



La News



Vino & aste, tocca a Pandolfini

Dopo l'asta di Bolaffi, dominata da Masseto, è la volta di Pandolfini: la casa d'aste fiorentina è protagonista a Milano il 21 e il 22 maggio, con due indimenticabili verticali, una di Solaia di Antinori (1978, 1988, 1994, 1997, 2004, 2007 e 2010), e una di Sassicaia di Tenuta San Guido (1978, 1989, 1993, 2004, 2006, 2009 e 2011), e altrettanti giorni di incanto. Tra i top lot italiani la 12 litri di Rocca di Frassinello 2010 con base d'asta 4.500 euro, la 6 litri di Messorio 2004 de Le Macchiole a 2.800 euro, e la Magnum di Masseto 1990 a 2.000 euro. Tra i francesi, la Magnum di Richebourg 1985 del Domaine Henri Jayer da 18.000 euro, e le 12 bottiglie "assortite" di Romanée Conti da 18.000 euro.

Primo Piano

Uk, il Prosecco continua a volare, ma il mercato ...

Casamai ce ne fosse stato bisogno, a confermare l'andamento più che positivo del Prosecco sul mercato britannico, arriva un altro report, l'ultimo di Wine Intelligence, che racconta di come il 95% di chi sceglie le bollicine più bevute d'Italia trova che il rapporto qualità/prezzo sia buono o ottimo. Se facciamo il paragone con lo Champagne, emerge che solo un consumatore su 100 ritiene che il Prosecco abbia uno scarso rapporto qualità/prezzo, contro il 10% di chi pensa che lo Champagne, in fin dei conti non sia così conveniente, ed infatti solo l'83% dei wine lover ritiene buono o ottimo il rapporto qualità/prezzo del metodo classico francese. Numeri, che da soli non spiegano certo il fenomeno Prosecco, ma aiutano a capirne l'ascesa inarrestabile, che ha contribuito a fare del Regno Unito il Paese con la crescita più imponente nei consumi di sparkling tra i 10 mercati top del mondo. Anche perché, oggi, il 67% dei consumatori britannici considera il Prosecco un vino di alta qualità, allo stesso livello dello Champagne rosé, ma ancora lontano dalla percezione dello Champagne, considerato un vino di alta qualità dall'81% dei wine lover. D'altro canto, la crescita del Prosecco è corrisposta alla fatica di altre bollicine, a partire da quelle dell'Asti, passando per gli stessi sparkling inglesi, e per gli spumanti del Nuovo Mondo, tutti in calo. Tutto perfetto? Non proprio, perché al di là del successo del Prosecco, che è comunque un ottimo risultato per tutto il vino italiano, il mercato britannico deve fare comunque i conti con i propri limiti, riassunti magistralmente, dalla London Wine Fair, da Emma Shaw, a capo delle operazioni commerciali di Oddbins, tra i wine merchant più importanti del Paese: "il mercato del Regno Unito è stato costruito sulla corsa al ribasso, ma è un approccio "tossico". L'idea di mettere in vendita vini a prezzi deliberatamente più alti, per poi scontarli, vuol dire mentire al consumatore, ed attrarre una clientela promiscua, che ti sceglie solo per lo sconto. Si dovrebbe puntare sulla fedeltà del cliente, cambiando qualcosa nella comunicazione, perché le descrizioni noiose dei tannini setosi non interessano davvero a nessuno".

Focus

Tante "stelle" per il Padiglione Vino

I tristellati Michelin Heinz Beck de "La Pergola" del Rome Cavalieri, Niko Romito del "Ristorante Reale" a Castel di Sangro (L'Aquila) e Antonio Santini di "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), e lo stellato Davide Oldani del "D'O" di Cornaredo (Milano), oltre a Marco Bolasco, direttore del settore enogastronomico di Giunti Editore, Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ed i giornalisti Luigi Cremona, Luciano Pignataro e Fiammetta Fadda, con la "regia" di Enzo Vizzari, direttore delle guide de "L'Espresso", tutti a parlare del rapporto presente e futuro tra vino ed enogastronomia: ecco il tema del talk show di scena a "Vino - A taste of Italy", il Padiglione Vino di Expo, il 23 maggio, per l'inaugurazione ufficiale con il Ministro delle Politiche Agricole Martina, i vertici di VeronaFiere e Vinitaly, ed il presidente del Comitato scientifico del Padiglione, Riccardo Cotarella, che a WineNews spiega: "questo è solo il primo tema, ma ne verranno altri, come "vino e salute" per esempio, o la grande festa mondiale del vino che vorremmo fare con tutti i Paesi produttori espositori ad Expo. C'è molta carne al fuoco, e ho la certezza che alla fine di Expo diremo che il Padiglione Vino avrà lasciato il segno".



"Global Connections"

Dimostrare che il concetto di "territorio" non appartiene solo ai Paesi che storicamente ne hanno fatto l'emblema, come Francia, Italia e Spagna, e che non è prerogativa solo dei piccoli produttori: ecco "Global Connections", la degustazione di "Wine Spectator", il 15 giugno a Vinexpo, nella partnership tra la fiera francese e la rivista Usa. Protagonisti grandi nomi del vino mondiale che dai Paesi d'origine hanno investito in Usa, e viceversa. Per l'Italia ci sono Antinori che in Usa ha Antica e Stag's Leap in Napa Valley (California) e Col Solare in Columbia Valley (Washington), Zonin con Barbourville in Virginia, Banfi della famiglia italo-americana Mariani, oltre ad Alejandro Bulgheroni, argentino che possiede Dievole nel Chianti Classico e Poggio Landi e Podere Brizio a Montalcino.

Cronaca

La Francia riparte

Buone notizie per la Francia, dove i numeri dell'ultimo bollettino dei servizi di statistica del Ministero dell'Agricoltura sul primo trimestre 2015, mostrano un deciso miglioramento per le esportazioni di wine & spirits. In totale, il valore del solo export enoico della Francia ha toccato 1,66 miliardi di euro, contro 1,56 dello stesso periodo del 2014, mettendo a segno una crescita di 99 milioni di euro. A tirare sono soprattutto i mercati di Stati Uniti e, un po' a sorpresa dopo mesi davvero difficili, Gran Bretagna.



Wine & Food

Alajmo, un italiano a "Taste of Paris" con Ducasse e Robuchon

Massimiliano Alajmo ambasciatore della grande cucina italiana tra Padova e Parigi: lo chef tristellato con il suo "Le Calandre" di Rubano, sarà l'unico italiano tra i 14 chef con ristoranti nella capitale francese di "Taste of Paris", organizzato da mostri sacri della cucina come Alain Ducasse e Joel Robuchon al Grand Palais, dal 21 al 24 maggio (<http://paris.tastefestivals.com>). Previsti oltre 22.000 visitatori che potranno incontrare i "14 mestoli d'oro", scoprire nuovi prodotti, tra provenienza e stagionalità, e conoscere artigiani del gusto e del mondo del vino, con due parole-guida: passione e qualità.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Abbiamo deciso di non avere una carta dei vini, perché se apri un ristorante a New York, devi fare qualcosa di unico, per non essere uno dei tanti. Abbiamo puntato sulla

birra, bevanda che ha una sua dignità e può essere accostata a molti piatti, anche di alta cucina". A dirlo Daniel Burns, chef del Luksus, ristorante stellato "Bacco free".

