



## La News



### Champagne, quale crisi?

Mentre "Champagne", il classico di Peppino Di Capri, festeggia 40 anni addirittura con un cartone animato firmato da un gruppo di artisti argentini, lo Champagne, quello vero, mette a segno nel 2013 la sua quinta miglior performance, in termini di valore, nella storia della denominazione, a quota 4,3 miliardi di giro d'affari con 304 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo, con un calo, secondo i dati del Comité Champagne, l'ente semipubblico che riunisce tutte le maison e tutti i vigneron della Regione, dell'1,5% sul 2012. Merito dei mercati extra Ue, capaci di limitare, con una crescita del 3,2% e 63 milioni di bottiglie vendute, il declino di Francia (-2,3%) e Paesi del Vecchio Continente (-3,4%).



### Brava l'Umbria. E gli umbri

Molto ce lo hanno messo la natura e la storia, ma il resto, che è tanto, è frutto della passione di imprenditori che hanno creduto nel territorio, e che hanno portato l'Umbria al top dell'enoturismo mondiale per la rivista Usa "Wine Enthusiast". Storie come quella di Caprai, che ha recuperato e rilanciato il Sagrantino di Montefalco, o quella di Lungarotti, che oltre a produrre vino ha pensato, a Torgiano, al Museo del Vino e dell'Olio, tra i più importanti al mondo. O ancora Decugnano dei Barbi, cantina simbolo di un vino storico come l'Orvietano, o Antinori, griffe toscane che ha visto nell'Umbria grandi potenzialità, trasformando Castello della Sala in un riferimento del vino italiano, o Renzo e Riccardo Cotarella, come enologi, ma anche come produttori con Falasco. Storie che hanno fatto grande un territorio.

## Cronaca

### Niente Champagne in Qatar

Pittoresca disavventura per lo chef più celebrato dalla tv, Gordon Ramsey che, atterrato all'aeroporto di Doha, in Qatar, si è visto requisire la bottiglia di Dom Pérignon che aveva portato dagli Usa. Il motivo? Le rigide restrizioni, frutto di leggi di ispirazione islamica dell'emirato, che riguardano trasporto e consumo di alcolici. Diversità culturali ancora molto nette, ma in veloce cambiamento, anche in previsione dei Mondiali di Calcio del 2022, quando folle da tutto il mondo difficilmente brinderanno a Perrier ...



## Primo Piano

### Vino, Unione Europea e regolamenti

Quasi la metà dei vigneti del mondo sono nell'Unione Europea, dove si produce e consuma il 60% del vino mondiale, ma il Vecchio Continente non è solo la più grande regione enoica e il principale importatore ed esportatore, ma anche un mercato altamente regolamentato, come racconta la ricerca "La politica economica dei regolamenti europei sul vino", dell'American Association of Wine Economists (Aawe), che assume come tesi centrale la diretta influenza dell'economia sul meccanismo che ha generato, fin dall'inizio, l'assetto delle norme che regolano il vino nella Ue. In Europa, l'intervento normativo comunitario ha molte forme: determina dove alcuni vini possono essere prodotti e dove no, la distanza minima tra viti, il tipo di viti che possono essere piantate in alcune regioni, e così via. Ma anche le sovvenzioni a disposizione dei produttori comunitari, gli aiuti economici per l'estirpazione dei vigneti esistenti e impone i limiti alla messa a dimora di quelli nuovi, fino a finanziare la distillazione del vino in eccesso. Una gran mole di regole che non è sempre stata efficace nella risoluzione dei problemi, e potrebbe aver contribuito anche a creare alcune distorsioni nel comparto, come dimostra l'inefficacia proprio della distillazione che, negli ultimi tre decenni, ogni anno ha riguardato dai 20 ai 40 milioni di ettolitri rivelandosi, anche secondo la Commissione Europea, poco efficace e poco efficiente per eliminare le eccedenze strutturali, comportando una spesa troppo elevata per il risultato. Ma come sono nati questi regolamenti? Una buona parte dei 2.000 in vigore sono direttamente riconducibili alle logiche contenute nelle normative francesi, introdotte tra la fine del XIX secolo e i primi anni del XX secolo: regolamenti di qualità, come il sistema delle Aoc, introdotti per proteggere i produttori storici, come i ricchi proprietari terrieri di Bordeaux, da imitazioni e sofisticazioni, e regolamenti di quantità, come le restrizioni di impianto, introdotti per proteggere i produttori dalle importazioni di vino a basso costo. Sempre ispirati dall'interazione tra aspetti politici ed economici, a protezione di rendite esistenti minacciate da fattori esterni.

## Focus

### Il boom dei matrimoni di Bacco

Tra i tanti motivi per visitare l'Italia, c'è senza dubbio la bellezza delle sue città d'arte e dei suoi paesaggi, che spesso e volentieri incoronano i grandi terroir del vino, attirando milioni di visitatori da tutto il mondo, tra i quali una fetta sempre più consistente che sceglie il Belpaese per il giorno più bello, quello del matrimonio. Un fenomeno, quello del "wedding tourism", che ormai coinvolge più di un milione di persone ogni anno, e che ha "sposato" anche il mondo di Bacco, proprio come nuova frontiera del turismo del vino italiano, sullo sfondo delle location più esclusive e di charme tra i vigneti, tra wine resort e castelli, wine spa e foresterie, passando per masserie e persino antiche abbazie, e tanto wine & food per festeggiare i novelli sposi, senza dimenticare la luna di miele. Una leva di marketing territoriale forte, ed un mercato capace di movimentare ben 315 milioni di euro di giro d'affari, alimentato soprattutto da anglosassoni, russi, americani, giapponesi e cinesi, come testimoniano gli ultimi dati del portale [www.wineweddingitaly.com](http://www.wineweddingitaly.com), del brand Wine & Wedding - Italian Wedding Experience, che promuove l'Italia all'estero come meta per i matrimoni al sapore di ...vino.



## Wine & Food

### Via libera di una Ue miope al miele con polline contaminato Ogm

Nel miele in vendita nell'Ue non è necessario indicare in etichetta la presenza di polline contaminato Ogm, "nonostante il boom delle importazioni da Paesi a rischio, come la Cina, che nel 2013 ha aumentato del 29% le spedizioni in Italia". Lo rivela la Coldiretti, alla luce degli emendamenti recentemente votati dal Parlamento Europeo, ma per il presidente dell'Unapi, Francesco Panella, resta il fatto che "si tratta di una soluzione transitoria. La questione è più ampia e non riguarda solo il miele, che è solo uno degli aspetti dell'intero problema Ogm".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I casi in cui il vino si fa mecenate dell'arte contemporanea, per fortuna, in Italia non sono così rari. Ma ce n'è uno, nel cuore del Chianti Classico, che spicca per pionierismo

e ricchezza di opere e artisti: è quello di Castello di Ama, di Lorenza Sebasti e Marco Pallanti. Che ci racconta un progetto iniziato nel 1999, nel segno del "genius loci".

