



## La News



## Yquem & e-commerce

Anche i miti del vino mondiale cedono al fascino del web: sarà niente meno che il "mostro sacro" Château d'Yquem il protagonista della prima "flash sales" della sua storia, con 3 annate (1996, 1998 e 2000) che gli appassionati si potranno accaparrare a prezzi vantaggiosi sul sito leader del genere in Europa, Vente-Privée.com. A riportare la notizia "Decanter.com". La data è ancora da decidere, e non si sa ancora quale sarà il tasso di sconto che sarà applicato ai vini, anche se, in media, sul portale, che, nel 2013, ha venduto ben 3,3 milioni di bottiglie in tutta Europa, per un fatturato di 36 milioni di euro, gli sconti arrivano anche al 30-40% del prezzo di mercato.



## SMS Effetto "monomarca"

Per presidiare i mercati d'Italia e del mondo la parola d'ordine sembra essere "monomarca". Una strada, intrapresa da alcuni dei più importanti marchi del vino italiano, che ha dato vita a locali di proprietà brandizzati, o a spazi esclusivi in ristoranti e wine bar: dalle "Cantinette Antinori" ai "Wine Bar dei Frescobaldi", dagli "Spazio Bollicine Ferrari" alle iniziative di Zonin, fino alla prima enoteca monomarca da poco inaugurata dal Consorzio del Chianti Classico nel Mercato di San Lorenzo a Firenze, per citare alcuni dei casi più celebri. Ed ora un altro grande nome del vino italiano inizia a percorrere questa strada: nasce a Zurigo il primo "Masi Wine Bar", il progetto pilota di Masi Agricola, griffe dell'Amarone nel mondo. "Un format adatto a mercati maturi", spiega a WineNews Raffaele Boscaini.

## Cronaca

### Diritti di impianto a rischio

Produttori e consorzi hanno ancora in mano diritti di impianto per 50.000 ettari di vigneto da poter piantare, ma rischiano di doverli utilizzare in fretta e furia da qui al 2015, per non perderli, a meno che l'Ue non introduca maggiori elementi di flessibilità nel nuovo sistema di autorizzazione, ovvero consenta ai produttori di poter cedere i diritti ad altri anche tra il 2015 ed il 2020, quando sarà in vigore il regime transitorio in materia, e che ad ora non lo prevede. A lanciare l'allarme Fedagri-Confcooperative.



## Primo Piano

### Joly: "bio" rischia di essere solo una bandiera

C'è chi, come Robert Parker, li ha definiti una "truffa", ma ai consumatori del mondo, e anche a tanti produttori, i vini bio piacciono sempre di più. Ma ad alzare il livello di guardia su un movimento che rischia di diventare un contenitore enorme, a scapito della qualità del contenuto, è niente meno che uno dei suoi moderni "padri fondatori", niente meno che quello che è considerato il "vate" della viticoltura biodinamica, Nicolas Joly, autore de "Le Vin du ciel à la terre" e produttore in Francia, con Coulee de Serrant. "Il rischio, trenta anni fa, era che il vino biologico e biodinamico sarebbe potuto rimanere uno sconosciuto - spiega a WineNews, intervistato a "ViniVeri" 2014 da Francesca Ciancio - mentre oggi è l'opposto, ovvero che il biologico e il biodinamico diventino ricette, "etichette", bandiere, senza alcuna certezza sul grado di attinenza e di aderenza del vino in questione a queste filosofie. Se do a 200 persone una "ricetta" - aggiunge Joly - forse solo 5 la applicheranno per farne un grande prodotto. Qui non si parla solo di regole da seguire, ma di applicare il proprio esistere come esseri umani, il proprio "umanesimo", al servizio della natura e del vino. E per far questo servono una conoscenza e una comprensione profonde delle regole che collettivamente chiamiamo "vita". La vita non appartiene alla terra, la vita è un regalo alla terra, la terra da sola non avrebbe vita, apparteniamo a un sistema solare, quindi è necessario capire e comprendere quel sistema invisibile che è alla base del biodinamico, quel sistema che fornisce vita alla terra, e che è gratis, e come connetterlo al proprio luogo: ecco l'essenza del biodinamico. Fa capire questo è il mio obiettivo principale, ed è un modo per migliorare l'espressione della vita nel vino. E non cerchiamo certificazioni, ogni anno ci sono settanta richieste per entrare a far parte del nostro gruppo (La Renaissance des Appellations, ndr) e in media ne accettiamo forse 8, perché questi vini sono buoni. A volte ci arrivano vini che sono bio, ma sono morti, non hanno espressione, noi vogliamo vini con un'emozione, vogliamo "un uomo nella bottiglia". Dobbiamo assicurarci che il nostro vino stia effettivamente servendo la natura".

## Focus

### La cucina "scalda" la rete

Di cosa si parla in rete? Al n. 1, tra i temi più dibattuti in assoluto con 1.373 discussioni aperte on line, c'è il lavoro, seguono la casa con 1.165 confronti e la politica con 671 dibattiti. Ma è la cucina, neanche a dirlo, quella che genera il maggior numero di nuove discussioni, seguita da politica e psicologia. A dirlo il social network Quag che ha realizzato un'indagine tra le 8.000 discussioni aperte dai Quaggers, gli utenti del sito che registra ad oggi 82.000 interventi e oltre 8.000 iscritti. Dopo il lavoro, la casa e la politica nella lista degli argomenti "hot", ci sono la tecnologia (559), la musica (528), la salute (513), i viaggi (501), i libri (440), i videogiochi (421) e l'arte (396). La regina di nuove discussioni e confronti in rete, però resta lei, la cucina, che nell'ultimo bimestre (marzo/aprile) su Quag, ha registrato 1.800 visualizzazioni e 361 discussioni complessive. I temi più caldi? Come preparare un buon pan di Spagna, la condivisione di piatti a base di frutta e verdura di stagione, ricette per le festività (soprattutto vicino alla Pasqua). Tra gli utenti intervenuti, in maggioranza donne, anche tanti professionisti, giornalisti e blogger del settore alimentare e gastronomico. Info: [www.quag.com](http://www.quag.com)



## Wine & Food

### Frescobaldi sbarca, per la prima volta, nel Chianti Classico

Frescobaldi sbarca, per la prima volta, nel Chianti Classico: la storica griffe fiorentina ha, da poco, preso in affitto la quasi totalità dei vigneti (61 ettari vitati su 80, dei 400 complessivi dell'azienda) del Castello di San Donato in Perano, a Gaiole in Chianti, al confine con Radda in una delle sottozone più vocate dell'intero areale del Gallo Nero. Una sorta di imprimatur di Frescobaldi, per un definitivo acquisto nel prossimo futuro, se tutto andrà come da programma. "Ma per il vino ci vorranno almeno 2/3 anni - spiega a WineNews Lamberto Frescobaldi - il nostro è un investimento a lungo termine".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cosa c'è dietro una bottiglia di vino? Un lavoro, degli uomini e quindi dei volti. Ed è proprio fotografando quei volti insieme ai loro vini che Oliviero Toscani ha voluto raccontare le

storie di alcuni produttori nel libro "I 65 Grandi Cru della Costa Toscana" che sarà presentato in anteprima domani. A WineNews, le parole del fotografo-produttore.

