazioni dei vigneti della Doc Castel del Monte, in Puglia, sui 30.000 euro ad ettaro, mentre in Sicilia sono crollate quelle dei vigneti del Trapanese, dai 50.000 euro del 2009, ai 30.000 del 2013. Stabile la Sardegna, dove a crescere sono solo i vigneti del Vermentino di Gallura Docc, sugli 80.000 euro ad ettaro (+3%).

Focus

Il "leitmotiv" 2014 è: "agrometeorologia"

Se nel 2013 il "mantra" del mondo del vino è stato "sostenibilità", nel 2014 il "leitmotiv" (che poi è strettamente collegato alla sostenibilità stessa), potrebbe essere "l'agrometeorologia", ovvero lo studio più approfondito della meteorologia in relazione all'agricoltura e alla viticoltura. A dirlo a WineNews Leonardo Valenti, docente di viticoltura all'Università di Milano. "Il motivo è semplice: abbiamo delle anomalie climatiche diverse ormai ogni anno - spiega Valenti - e per gestire bene il vigneto, la cosa migliore da fare è imparare a conoscere meglio, e possibilmente prevedere, quali problematiche si possono avere in un'annata agricola. E mettere insieme le informazioni per trovare di volta in volta, in maniera più efficace possibile, gli strumenti per gestire la situazione. Anche perché oggi, quelle che determinano di più le caratteristiche del prodotto, sono proprio le situazioni climatiche. Che possono, di fatto stravolgere tutte le convinzioni, dai sistemi di potatura alla gestione del suolo, per esempio, a secondo della piovosità, della temperatura e così via". E visto che, a quanto pare, l'"anomalia" sta diventando sempre di più la regola, la conoscenza e la ricerca si devono adeguare di conseguenza.



Wine & Food

Master of Wine in Italia, tra Firenze e la Valpolicella

Nel 2014 l'Institute of Master of Wine, la più autorevole organizzazione di educazione al vino nel mondo, sbarca in Italia: grazie alla partnership con l'Istituto Grandi Marchi, l'organizzazione inglese terrà il suo "Simposio" n. 8 a Firenze, dal 15 al 18 maggio, dove le massime autorità del vino mondiale discuteranno di "Identità, Innovazione, Immaginazione". E in attesa del primo Master of Wine italiano, tornano i corsi per accedere al selettivo titolo: dopo Tignanello e Barolo, dal 7 al 9 marzo, sarà la Valpolicella, nella Foresteria Serego Alghieri, ad ospitare le lezioni (www.mastersofwine.org).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal Sagrantino 25 anni di Caprai in "Holy Money", alle bottiglie di Maso Martis ne "La Banda dei Babbì Natale", da Ferrari e Feudi di San Gregorio in "To Rome With Love"

di Woody Allen, a Ruffino ne il "Diavolo Veste Prada" o "Il Solito Via Vai" di Pieraccioni. Il fenomeno del "product placement" raccontato da Francesco Brambilla di Camelot.

