



La News



Tappo di sughero, il preferito

Il tappo, nel vino, è una delle variabili che può fare la differenza. E se è vero che, come dimostrano tante ricerche di mercato, per i vini di più rapida rotazione il tappo a vite, per esempio, è sempre più diffuso e accettato dai consumatori, e che anche i tappi sintetici di qualità stanno vivendo un buon momento, nel cuore degli appassionati la prima scelta rimane sempre il tappo naturale di sughero. Almeno in Usa, mercato n. 1 al mondo per il vino, stando ad un sondaggio on line della rivista enoica più diffusa "Wine Spectator". Alla domanda "che tipo di chiusura per una bottiglia di vino preferisci?", la risposta è chiarissima: il 93% degli oltre 4.000 che hanno risposto dice "natural cork" ...



Tra carnivori & vegani

Contrordine compagni, "la carne rossa la trionferà". O, quanto meno, non va demonizzata come poco sana. A dirlo uno dei più celebri esperti di alimentazione, il professor Giorgio Calabrese, ad Eurocarne, la kermesse di scena a VeronaFiere. "Molti hanno sbagliato nel contrapporsi alla carne rossa - afferma - noi ogni giorno abbiamo bisogno di proteine nobili, carboidrati e grassi che, differenziandosi fra loro, aiutano a prevenire le malattie arteriosclerotiche". Ma, di contro, dice un'indagine GfK Eurisko per TreValli, il "verde" batte il "rosso" sulle tavole: aumenta il consumo di prodotti a base vegetale, crolla quello di carne (sono 2 milioni gli italiani che lo hanno ridotto negli ultimi 6 anni) ed il 3% di chi ha tra i 18 e i 64 anni si ispira ai principi vegan (1,15 milioni di persone) ...

Cronaca

La nuova geografia francese

Con il riassetto amministrativo della Francia, cambia anche la geografia del vino e, dalla fusione delle regioni Midi - Pyrénées e Languedoc - Roussillon, nascerà la prima regione per volumi prodotti a livello nazionale, con 16,16 milioni di ettolitri nel 2014/2015, di cui 10,8 milioni di Igp. Solo la Castilla - La - Mancha, in Europa, fa di meglio, con 31 milioni di ettolitri prodotti. Se invece consideriamo i soli vini a denominazione d'origine (Aop), in testa c'è l'Aquitaine - Poitou - Charente, con 6,5 milioni di ettolitri.



Primo Piano

La Cina riparte, ma l'Italia resta a guardare

Quando il mondo del vino pensava di aver capito tutto sul mercato cinese, diventato in breve l'approdo ideale per ogni Paese produttore, la bolla è esplosa, vittima di una crescita disordinata ed incontrollata. Oggi, dopo un anno e mezzo con il freno a mano tirato, le importazioni del Dragone tornano a crescere. Nel primo trimestre 2015, come svelano i dati di "Decanter China", analizzati da Li Demei, tra i più grandi conoscitori della Cina enoica, la crescita è stata addirittura del 30%, un balzo che ha portato valori e volumi importati più o meno sui livelli del 2013. Un dato che, purtroppo, non vale per l'Italia, che continua a fare fatica e, se anche in termini di volumi torna a crescere leggermente, resta distante da Francia, Spagna, Cile ed Australia, mentre il valore continua ad arretrare. Cosa è cambiato in questo periodo? Innanzitutto, come racconta l'analisi di Li Demei, c'è stato un enorme problema di approccio da parte di molti Paesi, "convinti che la montagna che stavano scalando, seppur impervia, rispetto alle montagne circostanti fosse sempre troppo bassa". Un complesso di inferiorità che ha spinto molti Paesi a puntare sulla Cina senza grande strategia, ma solo puntando sulla leva del prezzo. Che non basta, perché uno dei limiti più grandi di questo mercato è lo sbilanciamento tra l'andamento delle importazioni e quello dei consumi. Ad esempio, la crescita maggiore nei primi tre mesi 2015 è stata quella dell'Australia, che sta vivendo un ottimo momento in termini di prezzo medio, agevolata, così come il Cile, da un accordo tra Governi che in pochi anni porterà a zero i dazi. Sul mercato reale, però, non c'è la corsa all'acquisto di vini australiani, anche se va sottolineata la strategia a lungo termine dell'Australia che, alla crescita dell'export, sta accompagnando una massiccia campagna di comunicazione, marketing e, soprattutto, formazione, perché è solo attraverso la conoscenza che la presenza del vino australiano può diventare strutturale e stabile. Come insegna, del resto, l'esperienza francese che, al di là della bolla speculativa esplosa con i grandi cru di Bordeaux, è stata capace di costruirsi una credibilità tale da non avere nulla da temere dalla crescita dei propri concorrenti.

Focus

La storia dell'enogastronomia in asta

Opere come la "Pomona Italiana" di Giorgio Gallesio, del 1817, che raccoglie i disegni di tutti i frutti conosciuti in Italia all'epoca, descritti con dovizia di particolare, comprese le uve come "Canaiola", "Trebiana fiorentina" e "Barbera", o volumi come il "Trattato della natura de' cibi e del bere" del medico bolognese Baldassar Pisanelli, del XVI secolo, che spiega le regole del bere, a chi offrire vino e a chi no, gli effetti del bere "fuor di modo". E, ancora, il "Tractatus de vinea vendemia et vino" di Prospero Rendella, giurista di Monopoli (Bari) del 1629, sui vini meridionali, o "Della eccellenza e diversità dei vini che sulla collina di Torino si fanno" del 1606 di Giovanni Battista Croce, gioielliere ed "enologo" di Carlo Emanuele di Savoia: è un viaggio nel tempo tra i sapori, i profumi e la conoscenza quello ideato da Bolaffi, casa d'aste leader in Italia, con la mostra più importante del Dopoguerra sui libri di enogastronomia, in asta domani al Grand Hotel et de Milan a Milano, e che WineNews ha visto (e vi mostra, <http://goo.gl/5g2EGr>) in anteprima. 6.000 volumi per 300 lotti, tra cui le opere di Bartolomeo Scappi, chef di papi e principi del Rinascimento, le prime edizioni di Artusi, Marinetti e tanti altri.

