



## La News



## L'Italia nel gotha dell'enosfera

Internet e vino, due mondi che vanno a braccetto e che fanno appassionare sempre di più il pubblico al nettare di Bacco. Ma quali vini vanno a cercare gli enonauti nel web? La classifica dei "Top 100" l'ha stilata "Wine Searcher". A prevalere sono nettamente i francesi, con 9 posti della top ten, capeggiata da Château Lafite Rothschild. E gli italiani? In classifica entrano 6 etichette: alla posizione n. 15, c'è il Sassicaia di Tenuta San Guido, il Tignanello di Antinori è alla n. 33, mentre ai posti n. 42 e n. 43: il Bolgheri Superiore di Ornellaia e il Masseto. Al n. 64, troviamo poi Antinori, con Solaia, e a chiudere la chart il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno (n. 83).

## Primo Piano

### Export: bene gli spumanti italiani, a picco lo sfuso

Il mondo del vino italiano, nelle ultime settimane, non ha mai spostato lo sguardo dalle vigne, nella speranza che qualche giorno di sole riesca a salvare un'annata altrimenti complicata, per non dire impossibile. Lontano dai filari, però, c'è da fare i conti con gli ultimi dati dell'export, che raccontano di un primo semestre 2014 a due velocità: da una parte la crescita inarrestabile degli spumanti, dall'altra la brusca frenata degli sfusi, in mezzo, l'immobilismo dell'imbottigliato. Il saldo sfiora così lo zero, come raccontano i dati Istat elaborati dall'Uiv-Unione Italiana Vini. Gli spumanti mettono a segno un'altra grande performance: +19,5% di volumi esportati sullo stesso periodo del 2013 (a quota 94 milioni di litri), e +15,6% in valore (329 milioni di euro), che vuol dire un leggero calo del prezzo medio, che scende a 3,48 euro al litro (-3,2%). Fondamentale la Gran Bretagna, oggi primo mercato, cresciuta del 51,8% in un solo anno, a quota 21,1 milioni di litri importati, per un valore di 65 milioni di euro. La categoria più importante, però, rimane di gran lunga quella dei vini imbottigliati, le cui esportazioni, nel primo semestre 2014, sono rimaste sullo stesso livello dell'anno precedente, a quota 593 milioni di litri, ma con una piccola, quanto confortante, crescita in valore del 2%, a quota 1,82 miliardi di euro. Nel podio dei principali importatori, lasciano qualcosa gli Stati Uniti ed il Regno Unito, rispettivamente con il -3,3% ed il -5,4% delle spedizioni. Le cattive notizie arrivano dallo sfuso, alle prese con la concorrenza spagnola, che ha invaso il mercato di vino a basso prezzo dopo l'eccezionale vendemmia 2013. Il risultato è una perdita importante in termini di valori, scesi complessivamente del 17,9%, a fronte di una sostanziale tenuta dei volumi, in calo solo del 2,4%. Proprio in Germania, dove finisce più della metà dello sfuso prodotto in Italia, gli introiti sono passati da 115 a 79,9 milioni di euro, un crollo del 30,6%, mentre gli Usa vanno in controtendenza: nei primi sei mesi dell'anno hanno importato il 35% in più di vino sfuso dall'Italia, per un giro d'affari praticamente raddoppiato (+101,4%), a quota 10 milioni di euro.

## Focus

### Festival, formula che piace anche al vino

Festival, ecco la formula che piace anche al mondo del vino. Perché dalle cantine, che promuovono eventi nell'evento, può "abbracciare" tutto il territorio, ristoranti ed enoteche, ma anche negozi magari particolari, strutture ricettive di ogni livello, dall'agriturismo al relais - spesso con pacchetti turistici - ma anche musei, centri sportivi, giardini, aziende di prodotti locali e chi più ne ha ne metta. Pioniere del genere, è il "Festival Franciacorta in Cantina", un festival di wine & food, natura e cultura per tutti, promosso dal Consorzio e dalle cantine delle bollicine (20-21 settembre; [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)). Si va dal "Vignatour con l'agronomo" da Bellavista, agli abbinamenti con le bollicine di Bruno Barbieri, il giudice di MasterChef ospite di Berlucchi; da Barone Pizzini c'è "Il Bio nel bicchiere", da Ca' del Bosco si passeggia nel Parco tra opere d'arte; da Villa Crespia-Muratori c'è la focaccia di Recco, da Uberti "Il Trapizzino", eletto miglior cibo di strada, e da Contadi Castaldi e Monte Rossa, pizza per tutti; lo chef de cave del Castello Bonomi-Paladin fa il dégorgement à la volée di grandi bottiglie, e da Ricci Curbastro c'è "Acinello", un laboratorio sui cinque sensi per i bambini ...



## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS

### Ci vorrebbe un Fiorano

Vicino a Roma, un gruppo di famiglie appassionate di vino e con bambini ha piantato viti per produrre vino a scopo benefico. È il progetto "Fiorano for Kids" patrocinato dal Comune di Roma, a Fiorano, fattoria bio "ante litteram" della famiglia Antinori (è bio già dal dopoguerra, per volontà del Principe Boncompagni Ludovisi). Nell'attesa del vino, una "Cena in Fattoria" con Cristina Bowerman e una "BioSagra" (26 e 28 settembre) aiuteranno l'Ospedale Bambino Gesù. Perché in questa speciale fattoria, che ogni weekend apre le porte alle famiglie, tutto ruota attorno ai bambini, per riscoprire il legame con la natura e l'agricoltura, scorrazzando in campagna ma anche con laboratori didattici (insieme a WineNews), menu ad hoc e tante iniziative per imparare divertendosi.



## Cronaca

### Tempo di vendemmia in Cina

Sta per iniziare la vendemmia anche in Cina, Paese da tenere d'occhio perché è ormai stabilmente quinto al mondo in termini produttivi. Ma se gli enologi del Celeste Impero si aspettano una buona resa e una qualità leggermente migliore sugli anni passati, nonostante le avversità climatiche (si parla di siccità estiva), molti viticoltori guardano preoccupati ad un mercato del vino, stretto dalla morsa della crisi. E c'è anche qualche viticoltore che pensa di convertire i vigneti in altre colture ...



## Wine & Food

### Il tour del "Master Chef" 2014 riparte da Aurora e Chiarlo

Parte da una cornice insolita, quella dell'azienda Aurora, che dal 1919 fabbrica penne di altissima qualità, il nuovo tour del "Master Chef" 2014 Francesco Federico Ferrero, che ha raccontato la storia di "Antoine Carême, cuoco dei re, re dei cuochi", agli ospiti della serata "Feel Yourself", in cui Aurora Penne e uno dei protagonisti del Barolo, Chiarlo, hanno voluto celebrare ieri la capacità tutta italiana del "saper fare", in un connubio originale tra arti, culture e saperi di realtà diverse, lungo il fil rouge del radicamento alla terra d'origine, da cui sono partiti per conquistare i mercati del mondo.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il binomio vino & sport fa tendenza, tanto che, dal 22 settembre, su Sky Sport 24, il sommelier Luca Gardini condurrà una nuova rubrica, "Gol diVini", in cui abbinerà i tre gol più

belli della giornata a tre grandi vini italiani. "Il gol più bello dei Mondiali? Quello di Van Persie contro la Spagna, unico come il Barolo 2006 di Mascarello".

