



La News



Aste, bene l'Italia "en primeur"

In patria come all'estero, il "primattore" delle aste enoiche è sempre il Masseto, a cui fanno compagnia altri nomi top come Sassicaia, Ornellaia, Paleo, Pergole Torte e così via. La conferma arriva dall'asta dei "Grand Cru d'Italia", "en primeur", di Gelardini & Romani Wine Auctions, a Roma, con 150.000 euro di incasso, l'87% del valore del catalogo, Masseto n. 1, dunque, che conquista i due top lot (48 bottiglie 2012 battute a 23.040 euro, e 12 magnum della stessa annata a 15.600 euro) e il maggior incremento medio su base d'asta, +94%. Ma bene anche Paleo (+43%), Ornellaia (+16%), Sassicaia (+15%), Oreno (+14%), Pergole Torte (+12%) e Fiorano Rossi Boncompagni Lodovisi (+71%).



"Vinifera" nel Liv-Ex

Negli ultimi anni, il peso dei grandi vini italiani nel mercato secondario dei collezionisti e delle aste, è decisamente aumentato. Lo testimonia il Liv-ex che, dalla fondazione, nel 1999, ha visto aumentare i vini italiani nel suo indice principale, il "Liv-Ex 100", ma che ha anche creato indici ad hoc per il vino tricolore, come il "Super Tuscan 50" o l'"Italy 100". E ora, un altro segnale arriva dall'ingresso, nel Liv-ex, di "Vinifera", società di Paolo Repetto, specializzata nel trading dei migliori vini italiani, con un fatturato di oltre 2,5 milioni di euro. "Siamo stati invitati ed accettati come operatori dal Liv-ex, che fa da intermediario tra wine merchant professionisti - spiega a WineNews - proprio perché c'è questa crescente domanda di vini italiani, sui cui tanti collezionisti si stanno concentrando. E siamo solo all'inizio".

Cronaca

Dop-Igp: export su, Italia giù

L'Italia è leader mondiale dei prodotti Dop e Igp, con 269 prodotti iscritti nei registri Ue. Ma il 2013 è stato in chiaro scuro: in Italia -3,8% in valore e -2,7% al consumo; l'export è cresciuto, invece, del 5% in valore, a 2,4 miliardi, e dell'11% in volume. A dirlo il "Rapporto Qualitività-Ismea" n. 12, oggi a Roma. Il valore alla produzione è di 6,6 miliardi di euro, quello al consumo sfiora i 13. Ma l'81% del fatturato, però, si concentra sulla prime 10 Dop, Grana Padano, Parmigiano-Reggiano e Mela Alto Adige in testa.



Primo Piano

Il Natale degli italiani in tavola più forte della crisi

Natale è sempre Natale. Perché anche se si fa economia, il piacere di far festa, riempire il frigo, cucinare per ore e condividere una buona bottiglia per soddisfare le affollate tavolate di parenti ed amici, non ce lo toglie nessuno. Secondo una ricerca della Samsung, mentre il resto d'Europa frena, anche nel 2014, gli italiani restano i più spendaccioni per la tavola natalizia: 227 euro a famiglia, 71% in più di quanto si spende nel resto dell'anno. Con il risultato che, tutti assieme, tra Natale e Capodanno, spenderemo 4,1 miliardi di euro, secondo l'analisi Coldiretti/Ixè "Il Natale sulle tavole degli italiani", trascorrendo ai fornelli 3 ore e mezzo in media per preparare il pranzo di Natale, con il ritorno del fai da te casalingo e con l'agroalimentare che, per la prima volta da inizio crisi, sorpassa i regali nel budget delle feste. Della serie: si risparmia su vacanze, divertimenti e vestiti, ma solo il 9% degli italiani taglierà la spesa alimentare (erano il 12% nel 2013). Calano le mode estereofile del passato e torna alla ribalta il made in Italy, prediletto dal 69% di chi trascorrerà le feste cucinando (peraltro, la scelta di menu e regali italiani, dice ancora Coldiretti, "salva" 30.000 posti di lavoro). La "Top Five" in tavola? Alla faccia del "Light Christmas" e del diffuso salutismo (piuttosto, in vista del pranzo, oltre 10 milioni di persone salteranno la colazione dice l'Osservatorio Doxa - Aidepi), al primo posto si stappa spumante (l'89% degli italiani brinderà con bollicine italiane, mai così richieste anche all'estero) e si mangia panettone, o, in alternativa pandoro, ma solo dopo però un piatto di cotechino/zampone con lenticchie. In un'ottica di rapporto qualità-prezzo e per divertirsi, la spesa si fa nei numerosi mercati natalizi e il vino si acquista direttamente in azienda. Per contro, sarà un Natale "magro" nei ristoranti italiani sondati da Fiçe-Confindustria: in calo quelli aperti, numero di clienti (saranno più di 4 milioni di persone ma -7,6% sul 2013) e previsione di spesa (206 milioni di euro a -11,2%). Meglio la notte di San Silvestro, con più ristoranti aperti, per accogliere 4,7 milioni di clienti (ma sempre -1,3% sul 2013) e un fatturato complessivo stimato a 353 milioni di euro (-3,8%).

Focus

Spumanti italiani, un biennio d'oro

Le bollicine italiane, trascinate dai mercati stranieri, mettono a referto un 2014 decisamente positivo, con tutti i principali territori degli spumanti del Belpaese, dal Prosecco al Trentodoc, dalla Franciacorta all'Asti, in crescita sia in termini di volumi venduti che di valori, e adesso si aspettano le feste di fine anno, in cui voleranno 50 milioni di tappi made in Italy, secondo le previsioni dell'Ovse, per suggerire un biennio da record. I dati più aggiornati sono quelli del Consorzio Franciacorta che registra, nel 2014, una crescita delle vendite del 5,4% in Italia ed una ancor più solida all'estero, con un +12,9% sul 2013, grazie a partner come Giappone, Usa, Germania e Uk. Ottimismo anche tra i produttori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che, in attesa dei numeri del 2014, che dovrebbero confermare il trend di crescita degli ultimi anni, hanno analizzato l'andamento del 2013, con un aumento in valore del 6,6% per un giro d'affari pari a 327,2 milioni di euro. Merito delle ottime performance, sia interne, con una crescita dell'11,4% in valore e del 10,5% in volume, che all'estero, dove finisce il 42% del Prosecco prodotto. Bene il Trentodoc, che tiene nell'export e cresce in Italia.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI



Wine & Food

Libri per adulti e bambini, ecco i migliori titoli wine & food

"Padella story. Le mie cucine" di Andy Luotto, "L'acino fuggente. Sulle strade del vino tra Monferrato Langhe e Roero" di Enrico Remmert e Luca Ragagnin, "La cucina dell'anima. 99 ricette sapienziali" di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori, e "Chiara pasticceria. 54 ricette da preparare senza l'aiuto degli adulti, elettrodomestici e fornelli" di Alessandro Corallo: ecco i "Libri da Gustare 2014", eletti dai lettori per Ca dj' Amis. In lizza anche "Sommelier ma non troppo" di Fede&Tinto, 25.000 copie vendute e 250.000 podcast del primo corso on air per sommelier su "Decanter" Radio2 Rai.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Non possiamo disperdere le risorse Ocm per la promozione del vino all'estero, né spostarle in altri settori. E poi dobbiamo creare bandi più omogenei tra le Regioni, con cui

dobbiamo lavorare, e dandoci regole più stringenti". A WineNews le parole di Luca Bianchi, capo dipartimento per la competitività al Ministero delle Politiche Agricole.

