



La Prima di WineNews.it



n. 1607 - ore 17:00 - Martedì 14 Aprile 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Aeroporti gourmand

Lasciando a terra lo stereotipo di cibo scadente da mangiare al "volo", molti aeroporti offrono ristorazione di qualità, scelti spesso da famosi chef come originali location per nuovi indirizzi gourmet. Per "The Drink Business" il n. 1 è The Perfectionists' Café dello chef Heston Blumenthal, novità a Heathrow a Londra, seguito sul podio dal Runway 34, il ristorante in un ex aereo sovietico in un ex hangar all'aeroporto di Zurigo, e dal Pool Bar al Changi Airport di Singapore con piscina panoramica vista voli. Il miglior indirizzo per mangiar bene in aeroporto in Italia? Dei Frescobaldi Wine Bar a Roma Fiumicino di Marchesi de' Frescobaldi, unico italiano, ai piedi del podio.

Primo Piano

10 Dop e 10 Igp dominano il mercato del vino

La grande ricchezza del vino italiano, è un fatto, sta nella grande varietà di vitigni e territori del Belpaese, che danno vita ad una galassia di vini di qualità variegata come in nessun altro Paese produttore del mondo. E che si riflette nell'enorme numero di vini a Denominazione d'origine o Indicazione geografica: 523 in tutto, divise in 73 Docg, 332 Doc e 118 Igt riconosciute. Ma poi c'è il mercato, e a guardare i numeri emerge che 10 Dop (Docg e Doc) fanno oltre il 50% del totale della loro categoria, e tra le Igp le prime 10 arrivano addirittura al 90%. A dirlo l'analisi di Corriere Vinicolo-Unione Italiana Vini. Nel complesso, nel 2014 l'Italia ha portato alla certificazione 13,3 milioni di ettolitri di vino Dop, in crescita del 7% sul 2013, mentre il vino Igp si è attestato a 8,6 milioni, in linea con l'anno prima, per un totale di 22 milioni di ettolitri, la metà della produzione enolica media annua del Belpaese. Ma nel dettaglio, sul fronte Dop, per esempio, domina il Prosecco Doc, il vino più prodotto in Italia, con 2,3 milioni di ettolitri certificati (+26% sul 2013), che rappresenta, da solo, ben il 17% del totale a Denominazione di origine. Sul podio, ma a distanza, ci sono il Montepulciano d'Abruzzo con 872.006 ettolitri, e il Chianti con 751.927. Poi l'Asti, con 710.955 ettolitri, e il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, con 587.988. Nella top 10 anche il Soave, con 489.492 ettolitri, il Chianti Classico con 302.387, la Doc Alto Adige con 292.779, la Doc Trentino con 292.146, e la Doc Piemonte con 259.138. La concentrazione è ancora più evidente nel mondo delle Igp: la più imbottigliata si conferma quella Delle Venezie, a 1,48 milioni di ettolitri, il 17% del totale Igp. Sul podio anche Terre Siciliane, con 1,26 milioni di ettolitri, e la Veneto con 1,24. A seguire, l'Igp Emilia, con 1,23 milioni di ettolitri. E poi, nell'ordine, Toscana (576.620 ettolitri), Rubicone (560.079), Puglia (390.749), Pavia (314.128), Salento (290.850) e Vigneti delle Dolomiti (218.138). Numeri che dicono chiaramente quali sono i territori, i vini e le denominazioni che pesano di più sul mercato, ma anche quanto potenziale ancora da esprimere abbia l'Italia, anche a livello commerciale.

Focus

Il colosso Changyu a caccia nel mondo

La Cina non arresta la sua "corsa al vino" e decide di investire ancora sul mondo di Bacco. Tanto che, il gigante della produzione vinicola cinese Changyu (foto), ha deciso di comprare ancora all'estero e, dopo aver investito in Francia oltre 10 milioni di dollari ad ottobre, ora è alla ricerca di potenziali acquisizioni in Spagna, Italia, Australia e America. A riportare la notizia è il "21st Century Business Herald", giornale con sede a Guangzhou, secondo cui le trattative sono già in atto con alcune aziende e potrebbero dare i suoi frutti già nel 2015. "Per rendere Changyu una cantina internazionale "topnotch" (di prim'ordine), dobbiamo possedere una serie di marchi rinomati, come già fa l'americana Constellation Brands degli Stati Uniti - ha detto il vice presidente di Changyu Zhang Yu - vogliamo portare la quota dei vini importati a oltre il 30% del nostro fatturato". Solo nei primi due mesi del 2015, la quantità di vini importati hanno fatto un balzo del +30% a 58.000 tonnellate, secondo le statistiche doganali cinesi. Changyu vorrebbe così diventare un importante fornitore di vini stranieri in Cina, approfittando della sua rete di distribuzione tentacolare di 405 negozi sotto la sua diretta gestione.



Bellezze italiane a tavola

Educare alla storia e all'arte attraverso il piacere del cibo e del vino, o viceversa, promuovere mostre a tema agroalimentare, è una formula che sempre più sembra farsi strada. Da molti oggi auspicato, l'incontro tra le bellezze italiane fu al centro, nel Rinascimento, di un "Convito de carne e pesce offerto nella città di Roma dall'Illustrissimo et eccellentissimo signor duca d'Urbino", e sarà rievocato il 16 aprile a Eataly Roma in una "Cena Rinascimentale", per le rappresentanze di Urbino e del Montefeltro, con il celebre critico Vittorio Sgarbi ospite d'onore e illustre narratore. E proprio l'incontro tra cibo e arte sarà tra i leitmotiv del progetto del patron di Eataly Oscar Farinetti a Expo, dove Sgarbi abbinerà i capolavori delle scuole italiane a quelli della nostra cucina.

Cronaca

La festa del cibo quotidiano

Buono, pulito e giusto, il cibo quotidiano è prodotto rispettando l'ambiente, la territorialità e la salubrità, ma fatica ad emergere nel mare magnum di sistemi di produzione e distribuzione che hanno appiattito qualità e identità delle produzioni, in cui il valore del cibo è stato soppiantato dal prezzo. Invertire questo sistema è la mission di Slow Food, che il 18 aprile festeggia lo "Slow Food Day 2015", una giornata all'insegna dei consumi responsabili, da Milano a Trieste, da Roma a Bari, da Venezia a Napoli.



Wine & Food

Otto mani per una cucina unica, quella di Venissa (by Bisol)

Otto mani al comando per una cucina unica e una sinfonia di sapori decisamente suggestiva: saranno quattro giovani chef (Sabina Joksimovic agli antipasti, Andrea Asoli ai primi, Michelangelo D'Oria ai secondi e Serena Baiano ai dolci) a dare una nuova interpretazione delle ricette della Venezia Nativa a Venissa, la tenuta dalla famiglia Bisol a Mazzorbo Burano, nella laguna veneta, dove è nato un progetto di accoglienza enoturistica e culturale di alto livello. E che, guidata dal giovane Matteo Bisol, 27 anni, si conferma trampolino di lancio per giovani chef, come successo a Paola Budel e Antonia Klugmann.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia agroalimentare ha la sua forza nell'export. E per crescere ancora nel mondo arriva anche il piano per l'internazionalizzazione del Ministero delle Politiche Agricole. Luca Bianchi,

Capo Dipartimento Politiche Competitive: "lotta all'italian sounding e accordo con la gdo italiana per l'aggregazione dell'offerta verso l'estero".

