



La Prima di WineNews.it



n. 1621 - ore 17:00 - Martedì 5 Maggio 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



Gelardini & Romani d'Oriente

Gelardini & Romani, su Hong Kong, ci hanno puntato da anni, dal 2010, quando l'epicentro delle aste di fine wine si stava inesorabilmente spostando verso Oriente. Una scelta lungimirante, e ripagata anche dall'ultima vendita all'incanto, "Grands Crus of Italy", dove sono stati battuti 980 lotti, per l'80% bottiglie italiane (dal Masseto al Sassicaia passando per il Brunello di Montalcino), per il resto Bordeaux e Borgogna. Alla fine, il 98% delle bottiglie è stato aggiudicato, per un totale di 500.000 euro. Tanto, specie se si pensa che la strategia della casa d'aste italiana non è quella di puntare sui big di Italia e Francia, quanto proporre qualcosa di nuovo e diverso, a prezzi accessibili.



Diageo "scarica" il vino?

Dopo il Gruppo Campari, la multinazionale italiana che a fine 2014 ha annunciato la vendita dei suoi asset meno strategici, tra cui alcuni marchi della divisione vino, un altro colosso del beverage mondiale pare intenzionato ad intraprendere la stessa strada. È Diageo, gruppo di base in Uk, con un giro d'affari di 46 miliardi di sterline all'anno, e marchi del beverage come la vodka Smirnoff o il whisky Johnnie Walker. A dirlo è "Drinks business review" (<http://goo.gl/af0VC1>), secondo cui dopo i cattivi (ed inattesi) risultati delle vendite del terzo quarto del 2014, Diageo avrebbe dichiarato la divisione enoica "non-core business". Tra i marchi del gruppo nomi come Blossom Hill, e la distribuzione in alcuni Paesi degli Champagne Dom Perignon e Moët & Chandon, del gruppo del lusso Lvmh, indicato tra i possibili compratori ...

Cronaca

Asteroide "6851 Chianti"

Un asteroide di nome Chianti. Potrebbe sembrare una "sparata", o una trovata pubblicitaria. E, invece, è una possibilità concreta, perché l'International Astronomical Union (www.iau.org) di Parigi ha accolto la candidatura a dare il nome "6851 Chianti" all'asteroide 6851 (1981 RO1) presentata dall'Osservatorio polifunzionale del Chianti, su iniziativa di due astronomi, il coordinatore scientifico dell'Osservatorio chiantigiano Emanuele Pace e Mario Di Martino dell'Osservatorio di Torino.



Primo Piano

Vino, ancora in calo i "fedeli di Bacco" Italia

Sempre più export per i grandi Paesi produttori di vino, Italia, Francia e Spagna in primis, per far fronte al costante ed ormai, pare, inesorabile, calo dei consumi interni. Un "mantra" che si ripete da tempo, e che trova conferma anche nelle ultime analisi. Non si arresta, infatti, il calo dei consumatori di vino in Italia che, secondo l'ultimo rapporto Istat sui dati 2014, analizzati dal "Corriere Vinicolo", il giornale dell'Unione Italiana Vini (www.uiv.it), si attestano a 27,5 milioni di persone, mezzo milione di bevitori in meno del 2013, con un'incidenza sul totale della popolazione che scende dal 51,6% al 50,5%. Si conferma, sul 2013, la prevalenza dei consumatori saltuari rispetto a quelli quotidiani: 14 milioni contro 13,5, ma mentre un anno fa si registrava la crescita (con relativo sorpasso) dei saltuari, nel 2014 entrambe le macrocategorie sono in riduzione (400.000 unità in meno i regolari, 100.000 in meno gli altri). La scomposizione per tipologie di consumatori indica poi un ulteriore impoverimento della fascia quotidiana dei cosiddetti bevitori "perfetti" (quelli, cioè, che stanno dentro le raccomandazioni dell'Oms, tanto per intendersi, con 2 bicchieri al giorno), scesi da 9,8 a 9,4 milioni, mentre salgono di 100.000 unità quelli che stanno tra i 3 bicchieri ed il mezzo litro, a 2,8 milioni. In calo di 100.000 persone quelli che hanno modalità di consumo non raccomandabili, sopra il mezzo litro di vino al giorno. Restrignendo ai consumatori quotidiani, e focalizzandoci per fasce d'età, emerge una riduzione nell'ultimo anno sia delle generazioni più giovani (18-34 anni), sia di quelle cosiddette produttive, dai 35 ai 54 anni. In calo anche la fascia anziana, mentre gli unici a crescere sono gli ultra 65enni (+100.000 unità), dato dovuto ovviamente al progressivo invecchiamento della popolazione. I non quotidiani vedono un ingrossamento nelle fasce più anziane, stabilità in quella tra 35 e 44 anni e forte riduzione in quella più giovane (18-34 anni). Infine, una nota sulla composizione per sesso: la riduzione dei consumi ha coinvolto in maniera eguale sia i maschi che le femmine, con cali da un anno all'altro nell'ordine delle 200.000 unità. Nel Belpaese, dunque, sono sempre meno i fedeli di Bacco.

Focus

La "Top 100 dei Ristoranti Europei"

A metà strada tra la Guida Michelin e TripAdvisor, c'è "Opinionated About Dining", portale che raccoglie 160.000 recensioni sui migliori ristoranti di 4.500 appassionati foodies. Un lavoro "democratico", ma rigido che ogni anno mette in fila i migliori 100 ristoranti di Europa e Usa. La "Top 100 dei Ristoranti Europei", nel 2015, incorona così la Spagna, con 4 locali in top 10, a partire dal primo, l'Azurmendi, a Larrabetzu, che scalza il belga In De Wulf, scivolato al quarto posto. A Completare il podio, due francesi (in tutto sono 30 i ristoranti d'Oltralpe), il Troisgros a Roanne, e L'Arpège a Parigi. Primo tra gli italiani, Le Calandre (Alajmo), al n. 8. Per il Belpaese, in totale, sono 14 gli italiani in top 100: Dal Pescatore (Nadia Santini, n. 15), Osteria Franciscana (Massimo Bottura, n. 17), Piazza Duomo (Enrico Crippa, n. 34), Uliassi (n. 34), La Pergola (Heinz Beck, n. 51), Da Vittorio (Cerea, n. 53), Don Alfonso 1890 (Iaccarino, n. 59), Combalzero (Davide Scabin, n. 63), Torre del Saracino (Gennaro Esposito, n. 67), Reale (Niko Romito, n. 68), Madonnina del Pescatore (Moreno Cedroni, n. 71), Villa Crespi (Antonino Cannavacciuolo, n. 78) e Antica Corona Reale (Gian Piero Vivalda, n. 95).



SMS



Cronaca

Wine & Food

"Global warming" croce e delizia per l'agricoltura. Ad Expo

Il "global warming" per molti è un problema, soprattutto sul fronte dell'agricoltura, ma può diventare anche un'opportunità. Perché se da un lato è vero che in Italia, per esempio, è una difficoltà con cui devono fare i conti soprattutto viticoltori e produttori di olio, l'aumento delle temperature ha aperto nuovi scenari per la produzione di frutta esotica "made in Italy", come le banane o l'avocado in Sicilia. A dirlo una analisi della Coldiretti ad Expo nel padiglione "No farmers no party", dove si è evidenziato come 9 dei 10 anni più caldi degli ultimi 210 anni in Italia siano caduti dopo il 2000 ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nei giorni in cui l'Italia, grazie all'Expo, si apre alle produzioni agroalimentari di ogni angolo del mondo, WineNews vi guida alla scoperta della culla del vino. Tra

Armenia, Israele, Libano e Turchia, dove le prime grandi civiltà fecero del nettare di Bacco uno dei pilastri economici e culturali della propria grandezza.

