



**La News**



**A Natale vini da "campione"**

Almeno a Natale, è bello sognare, anche quando si parla di vini da portare in tavola. Lo facciamo con il "campione del mondo" in carica della Worldwide Sommelier Association, Luca Martini. Si parte con il Pinot Nero 2011 di Podere della Civettaja, nel Mugello (sui 25 euro), e con l'Aglianico del Vulture Titolo 2010 di Elena Fucci (sui 34 dollari per Wine-Searcher). Poi la Puglia, con l'Es Primitivo di Manduria 2008 di Gianfranco Fino (sugli 80 dollari). Infine, due "mostri sacri" per pochissime tasche, e quasi introvabili: il Pergole Torre Riserva 1990 di Monteverdine (sui 635 dollari) e il Barolo Monfortino Riserva 1996 di Giacomo Conterno (sui 720 dollari).



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

**SMS Agricoltura, si riparte da qui**

Il 2014 è quasi finito, ma per affrontare al meglio il 2015, è bene partire da qualche certezza. Che, nel caso del settore primario, è rappresentata dai dati definitivi del 2013, presentati, come di consueto, dall'Annuario dell'agricoltura italiana by Inea. Dati che raccontano, dopo la frenata del 2012, la ripresa del comparto, con l'agricoltura, nello specifico, che tocca i 52,5 miliardi di euro di produzione, con una crescita del 3,6% in valore. Bene anche l'export dei prodotti agroalimentari, cresciuto del 5%, grazie soprattutto alla componente prezzo. Tra le note negative, invece, il contenimento del credito ha messo in difficoltà le imprese, ma anche la riduzione della spesa per investimenti ed il calo degli occupati: in un anno, infatti, il primario ha perso ben 54.000 posti di lavoro.

**Cronaca**

**Enoteca Italiana oggi. E domani?**

Continua a navigare in acque a dir poco turbolente, l'Enoteca Italiana di Siena, uno dei più longevi strumenti di promozione del vino italiano. Ma la chiusura, almeno per ora, sembra scongiurata grazie ad 1 milione di euro stanziato dalla Regione Toscana a favore dell'ente fondato nel 1933, che servirà quantomeno a saldare i debiti a breve termine. Ma il futuro resta incerto, tanto che Confindustria Siena, che conta tante aziende del wine & food, ha lasciato la società per "mancanza di prospettive" ...



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

**Primo Piano**

**A Natale i wine lovers tornano "spendaccioni"**

Si continua a fare economia, ma forse, almeno dal segnale che arriva dagli eno-appassionati, e almeno a Natale e Capodanno, si torna ad essere "spendaccioni", per stappare quella buona bottiglia, della quale non si può far a meno perché c'è da fare festa: il 97% degli amanti del buon bere acquista vino nelle festività 2014, rossi e bollicine su tutti, spendendo da 100 a 200 euro (nessuno ha intenzione di spendere meno di 20 euro, mentre il 16% anche oltre 200 euro), per comprare la cassa o più in enoteca, che torna alla ribalta come luogo di vendita di vino per eccellenza per oltre la metà dei wine lovers. È il trend che emerge da un sondaggio Winenews-Vinality, a cui hanno risposto 1.045 "enonauti", appassionati fidelizzati al mondo del vino e del web. I vini delle feste? Quei "grandi classici" che i wine lovers si concedono nelle occasioni speciali: sarà un Barolo il "re" del Natale, rosso per eccellenza perfetto per accompagnare i piatti della tradizione del ricco pranzo natalizio, annaffiato però anche di bollicine, sempre italiane, tra un elegante Franciacorta, un allegro Prosecco o un raffinato Trentodoc. Ma le bollicine sono un must, come da tradizione, soprattutto a Capodanno, grazie alla loro versatilità, a seconda di dove si è, a casa o in piazza, e con chi, con parenti o amici. Con un occhio anche oltralpe, per salutare il nuovo anno tintinnando flûte di Champagne. Praticamente tutti gli "enonauti" comprano vino per le feste (97%): il 62% oltre 6 bottiglie, il 27% da 3 a 6, e in pochi, solo il 4%, da 1-3 vini. Tra i canali di acquisto, il prediletto è l'enoteca, dove si reca il 51% dei wine lovers, mentre, nell'ottica del risparmio, il 47% acquista il vino delle feste direttamente in cantina, più che in gdo, alla quale si rivolge il 29% degli "enonauti", seguito dal 13% che fa shopping sul web. E visto e considerato che il 44% spende da 100 a 200 euro, il 18% da 50 a 100 euro, il 16% da 20 a 50 euro e un altro sostanziale 16% anche oltre 200 euro, mentre nessuno sotto i 20 euro, la ricerca della Samsung che indica gli italiani come i più spendaccioni d'Europa per la tavola natalizia (227 euro a famiglia, 71% in più di quanto si spende nel resto dell'anno), può dirsi confermata.

**Focus**

**Per "topi da biblioteca" buongustai**

Buongustai e "topi da biblioteca"? Ecco i volumi da avere, o da regalare a Natale, selezionati da WineNews. Come gli chef, anche le loro storie vanno per la maggiore: da "Vieni in Italia con me", primo libro di Massimo Bottura, al viaggio nella cucina di Sicilia con "La Cucina di Casa Planeta". Per divertirsi c'è "Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli" a cura di Luisanna Messeri. Vino e scienza sono al centro di "Il tempo in una bottiglia - Storia Naturale del Vino" degli scienziati Rob DeSalle e Ian Tattersal dell'American Museum of Natural History di New York. "Fisiologia del Gusto o Meditazioni di gastronomia trascendente" di Jean-Anthelme Brillat-Savarin (prefazione di Simonetta Agnello Hornby, commento di Carlo Petrini) è ora edito da Slow Food. E c'è anche "La storia del vino" a fumetti dell'enologo Donato Lanati. "Barolo and Barbaresco the King and Queen of Italian Wine" è il volume di Kerin O'Keefe, firma per l'Italia di "Wine Enthusiast", mentre il "Manuale di potatura della vite: Guyot" racconta il famoso Metodo Simonit&Sirc. Ad inizio 2015 esce "Il vigneto Da Vinci", giallo di Giovanni Negri, e per accompagnare tutto l'anno c'è l'agenda "365 giorni con Slow Food" ...



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

**VERDICCHIO!!!**  
POTEVI DIRLO PRIMA...



**Wine & Food**

**110 anni e non sentirli: numeri record per Gruppo Mezzacorona**

110 anni e non sentirli. I 1.600 soci del Gruppo Mezzacorona, il colosso della cooperazione enoica trentina chiudono il 2014 con due record storici di bilancio, presentati dal rieleito presidente per i prossimi tre anni, Luca Rigotti, e dal direttore generale Fabio Maccari: oltre 171 milioni di euro di fatturato e 57 milioni di euro di liquidato totale per i soci. Nel complesso, il Gruppo ha sviluppato un fatturato consolidato di 171,14 milioni di euro, sui 163,05 del 2013, nuovo record storico assoluto, in aumento del 5%. Il liquidato totale per i soci ha toccato i 57,36 milioni di euro, +17%.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sarà un Natale in linea con quelli degli ultimi anni, con la certezza che ne verremo fuori, ma in enoteca, oggi, fanno più fatica i vini di fascia bassa, come Bardolino o Bonarda, di

quelli che rappresentano appieno il proprio territorio, come Nebbiolo e Brunello". A WineNews, il presidente delle Enotecche Vinarius, Andrea Terraneo.

