



La News



I migliori per qualità/prezzo

Di Majo Norante, Cantina Santadi (fascia intorno ai 10 dollari), Benito Ferrara, Bisceglia, Marziano Abbona (sui 20 dollari), Tenimenti Luigi d'Alessandro, Schiavenza, Maculan (sui 40 dollari), Tenuta Sette Ponti, Azelia ed Elvio Cogno (sugli 80 dollari): ecco le 11 cantine del Belpaese (su 40 nel mondo) che garantiscono i vini italiani dal miglior rapporto qualità/prezzo, secondo "Wine-Searcher", con i suoi "Top 10 Best Value Wines in the World", divise per fasce di prezzo, e prendendo come parametro il prezzo minimo e massimo a cui si trovano le bottiglie, e il punteggio assegnato dalle più importanti fonti di critica enologica internazionale, aggiornate a gennaio 2015.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS Il vino italiano a Davos

Il vino italiano conquista un altro palcoscenico di assoluto prestigio mondiale: saranno le etichette dell'Istituto Grandi Marchi (Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) le protagoniste del brindisi inaugurale del World Economic Forum di Davos (21-24 gennaio) che riunisce oltre 40 Capi di Stato e di Governo e personalità leader dell'economia internazionale. "Una vetrina importante per tutto il settore", ha detto Piero Antinori, presidente dell'Istituto. E che sia un brindisi di buon auspicio per l'economia del vino italiano!

Cronaca

Agricoltura, giù i prezzi

Brutte notizie per l'agricoltura: nel 2014 crollano i prezzi all'origine, -5,5% sul 2013, nel complesso. A dirlo i numeri Ismea. I cali più forti si riscontrano per semi di soia (-17,7%), vini (-14%), ortaggi (-13,3%) e frutta (-11,9%). Negativo anche il bilancio dei cereali (-3,2%). Bene, sul fronte prezzi, gli oli di oliva a +14,2%. Nel settore zootecnico si registra una dinamica positiva per i lattiero-caseari (+0,4%), ma non per il burro (-11,2%) e i formaggi grana, dove solo il Pecorino romano aumenta di oltre il 30% sul 2013.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Si cresce solo con l'export. Anche in Champagne

Il calo dei consumi interni, compensato da una crescita delle esportazioni, è un fenomeno ormai consolidato da anni nei più importanti Paesi produttori, Italia e Francia in primis. E se per il Belpaese, già nel 2010, il vino tricolore consumato all'estero è stato di poco maggiore a quello bevuto in Italia, ora un altro caso eccellente, in questo senso, arriva dalla Champagne. Paragone improprio, in assoluto, visto che si parla, da un lato, di tutta la produzione italiana e, dall'altro, solo di una parte di quella francese. Ma è pur vero che, tra tutti i grandi vini francesi, il brand "Champagne" è probabilmente quello che più di tutti, nel mondo, rimanda subito con il pensiero alla Francia, e diventa, per questo, caso emblematico di quello che succede nei calici transalpini. I dati del Comité Champagne parlano di un 2014 in cui le esportazioni dovrebbero superare i 308 milioni di bottiglie, a +1% sul 2013, per un fatturato di 4,5 miliardi di euro (poco meno dell'intero export italiano che, secondo Wine-Monitor Ismea, nonostante una crescita minima, dovrebbe toccare il nuovo record di 5,1 miliardi di euro nel 2014). Con i consumi stranieri che dovrebbero superare, per la prima volta, quelli interni, che registrano il quarto anno consecutivo in calo, a -2-3%. A guidare la riscossa dello Champagne, in ogni caso, è stato il Regno Unito, che vanta un'importanza storica nel commercio delle bollicine francesi, tanto che una bottiglia su 10 è venduta proprio in UK, grazie, dopo due anni difficili, al buon andamento dei ristoranti e bar di Londra. Molto bene anche l'andamento in Germania, così come le vendite in Europa meridionale, in particolare in Italia, dopo un calo del 14% nel 2013. Fuori dell'Europa, il boom economico degli Stati Uniti ha alimentato una nuova rete di Champagne, ma fanno bene anche Giappone ed Australia, Paesi disposti anche a pagare prezzi superiori alla media. Ma, in ogni caso, è l'ennesimo dato che spinge ad una riflessione: cosa accadrebbe ai Paesi produttori top d'Europa se, negli anni, il mondo iniziasse a puntare più decisamente di quanto faccia oggi su altri? Quanto si può continuare a "delegare" la crescita ai mercati stranieri? Ai posteri, come si dice, l'ardua sentenza.

Focus

Cecchi investe ancora nel Chianti Classico

In un mondo del vino sempre più globale e globalizzato, c'è chi resta saldamente legato al suo territorio, facendolo conoscere nel mondo. Cecchi, storico marchio del Chianti Classico, continua ad investire nel Gallo Nero, con l'acquisizione di una delle realtà più vocate della denominazione: la storica tenuta Villa Rosa, di proprietà della famiglia Lucherini-Bandini, a Castellina in Chianti, 126 ettari (24,75 a vigneto), all'interno di una delle più grandi cipressete europee, dove si produce Chianti Classico da sempre. "Erano anni che - spiega Andrea Cecchi, alla guida della griffe con il fratello Cesare - cercavamo dei vigneti in questa zona estremamente vocata, ma con caratteristiche diverse da quelle di Villa Cerna" (la tenuta storica di Cecchi nel Chianti Classico, dove oggi, secondo rilevazioni WineNews, le quotazioni di un ettaro di vigneto si aggirano attorno ai 120.000-130.000 euro, con punte di 150.000 euro per gli appezzamenti più vocati, ndr). "I vini che produrremo - aggiunge Cesare Cecchi - costituiranno una particolare selezione. Intendiamo confrontarci con consulenti esperti per cogliere la massima espressione di una terra viticola così importante al fine di creare dei cru nel Chianti Classico".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

In Australia la "crema solare" per proteggere l'uva

Anche i grappoli d'uva, proprio come la pelle dell'uomo, nei periodi in cui il sole picchia più forte (solitamente alla fine di luglio), si "ustionano". Un problema particolarmente sentito in Australia, da dove arriva una soluzione originale: una crema solare per gli acini. "Voi mettete la protezione solare ai vostri figli quando li portate al mare - ha raccontato Bruce Tyrrell, presidente di Tyrrell's Wines, nella Hunter Valley, alla Bbc - e noi facciamo lo stesso con i nostri acini d'uva". In viticoltura, si tratta di creare uno strato di caolinite capace di assorbire i raggi UV, per evitare che le uve si "brucino".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Domani (ore 12) il mondo del vino italiano sarà in udienza da Papa Francesco a Roma. Come è nata l'idea di questo incontro, e il suo significato, nelle parole di Franco

Ricci, alla guida di Fondazione Italiana Sommelier. E chissà che la sommelierie mondiale non abbia presto un membro "ad honorem" importante come mai prima d'ora.



Simply Italian
GREAT WINES