



n. 1531 - ore 17:00 - Mercoledì 24 Dicembre 2014 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Natale con Nadia Santini

Quando ci vuole la tradizione ci vuole la tradizione, specie in cucina, dove proporla nel migliore dei modi è nell'indole di ogni donna, con la destrezza e la delicatezza che le sono proprie, senza metter da parte la creatività. È così per Nadia Santini, "signora" della cucina italiana, trisellata chef del Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio che, con il marito Antonio, per Natale, propone a WineNews due "piatti del cuore" e di famiglia, della tradizione italiana ed emiliana: Tortelli di zucca, grande classico della Vigilia a Mantova e dintorni, e Agnoli in brodo di gallina, semplici ma complessi nella preparazione, perché ci sono da fare il brodo ed il ripieno, per il pranzo del giorno di Natale.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Tanti auguri al vino italiano

Il nostro augurio di Natale: che sia l'anno del boom dell'artigianato del vino. E che gli artigiani dei territori, del vino, ma anche del cibo, camminino sempre più a fianco, e di concerto, con i grandi gruppi capaci di aprire mercati nuovi, e di consolidare quelli storici. Anche perché la convivenza di queste due anime, quella artigianale e quella "industriale" (nel senso buono), è il legame che tiene insieme il sistema Italia. Con gli artigiani, del vino e del gusto, che devono essere liberi, creativi, anche un po' folli, e messi nelle condizioni di esprimere le loro unicità, idee e intuizioni, che sono quelle che creano il sogno, il prestigio del wine & food italiano. E con le "industrie" che, invece, devono fare rete, mercato, creare ricchezza e occupazione. Perché uniti, e solo uniti, si vince. Auguri!

Cronaca

Gdo, ok solo Esselunga e Coop

Nel 2013 solo Esselunga (+0,8%) e Coop (+0,5%) hanno registrato aumenti di fatturato. Carrefour è calata del 6,5%, Auchan-Sma del 4,3%, Gecos ha ceduto il 3,3%. E anche esaminando il periodo 2009-2013, solo Esselunga (+16,4%) e Coop (+5,2%) hanno conseguito incrementi di fatturato. A livello di quote di mercato, nel 2013, si conferma in testa Coop Italia, con il 15%, seguita da Conad (11,4%). A dirlo i dati sullo scenario della gdo alimentare, in Italia, fotografato dal report di R&S-Mediobanca.



Primo Piano

La fine dell'anno raccontata dalle enoteche d'Italia

Natale 2014 in enoteca: cosa è cambiato dal 2013? Chi compra è più esigente, viene stabilito un budget da rispettare e si richiedono servizi extra come la consegna a domicilio e un packaging accattivante. Per il resto poco cambia, i "classici" restano fra i più gettonati per i regali e le bollicine, soprattutto italiane, sono le più richieste. A dirlo un'indagine WineNews tra le enoteche di alcune delle più importanti città italiane. "Stiamo andando meglio del 2013 - commentano dalla Vinoteca Al Chianti di Firenze - in questo periodo si riescono a vendere vini più importanti che durante l'anno sono più "difficili" come Champagne, Barolo e Brunello". Trend simile all'Enoteca Barisone di Torino dove "si vendono molte ceste natalizie che comprendono anche Champagne. Dopotutto le bollicine sono sempre le più richieste in questo periodo, anche quelle italiane". Vini autoctoni protagonisti a Palermo, secondo l'Enoteca Picone dove "vanno molto i vini dell'Etna, ma si sta attenti a non spendere troppo e si preferiscono bottiglie che non superano i 20 euro". Diverso il Natale all'Enoteca Grado 12 di Trento: "riusciamo a vendere sia il vino da 300 euro, come quello da 8. In questo periodo però la nostra clientela si concentra sulle bollicine, sia autoctone che francesi". Lo stesso vale anche per l'Enoteca La Barrique di Cantù: "il periodo natalizio è iniziato bene. I grandi rossi e le bollicine tengono molto bene, anche i Metodo Classico e dai noi, su tutti, il Franciacorta. E poi sempre più importante avere un packaging curato". Servizi in più che propongono anche all'Enoteca Longo di Milano dove "c'è molta richiesta di consegna a domicilio". "Si fa sempre più attenzione al prezzo e alla qualità dei vini - fanno sapere dai Wine Store Signorvino - vendiamo soprattutto le bollicine italiane". Ci sono però anche enoteche che sentono ancora gli effetti della crisi. "Purtroppo - dicono dall'Enoteca Dante di Napoli - si compra sempre meno e sono diminuiti anche i regali tra colleghi". Situazione "non brillante", anche nell'Enoteca Trimani di Roma: "si spende meno e per i regali si cerca sempre di rimanere sui classici come Champagne, Franciacorta, Amarone e Barolo, perché si va sul sicuro".

Focus

Consigli "top" per i calici delle feste

Se ancora non avete deciso i vini per Vigilia o Natale, niente panico: ecco i consigli di tre sommelier d'eccezione. Per Adua Villa, "tra i bianchi fermi si va in Friuli, con il Pinot Bianco Talis di Venica, o in Abruzzo, con la Passerina dei Fauri de I Fauri. Bollicine? Il Prosecco Asolo Docg Colfondo di Bele Casel, o, potendo, qualche vecchia annata di Champagne Selosse. E poi un rosé pugliese, il Rosato del Salento della cantina Rosa del Golfo". Tutta italiana, invece, la "carta" del celeberrimo Luca Gardini: "si parte con una bollicina che nasce sul lago di Garda, il Metodo Classico di Costaripa. Poi un bianco, il marchigiano Pecorino Unico Terre di Chieti di Tenuta Ulisse. Sui rossi, dico un Sangiovese Superiore di Romagna Caciara di Enio Ottaviani, o il Primitivo di Manduria di Masseria Altemura (Zonin, ndr). E poi il Moscato d'Asti Lamoscata di Mongioia". A dare un tocco più "internazionale" è, invece il "soldato del vino" Charlie Arturaola: "Champagne, con il Gosset Grand Brut Rosè. Poi Spagna, con il Rioja Alavesa Hiru di Bodegas Cañas. Per il dolce, si va in Portogallo, con un Proto Graham's 2011. Guardando all'Italia, il Terre Alte di Livio Felluga 1999, e il Sagrantino 25 anni di Caprai".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...

