

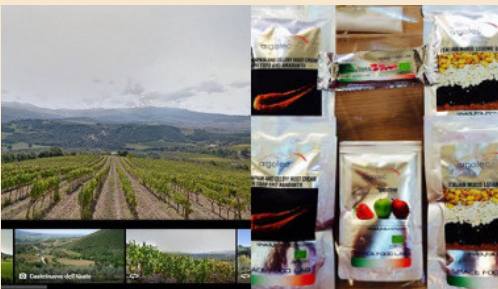


La Prima di WineNews.it



n. 1534 - ore 17:00 - Mercoledì 31 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



Tra Google e lo spazio

Interesse reale, ma anche "virtuale" per l'Italia wine & food, con Google che, per la prima volta nella sua storia, nel 2014, ha scelto di promuovere le produzioni top di un Paese, con il progetto "Made in Italy: eccellenze in digitale" (con Symbola, Politiche Agricole, Unioncamere e Università Ca Foscari), e ha portato sul Street View cinque paesaggi-icona d'Italia (le Langhe del Barolo, la Maremma, Montalcino e il Brunello, l'Altopiano di Castelluccio di Norcia e lenticchie, gli aranceti di Sicilia). Non basta? Con Slow Food e Samantha Cristoforetti, prima astronauta italiana donna nello spazio, il cibo italiano nel 2014, è arrivato anche nello spazio, sulla Stazione Spaziale Internazionale.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Tra aste & investimenti

Un 2014 positivo anche per il vino come investimento a lungo termine. Tutti gli indici Liv-ex (il benchmark del mercato secondario dei fine wines) a cinque anni sono positivi. Ai primi tre posti per percentuale di redditività Burgundy (44%), Rest of the World (40%) e Champagne (32%). Bene l'"Italy 100" (+18,75%), anche grazie alle performance nella "Power 100" di Liv-ex e "The Drinks Business" dei top brand tricolore. Nel 2014, infatti, in questa speciale classifica, la crescita dell'Italia è esponenziale, con il Sassicaia capace di salire fino alla posizione n. 3 (dalla n. 39 a cui si era fermato solo un anno fa). Ornellaia, arriva alla posizione n. 13 (dalla n. 37 del 2013), mentre Gaja entra direttamente alla posizione n. 14, e cresce anche il Masseto (che passa dalla posizione n. 33 alla n. 25).

Cronaca

Fusioni, acquisizioni & Co.

Anche nel 2014 i passaggi di mano, le acquisizioni e le alleanze non sono mancate. Tra quelli più importanti, l'incontro fra Trentodoc e Prosecco: il Gruppo Lunelli (Ferrari) è entrato al 50% in Bisol. E ancora, l'acquisto di Vignamaggio, storica villa del Chianti Classico, appartenuta alla famiglia di "Monna Lisa", da parte di imprenditori sudafricani, per una cifra stimabile sui 30 milioni di euro, e lo sbarco di Frescobaldi nel Chianti Classico, in affitto (per ora) nei vigneti del Castello di San Donato in Perano.



Primo Piano

2014: tutti i successi del vino italiano nel mondo

Che cosa lascia il 2014 che sta per chiudersi al 2015 del mondo dell'agroalimentare italiano? Ecco un breve "viaggio nel tempo", la cui rotta è segnata dall'"Annuario di WineNews" (completo su www.winenews.it). Partiamo dalle certezze, soprattutto in campo economico. Come l'export. Sarà nuovo record, probabilmente, quello segnato dalle esportazioni di vino italiano nel 2014, dopo quello del 2013. Ma con una crescita inferiore a quella che ci si aspettava, e si sperava, visto che i tassi di aumento medi annui, dal 2009, sono stati del 9%. La crescita 2014 sul 2013, invece, sarà poco superiore al +1%, con il valore che dovrebbe passare dai 5,04 ai 5,1 miliardi di euro (stime Wine Monitor-Nomisma). Ma i successi del vino italiano all'estero nel 2014, non sono solo economici, perché anche il valore del know how italiano è stato riconosciuto oltreconfine: Château d'Yquem, leggenda del vino di Francia, ha scelto di affidarsi al Metodo Simonit&Sirch, l'enologo italiano Riccardo Cotarella a presidente dell'Union Internationale des Œnologues (Uioe). Un'attenzione verso l'Italia del vino che abbraccia ogni suo aspetto, primi tra tutti i territori, con il Belpaese che finalmente ha tra questi il suo primo Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, con l'ingresso nella World Heritage List del Paesaggio vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato. Ma non solo, perché per la prima volta al mondo, anche una pratica agricola e viticola è stata riconosciuta patrimonio di tutti, con l'iscrizione nella lista dei Patrimoni dell'Umanità della vite ad alberello di Pantelleria. Il 2014 è stato anche l'anno in cui per la prima volta i top influencer del vino mondiale hanno scelto l'Italia per riunirsi, con il Simposio dei Master of Wine sold out a Firenze, con l'Istituto del Vino Grandi Marchi guidato dal Marchese Piero Antinori. E poi le guide e le classifiche: quelle internazionali hanno premiato, come sempre, Toscana e Piemonte ed, in particolare, la nuova Gran Selezione del Chianti Classico ("Wine Spectator") e Barolo ("Wine Enthusiast"). Tra quelle italiane, l'unico vino a mettere d'accordo tutti, dal nostro incrocio tra le più importanti, solo il Bolgheri Sassicaia 2011 della Tenuta di San Guido ha messo tutti d'accordo.

Focus

Le sfide del wine & food per il 2015

IL 2015 sarà l'anno di Expo Milano, il più importante evento che l'Italia si appresta ad ospitare, ed in cui dovrà mostrare il meglio di sé, con l'enogastronomia al centro. Con un Padiglione Vino sotto la regia di Vinitaly ed il "Cibus è Italia - Il Padiglione Expo Federalimentare" sicuramente d'effetto, e, si spera, con importanti ricadute sui territori. Un'Expo dove finalmente le super potenze mondiali potrebbero ritrovare consapevolezza sulla Terra che ci nutre, visto il tema "Nutrire il Pianeta - Energia per la vita", come ammonito dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini, dal regista Ermanno Olmi e da Don Ciotti, anima di Libera, dal "Salone del Gusto e Terra Madre" di Torino. "Se facciamo l'Expo facciamo l'Italia", ha detto il Premier Matteo Renzi. Lo stesso Premier che, in visita a Vinitaly, segno di una politica che sembra credere sempre di più nell'agroalimentare made in Italy (che chiude l'anno con 3 piani di sviluppo del Ministero delle Politiche Agricole: "#campolibero", "Agricoltura 2.0" e le nuove misure per gli investimenti, senza dimenticare il "testo unico" del vino), ha lanciato la sfida: portare l'export enoico a 7 miliardi di euro, e quello dell'intero agroalimentare da 30 a 50 miliardi di euro.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Per la grande cucina italiana conferme importanti e novità

Sul fronte della grande cucina italiana, il 2014 è stato un anno di conferme importanti, e di qualche novità. Massimo Bottura si è confermato n. 1 degli chef italiani, bissando il podio (posizione n. 3) della "The World's 50 Best Restaurants". E sono rimasti 8 anche in trisstellati italiani della Michelin: lo stesso Bottura, insieme a Romito, Crippa, Santini, Alajmo, Feolde, Beck e i fratelli Cerea. Ma è stato anche l'anno delle aperture (o degli annunci) di ristoranti italiani di alto livello all'estero (Bottura a Istanbul, Davide Scabin a New York e Alajmo a Parigi), per un'altra ristorazione italiana sempre più "global".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Cenone di San Silvestro si avvicina, e se ancora non avete pensato a cosa preparare, ecco i consigli di Giorgio Barchiesi, alias "Giorgione - Orto e Cucina". Un menu rapido e

low cost per questa sera, e qualche ricetta di recupero per Capodanno. Tra frutta secca e guanciale, pasta ripiena, arrosto in agresto, polpette e frittate con gli avanzi.

