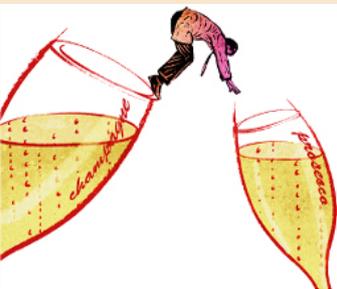




La News



Prosecco vs Champagne?

C'è sempre più sete di Prosecco, nel mondo: il Consorzio di tutela Prosecco Doc ha chiesto il destoccaggio alle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, di oltre 100.000 ettolitri di vino, per soddisfare la crescente domanda di prodotto che consentirà ai produttori di immetterla nel mercato come Prosecco Doc con miglior remunerazione. Ma se molti accreditano le più celebri delle bollicine italiane come competitor dello Champagne francese, c'è chi smorza gli entusiasmi: "non esiste realmente un dualismo, non abbiamo nulla da temere, il posizionamento è del tutto diverso", ha detto a WineNews.tv, Thierry Gasco, chef de cave della maison Pommery.

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Obama, cantina "minimal"

Più di un milione di unità di personale militare ai propri ordini, e il potere di decidere del destino di milioni di persone. Ma persino l'uomo più potente del pianeta, in quanto a cantina, potrebbe avere parecchio da invidiare a molti wine lovers, dato che, come racconta wine-searcher.com, la cantina della Casa Bianca "ha le dimensioni di una cabina armadio". Parola della Master of Wine Jennifer Simonetti-Bryan, che l'ha visitata di persona. Al tempo di Jefferson, noto appassionato di buon vino e anche produttore, sotto la Casa Bianca fu costruita una cantina capace di ospitare oltre 20.000 bottiglie. Ma, complice il Proibizionismo, il locale finì per essere adibito ad altre funzioni, e quando Roosevelt divenne Presidente la "nuova" cantina fu ricavata da un ex dispensa, spazio che occupa tuttora ...

Cronaca

Renzi & il made in Italy

Dal vino alla moda il passo è breve. E da Vinality a Pitti, oggi a Firenze, Renzi elogia il made in Italy e la qualità delle imprese che significa sviluppo, di cui quei settori sono simboli nel mondo. Made in Italy verso cui il politico non è più "ufo" ma attento, tanto che nel 2015 ci sarà il "più grande progetto mai fatto, per risorse economiche, per la sua promozione", ricorda il Ministro Calenda. Anche se c'è chi per il made in Italy, ha ricordato il vigneron Caprai, "Oscar" Pitti 2014 con il marchio della moda Cruciani, si batte da decenni.



Primo Piano

Se la crescita dell'export di vino italiano rallenta

Nessun allarmismo, perché il dato, comunque, è in positivo. Ma deve far comunque riflettere, visto che la crescita del vino italiano, abbandonata ormai ogni speranza di fermare il calo dei consumi interni (che valgono comunque la metà del business enoico tricolore), passa solo e soltanto dall'export. Che, secondo i dati di Unione Italiana Vini, elaborati da "Il Corriere Vinicolo", cresce (solo in valore) anche nei primi 3 mesi del 2014, ma meno che nel 2013, e forse sotto le aspettative o le speranze di molti. I numeri dicono stabilità sui volumi che hanno varcato i confini del Belpaese (2,8 milioni di ettolitri), e +4% in valore, a 875 milioni di euro. Ma "di questi tempi, l'anno scorso, si viaggiava a performance valoriali doppie, attorno all'8%", scrive l'house organ Uiv. Guardando alle diverse tipologie, per l'imbottigliato, i vini fermi Dop fanno segnare un +3% in valore e un calo dell'1% in quantità, mentre gli Igp registrano +6% in valore e +16% in volume ("ma non bisogna dimenticare che questi ultimi venivano da un primo trimestre 2013 che era andato sotto del 16%, per carenza di prodotto", ricorda l'Uiv). Crescono i prezzi medi al litro: per i vini Dop siamo a 4,26 euro (+4%), mentre gli Igp arrivano a 2,7 (+5,8%). A frenare la performance complessiva, in realtà, è soprattutto il vino sfuso, sulle cui quotazioni, peraltro, pesa anche la vendemmia generalmente abbondante del 2013: volumi a -6%, valori a -18%, e prezzo in ribasso del 12%, a 0,71 centesimi al litro. In un quadro complessivo chiaro scuro, in ogni caso, e come accade ormai da qualche anno, brillano di luce propria gli spumanti, con un +19,1% in volume e un +18,1% in valore, nonostante una leggera flessione del prezzo medio, che si attesta a 3,53 euro al litro. Il quadro complessivo, per i produttori del Belpaese, dunque, resta positivo, soprattutto tenendo conto che si esce da un 2013 che ha segnato il record assoluto in valore, con l'export che ha superato i 5 miliardi di euro. Ma è un dato di fatto che, nonostante i valori continuino a crescere, il calo in volume sembra diventare quantomeno tendenziale, il che vuol dire che, seppur di poco, gli spazi nel mercato globale, per il vino italiano, si stanno piano piano restringendo ...

Focus

La tavola tricolore di "Casa Azzurri"

Dopo la bella vittoria sui "leoni" inglesi, gli azzurri sono tornati a "Casa Azzurri" (www.casaazzurri.it), la residenza itinerante che ospita i giocatori della nazionale durante i grandi eventi sportivi. Da qui parte l'assalto al mondiale, conciliando però gli sforzi sul campo con bontà e relax a tavola. A partire da un buon bicchiere di vino. E, se per brindare alle vittorie, come successo nel 1982 e nel 2006, sono state scelte le bollicine della griffe trentina Ferrari, a "Casa Azzurri" si berranno le etichette del gruppo Santa Margherita, scelte con l'equipe del nutrizionista della Nazionale. Così, sono decollate per il Brasile casse e casse di Prosecco Superiore 52 Valdobbiadene Docg, Cuvée Prestige Franciacorta Cà del Bosco, Pinot Grigio Alto Adige Doc Impronta del Fondatore, Gewürztraminer Alto Adige Kettmeir, Pinot Nero Alto Adige Kettmeir e Sangiovese Maremma Toscana Doc Tenuta Sassoregale. Vini che accompagneranno tanti altri brand dell'alimentare tricolore, dal Campari all'Amaro Lucano, dai salumi Fiorucci al caffè Segafredo, dagli snack Pai alla Simmenthal, dalla Nutella all'acqua Uliveto, all'insegna della campagna a sostegno del made in Italy, #iomangioitaliano.



Wine & Food

Il primo vino da vitigno "autoctono" made in Usa

In arrivo il primo vino da vitigno "autoctono" made in Usa: a produrlo sarà la "First Vineyard", cantina del Kentucky fondata nel 1799 dall'immigrato svizzero John James Dufour, riportata in vita da un ex poliziotto locale, Tomas Beall, che nel 1995 ha comprato pezzi di terra nel sito originale della cantina. E riscoperto una varietà che in quelle terre, un tempo era di coltivazione comune, ma si credeva estinta, l'Alexander, un incrocio tra uva Europea e una varietà autoctona americana di vitis vinifera. Le prime bottiglie (poco più di un test, tra 75 e 125), per il produttore, dovrebbero essere pronte nel 2015.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il Prosecco non è in competizione con lo Champagne: sono diversi. Ma cresce, sta diventando sempre più un vino a tutto pasto e crescerà ancora, soprattutto in Germania, Uk e Usa".

Così Domenico Zonin, produttore e presidente Unione Italiana Vini che, ad Enovitis in Campo (19-20 giugno), approfondirà lo stato dell'arte del territorio.

