



La News



Riedel per Coca-Cola

Nome simbolo della cristalleria enoica, ora Riedel punta anche ai soft drinks, partendo dal più celebre, con un bicchiere pensato appositamente per esaltare la Coca-Cola. Un'idea di Georg Riedel, che da poco ha lasciato la guida del gruppo al figlio Maximilian, e che a "businessweek.com" (Bloomberg) ha spiegato che "questo, in tutta la mia carriera, per me è il progetto più affascinante". Tutto nasce a febbraio 2013, quando il gigante di Atlanta contattò l'azienda austriaca, e il risultato è un bicchiere in grado "di garantire il giusto equilibrio tra dolcezza, acidità, mineralità ed effervescenza, e la persistenza delle bolle sul palato è decisamente migliore che con ogni altro bicchiere" ...



Benvenuto Sudafrica

Il 2013 sarà un anno da ricordare per il Sudafrica, nel bene e nel male. Nel male perché è l'anno in cui il "padre" del Sudafrica moderno, quello che ha saputo superare l'apartheid e le differenze, in pace, Nelson Mandela, è venuto a mancare. Nel bene, dal punto di vista enoico, perché il Paese è ormai entrato a pieno titolo tra i grandi produttori mondiali, con un vero e proprio boom delle esportazioni. A partire da quei mercati in cui, storicamente, è l'Italia a comandare: Gran Bretagna, Germania ed Usa, infatti, hanno fatto registrare crescite di import di vino sudafricano (specie di Sauvignon Blanc a buon mercato, una volta appannaggio della Nuova Zelanda) da far girare la testa, e l'anno, con un complessivo +37% 2012, ha messo a segno il record assoluto di volumi esportati, a quota 525,7 milioni di litri.

Cronaca

Il vino si compra in "bitcoin"

Un nuovo modo di fare e-business. Dopo la California con Mondo Cellars, e il Canada con la cantina Rollingdale, anche la Nuova Zelanda capitanata dalla Pyramid Valley Vineyards, accetta di utilizzare una moneta senza confini: la "bitcoin", valuta online, per vendere i propri vini in tutto il mondo e anche nel mercato nazionale, senza problemi di cambio e transazioni costose. Con successo, pare: nel periodo natalizio, il 9% degli acquisti via internet nella cantina, è stato pagato con la "moneta del web".



Primo Piano

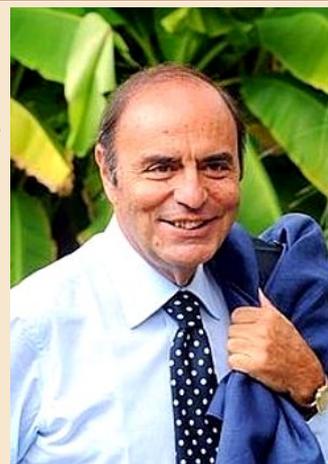
Il vigneto-mondo per Unione Italiana Vini

Nel 2002 la superficie vitata nel mondo era di 7,877 milioni di ettari, e si producevano, nel complesso, 264 milioni di ettolitri di vino. Oggi gli ettari di vigna nel pianeta (dato 2012) sono scesi a 7,528 milioni (al top ci sono Spagna, con 954.020, Francia con 756.133, e Italia con 650.823, ma tutti in calo sul 2012, ndr), con la produzione (stime 2013) che dovrebbe attestarsi sui 280 milioni di ettolitri. Sono solo alcuni dei dati più importanti di "Vino in Cifre" 2014, l'annuario statistico del "Corriere Vinicolo", "l'house organ" di Unione Italiana Vini, realizzato in collaborazione da Ismea, che ha confrontato e rielaborato diverse e autorevoli fonti statistiche internazionali e nazionali. Da cui emerge che, negli ultimi anni, ad essere aumentata non è solo la produzione di vino, ma anche il consumo, visto che si è passati dai 23,2 miliardi di litri del 2007, ai 24,3 del 2011 (in testa gli Usa, con 3,2 miliardi di litri, la Francia, con 2,9, e l'Italia, con 2,3). A crescere, per la gioia di chi fa business nel vino, è anche il valore economico degli scambi internazionali: dai 29,8 miliardi di dollari complessivi del 2008, ai 33,2 del 2012, di cui 23,7 di vini confezionati, 3,9 di sfuso o in formati superiori ai 2 litri, e 5,5 di vini spumanti. La Francia, nel 2012 si conferma leader, in valore, delle esportazioni, con 6,5 miliardi di dollari arrivati dai vini imbottigliati (seguita dall'Italia, con 4,4), e 3,1 dagli spumanti (anche qui il Belpaese è al n. 2 ma decisamente più staccato, con 802 milioni di dollari). Tra i Paesi importatori, invece, la leadership nei vini fermi è degli Stati Uniti, con 3,8 miliardi di dollari, davanti al Regno Unito, con 3,5. Posizioni che si invertono per gli spumanti, con 825 milioni di dollari per gli anglosassoni, e 778 milioni di dollari per gli americani. Nello sfuso, invece, la leadership delle esportazioni spetta alla Spagna, con 597 milioni di dollari in valore, mentre il Paese che ne ha importato di più, sempre nel 2012, è stata la Germania, per un valore di 610 milioni di dollari. Dati che, ad una prima lettura, dicono chiaramente una cosa: se "the next big thing" del mercato enoico mondiale, è il boom dell'Est Asiatico, il grosso dell'industria vinicola del pianeta, ancora oggi, si muove tra gli Stati Uniti e la Vecchia Europa.

Focus

Bruno Vespa, il produttore, si racconta

Non come diversivo o "buen retiro", ma in un progetto imprenditoriale per provare a conquistarsi un mercato, "esperienza dura, perché di vini buoni se ne fanno tantissimi, in Italia e nel mondo, ma affascinante": così, a WineNews, Bruno Vespa, uno dei giornalisti italiani più famosi, da sempre appassionato di vino, di cui scrive su "Panorama", si racconta da produttore in terra di Puglia, con Masseria Cuturi, a Manduria, acquistata insieme ad alcuni amici, e che ha come enologo Riccardo Cotarella. "È una sfida che mi piace. Purtroppo il vino pugliese, per moltissimo tempo, è stato considerato un vino di "serie B". Da un po' di tempo, però, una nicchia di prodotti è andata in "serie A", e se questa nicchia si allarga, e si riesce a farne parte, è una bella soddisfazione". Di premi, nel mondo del giornalismo, Vespa ne ha vinti tanti. A quali ambisce, in quello del vino? "Per i premi - spiega - è ancora presto, siamo solo agli inizi, anche se abbiamo già avuto buoni riconoscimenti. Ma già con l'annata 2012, che è il secondo tentativo, siamo migliorati molto". Insomma, un interessante debutto nel mondo del vino italiano. Le caratteristiche dei vini di Vespa? Le degustazioni su Winenews.it.



Wine & Food

A Torino tutti a scuola di cucina con gli antichi Egizi

Gli antichi Egizi fanno scuola, non solo di scrittura ma anche di fornelli, con il corso "I geroglifici della cucina", organizzato dall'Associazione Culturale Archeocette a Torino. Un vero e proprio viaggio, tra lezioni e incontri, alla scoperta dei geroglifici e dell'arte culinaria di questo antico popolo, per ricostruirne le abitudini alimentari, tra il 3000 a.C. e il 600. d.C. Le lezioni, dal 21 gennaio all'11 febbraio, saranno curate da Sara Caramello, egittologa, Generoso Urciuoli, archeologo e ideatore del progetto, dalla chef "sperimentale" Betta Bordone (www.archeocette.com).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Io sono un sostenitore del vino italiano, e quando vedo che ormai sta avendo dei successi importanti nel mondo, e che sta superando, in molti casi, non solo per quantità, il

vino francese, è quella la più grande soddisfazione, al di là delle mie piccole cose. Ovvero che il vino italiano diventi leader mondiale". Parola di Bruno Vespa.

