



La Prima di WineNews.it

SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860



n. 1297 - ore 17:00 - Mercoledì 29 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



Château d'Yquem da record

Un milione e 200.000 sterline per 131 bottiglie. Avete letto bene, e non c'è alcuna asta di mezzo, è il prezzo "di listino" pagato da un collezionista privato di Londra per la verticale completa di tutte le annate prodotte da Château d'Yquem dal 1811, di cui 38 del XIX secolo e 84 del XX, uno dei singoli investimenti più alti di sempre. Le uniche a mancare sono quelle che non sono state prodotte dallo Château di Bordeaux. Merito degli specialisti del settore di Wine Source, che hanno acquistato l'intera collezione da un collezionista anonimo, che, come ha raccontato a "The Drinks Business" Philippe Kalmbach, Ceo di Wine Source, "è stato capace di prendersi cura di due secoli di storia".



Coincidenze "internazionali"

L'articolo pubblicato dal "New York Times", "Extra Virgin Suicide", come era ovvio, ha suscitato tante reazioni. Tra le più originali, quella del Consorzio Olio Dop Chianti Classico, che ha chiesto al quotidiano Usa, "per dovere di completezza", di pubblicare un cartoon, "Dop Secrets", già usato in occasioni di promozione, che spiega "come scegliere un olio di origine e qualità certificate e garantite". Intanto, il celebre magazine "Internazionale", nella sua selezione di notizie, cita un articolo, pubblicato da "Slate.com", di Jeannie Marshall, dal titolo "The Death of Italian Cuisine?", che stigmatizza il consumo di "soft drinks & junk food" da parte dei bambini italiani. Coincidenze. Ma mai come ora al made in Italy di qualità e onesto servono una guida ed una tutela istituzionale forte, anche a livello internazionale ...

Cronaca

Il vino nel bunker

Finito di riempire tutte le cantine a disposizione, la London City Bond, leader in Gran Bretagna dal 1870 nel servizio di logistica e stoccaggio del vino, ha pensato bene di allargarsi, comprando un vecchio bunker militare, a Dinton Woods, vicino Salisbury, nato come magazzino di munizioni per l'esercito britannico, diviso in 15 cripte e circondato da mura di cinta alte tre metri, che consentirà di stoccare 160-180.000 casse di vino, con investitori o compagnie che potranno riservarsi un'intera cripta del bunker.



Primo Piano

Il 2014 secondo "The Drinks Business"

Il 2014 è iniziato da un pezzo, ma non è troppo tardi per le previsioni di "The Drinks Business" (www.thedrinksbusiness.com), che elenca le 10 tendenze che caratterizzeranno il mondo del vino, visto dalla Gran Bretagna ma con uno sguardo dagli orizzonti ampissimi. Sarà un anno di scoperte, con i wine lovers d'Oltremarica pronti a farsi conquistare da territori e vini finora poco conosciuti, da Bierzo in Spagna alla Campania e alla Basilicata in Italia. Poi, c'è grande fiducia nei Millennials, pronti a guidare una nuova generazione di influencers e trend setter. Da un punto di vista globale, il maggiore equilibrio tra domanda e offerta sarà accompagnato da un cambiamento nel consumo globale: non rimarremo a corto di vino, anzi, ce ne dovrebbe essere abbastanza senza intaccare gli introiti dei produttori. Il movimento dei vini naturali sarà ancora sulla cresta dell'onda, e la sostenibilità diventerà un tema centrale a tutti i livelli. Sul piano gustativo, invece, il 2014 sarà l'anno dello Chardonnay, specie nei terroir più freschi del Nuovo Mondo, Cile, Argentina, California, Sudafrica e Nuova Zelanda. Cambierà anche la comunicazione, o meglio, evolverà, adattandosi alle rivoluzioni continue, ma anche riscoprendo la bellezza del contatto diretto. Un effetto di questo cambiamento sarà la caduta di quello che in Gran Bretagna è chiamato il "Wall of Wine", l'ostacolo invisibile che divide il mondo del vino dai consumatori, che spesso lo percepiscono come qualcosa di difficilmente avvicinabile ma che, grazie soprattutto al lavoro della gdo, lo sarà sempre meno. La Cina continuerà a rallentare, ma non vuol dire che diminuirà l'attenzione per un mercato che, in maniera un po' più lenta, ha ancora margini di crescita enormi. I problemi, invece, anche nel 2014 arriveranno dal mondo della burocrazia e della legislazione, con la pressione delle tante lobby di difesa della salute, e con la necessità di fare cassa, proprio tassando il nettare di Bacco. Infine, i confini tra le vendite on trade ed off trade saranno sempre più sfumati, con degustazioni al supermercato e ristoranti che penseranno a come i propri clienti potranno finire di gustare il proprio vino tra le mura di casa.

Focus

"Cene stellate" per tutte le tasche

Un'esperienza gastronomica in un ristorante stellato, per molti, soprattutto in tempi di crisi economica e tagli come quelli che stiamo vivendo, rischia di diventare un sogno proibito. Mentre "la grande ristorazione, non solo non dovrebbe incutere timore, ma dovrebbe essere la prima a stimolare l'idea di sana alimentazione, buon cibo e cultura della materia prima di qualità, perché educare il palato significa osteggiare la bassa qualità e l'improvvisazione". Parola di Robert Schmits, responsabile di DiningCity Italia, che propone, per la prima volta in Italia, il format "Cene Stellate": dal 21 al 30 marzo, i ristoranti stellati che aderiranno ("siamo già a più di 35, e la lista è in costante aggiornamento", spiega Schmits a WineNews, www.diningcity.com), proporranno un menu di 5 portate a prezzi "calmierati": 55 euro nei ristoranti 1 stella Michelin, 70 euro nei ristoranti 2 stelle Michelin e 80 euro nei ristoranti 3 stelle Michelin. Il format è stato già sperimentato con grande successo in Europa e i numeri sono invitanti: in Olanda, in 70 ristoranti sono andate 14.945 persone, più 200 a ristorante in una sola settimana (nella foto Oliver Wigov, uno degli chef bistellati che ha già aderito) ...



Wine & Food

L'agricoltura "multifunzionale" si incontra a Fieragricola

250 miliardi di euro, di cui 35 all'export: tanto vale l'agroalimentare italiano. Patrimonio economico, professionale, ambientale ed umano che nasce da un'agricoltura sempre più multifunzionale, che si ritroverà a Verona per l'edizione n. 111 di Fieragricola (6-9 febbraio, VeronaFiere). Con espositori da ogni angolo del mondo, per parlare di "Innovazione. Sostenibilità. Trasversalità. Internazionalizzazione". Con grande spazio all'innovazione nei settori di ortofrutta e vino che, come ha ricordato il dg VeronaFiere, Giovanni Mantovani, "esportano nel complesso 10 miliardi di euro all'anno".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Siamo tutti esseri spirituali, soffio divino, e questa cantina l'ho fatta con entusiasmo, perché il vino è vivo, ha un'anima, perché vive, cambia, si trasforma, evolve, come gli esseri

umani". Alla scoperta di una delle cantine più prestigiose d'Italia e del Mondo, quella dell'Hotel La Perla, in Alta Badia, raccontata dal suo proprietario Michil Costa.

