



La News



Vinacce preziose per i dentisti

Gli scarti della vinificazione favoriscono la ricrescita ossea. Ora è accertato sperimentalmente. Lo ha annunciato Marco Morra, chimico e ricercatore della Nobil Bio Ricerche di Portacomaro (Asti) nel convegno scientifico "Vino e Innovazione", organizzato da Astinnova. "Gli scarti dell'uva sono dei tesori - sostiene Morra - da studi indiani, è dimostrato che i polifenoli agevolano la ricostruzione ossea e contrastano l'osteoporosi. Noi dai residui di lavorazione dell'uva estraiamo molecole e realizziamo un riempitivo osseo". I residui di vinificazione valgono pochissimo: 40 centesimi al quintale. Ma il mercato dei sottoprodotti, come i polifenoli, vale 1 miliardo di euro in Europa.



SMS Cina, niente boom del vino?

Il boom del vino in Cina? In realtà ancora non c'è stato. Anche perché è davvero difficile portare vino legalmente nel Paese, considerato che tra tutto si arriva a pagare il 50% in tasse. E anche perché i cinesi vogliono e possono spendere, ma non vogliono pagare le cose più di quanto valgono. Lo ha detto a "The Drink Business" Simon Staples, direttore vendite in Asia dello storico ed autorevole wine merchant inglese "Berry Bros & Rudd". Ma un buon segnale arriva per i vini italiani, secondo Staples, soprattutto da Hong Kong, che spesso anticipa i trend di consumo e di stile che poi si verificano in "mainland China". "Cresce l'interesse per l'Italia del vino - spiega Staples - soprattutto per i vini di piccoli produttori di Barolo come Bartolo Mascarello" ...

Cronaca

I vini low-alcol crescono

I vini a basso tenore alcolico restano ancora una tipologia tutta da scoprire. Stati Uniti e Francia sono attualmente i mercati più interessanti per questo tipo di vini (quelli sotto i 10,5 gradi di alcol, ndr), ma altri, come la Germania, per esempio mostrano un grande potenziale, secondo il nuovo rapporto di Wine Intelligence "Lower alcohol wines - A multi-market perspective 2014 report". Ancora una nicchia di consumo enoico, chiaramente, ma che da anni registra crescite importanti ...



Primo Piano

La vendemmia 2014 tra attese su qualità e prezzi

Se la quantità delle vendemmie 2014 è ormai sicuramente in calo sul 2013 (le stime Uiv-Ismea parlano di 41 milioni di ettolitri, -15%), c'è meno preoccupazione di quanto si credeva, per la qualità, tra i produttori del Belpaese. Perché, senza eccessi di entusiasmo, ovviamente, tutti sostengono che grazie a know how, più lavoro in vigna e riduzione delle quantità, quella che arriva e arriverà in cantina, sarà uva di buona qualità. A destare qualche timore in più, semmai, è l'aumento dei costi in vigneto, e quello dei prezzi del vino. A dirlo alcune delle più importanti realtà del Belpaese enoico, sondate da WineNews. "Abbiamo tre vendemmie diverse - spiega Rolando Chiosso del colosso Gruppo Italiano Vini (Giv) - un Sud che produce meno, ma molto bene sulla qualità, un Centro che è una via di mezzo, e un Nord più problematico. Sul fronte prezzi c'è stato un leggero aumento, ma non cambierà tantissimo". "È tutto in divenire - aggiunge Enrico Zanoni del gigante trentino Cavit - la regola direbbe "meno produzione, prezzo più alto". Ma ci sono tante incognite". Sulla stessa linea Sandro Sartor, ad della griffe toscana Ruffino: "costi a +25%. I bianchi hanno buona qualità, per i rossi speriamo nel beltempo. Sui prezzi non so cosa succederà, vedremo se aumenteranno". Cosa in cui spera Vito Varvaro, della siciliana Settesoli: "ci sarà un calo della resa del 20% ad ettaro, spero che i prezzi aumentino di almeno il 20%". "In Trentino siamo a -15-20% in volume sul 2013, ma la qualità non preoccupa. Sul fronte prezzi si vedono degli aumenti", aggiunge Fabio Maccari di Mezzacorona. "In Sicilia grossi cali produttivi, ma la qualità è molto buona. Sui prezzi qualcosa si muove", aggiunge Antonio Rallo di Donnafugata. Per Ernesto Abbona di Marchesi di Barolo, in Piemonte, la qualità è buona perché si è selezionato molto, e se vendemmie così sono più costose, "chi può dovrà ridurre un po' margini e profitti". "Marche in controtendenza - dice Michele Bernetti di Umani Ronchi - quantità in aumento e qualità alta". Per Enrico Viglierchio, ad Castello Banfi, realtà di riferimento di Montalcino, "è presto per parlare di qualità. L'impatto sui prezzi si vedrà se mancherà il prodotto".

Focus

Da enoturisti a testimonial dei territori

Far diventare i turisti testimonial delle loro esperienze (enogastronomiche e non solo) nel territorio, con investimenti mirati, come una semplice connessione wi-fi (spesso introvabile) per permettere loro di raccontarle in diretta. Tenendo presente che i vecchi canali di comunicazione e i vecchi linguaggi, come quelli della pubblicità tradizionale non funzionano più. Puntando su creatività ed autenticità, con l'Italia che deve ritrovare la consapevolezza di avere una varietà di destinazioni turistiche come nessun altro al mondo, con il wine & food che è una delle prime motivazioni di viaggio, anche per il turismo interno, purché sia messo in sinergia con le altre risorse (storiche, paesaggistiche, culturali e così via) di ogni territorio. Con l'occasione Expo da cogliere appieno, per far "rimbalzare" i turisti nei territori agricoli e vinicoli d'Italia. Ecco la "ricetta" scritta da esperti come Gabriele Morandini, direttore del Master in Gestione delle Risorse Umane di Alma Graduate School, Mirko Lalli, fondatore e Ceo di Travel Appeal, e il presidente di Confagricoltura Mario Guidi, nel convegno "Expo 2015: quali opportunità per i territori enologici italiani", ad "Enologica 35" a Montefalco.



Wine & Food

6,6 milioni di dollari per le prime bottiglie del "Cru" di New York

Ha fruttato 6,6 milioni di dollari la prima tranche dell'asta delle bottiglie dello storico ristorante "Cru" di New York, parte della collezione messa insieme dal proprietario Roy Welland. 1.767 i lotti battuti da Wally's, ed altrettanti andranno all'asta, questa volta a Los Angeles, il 21 e il 22 novembre. A brillare la Borgogna, con i 55 lotti di Domaine Bachelet che hanno raccolto 216.480 dollari, e i 196 lotti di Domaine G Roumier che hanno toccato gli 882.468 dollari. Dietro, ottimo risultato degli 89 lotti di Giacomo Conterno, tra i produttori piemontesi più quotati, che hanno raccolto 404.400 dollari.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il metodo classico più famoso del Belpaese si racconta al grande pubblico con il "Festival Franciacorta". A Wine News le voci di Lucia Paladin (Castello Bonomi),

Gianluca Liccardo (Verace Pizza Napoletana per Contadi Castaldi), Laura Gatti (Ferghettina), Chiara Bersi Serlini (Bersi Serlini) e Stefano Camillucci (La Valle).

