



La Prima di WineNews.it



n. 1665 - ore 17:00 - Martedì 7 Luglio 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



Aspettando "Collisioni"

I più famosi musicisti, scrittori e Premi Nobel sono passati dalle Langhe, protagonisti di "Collisioni" a Barolo, uno dei più attesi Festival culturali d'Italia, dove la cultura è strumento per promuovere anche l'enogastronomia. E dove, con un progetto ad hoc diretto da Ian D'Agata, accanto a nomi come Mark Knopfler e Sting, Vinicio Capossela e Grateful Dead Live, Alessandro Baricco e Scott Turow, Mick Hucknall e Giancarlo Carofiglio, Renato Zero e Daniel Pennac, solo per citarne alcuni, arriveranno anche tanti personaggi del vino internazionale (18-19 luglio), opinion leader, giornalisti, wine writer, buyer e produttori, per incontri, gemellaggi e degustazioni.



Dalla teoria alla pratica

Ma la "Carta di Milano", il documento che vuole essere l'eredità morale dell'Expo italiana, può bastare a promuovere sistemi alimentari giusti e sostenibili in grado di assicurare a tutti, ora e per le generazioni future, il diritto e l'accesso al cibo e alle risorse naturali necessarie a produrlo? Se lo chiedono Oxfam Italia, ActionAid Italia e Slow Food, che, in una lettera aperta al Premier Matteo Renzi e al Governo italiano, affermano come la "Carta di Milano" sia un documento di principio, e per diventare significativo deve essere accompagnato da una serie di impegni concreti. Quali? Tutela delle sementi tradizionali e promozione dell'agricoltura contadina; stop alla speculazione finanziaria sul cibo; tolleranza zero sull'accaparramento delle terre; contrasto a un clima che affama; stop al consumo di suolo.

Cronaca

Il pane, specchio del Paese

Il pane, specchio del Belpaese: emerge dalla ricerca "Il mercato della pizza artigianale, del pane e della pasticceria industriale e artigianale", promossa da Aibi, l'Associazione italiana Bakery Ingredients, che ha coinvolto tutto il mondo della panificazione. Il risultato? Nonostante la crisi, il pane fresco artigianale resta il più amato dagli italiani (86,5%), ma negli ultimi 6 anni le difficoltà economiche hanno portato ad un consumo medio pro capite tra gli 85 ed i 90 grammi, con un calo di 20 grammi circa sul 2009.



Primo Piano

Le aste non vanno in vacanza

Il mondo delle aste non va in vacanza, nemmeno d'estate, quando i martelletti si prendono, generalmente, una pausa, prima di tornare con i grandi appuntamenti sulle piazze principali, da Hong Kong a New York, passando per Londra. Non si ferma Sotheby's, la più antica delle case d'aste d'Inghilterra, che il 15 luglio si prepara, caso mai ce ne fosse bisogno, a "scaldare" gli animi di wine lovers e collezionisti di Londra, con due collezioni private ricche di lotti interessanti. Immacabile, ovviamente, Bordeaux, con tutte le annate di Pétrus dalla 1987 alla 2004, insieme alle stelle di St. Emilion, tra cui brillano Ausone 1990 e Cheval Blanc 1995. Per la Borgogna, spiccano i lotti di Musigny 1990 di J-F Mugnier, Chambertin 1993 di Denis Mortet e Echézeaux 1990 di Domaine de la Romanée-Conti. Ricca anche la presenza del Belpaese, con lotti di Gaja, Castello di Ama, Ornellaia 1996, ma anche il Caberlot, il Brunello di Montalcino Riserva Case Basse, compresa l'annata 1996, valutata 1.500 sterline per 6 bottiglie, senza dimenticare i grandi Barolo di Clerico, Aldo Conterno e Giacomo Conterno. E gli altri? Christie's dà la priorità alle aste online: fino al 14 luglio i grandi protagonisti sono i vini Usa, con i grandi cult in prima fila: dallo Screaming Eagle 1997 (valutato 2.800 dollari a bottiglia), ai grandi formati di Harlan Estate, passando per le vecchie annate di Opus One. Anche Acker Merrall & Condit ha scelto l'online per animare l'estate delle vendite all'incanto e, fino al 12 luglio, mette sotto il martello lotti per tutte le tasche, dalle vecchie annate di Château Latour, Château Pavie, Château Lafite Rothschild e Château Margaux, alle ben più abbordabili bottiglie di Rioja, da Marques de Riscal a Marques de Murrieta. In mezzo, tanta Italia, come sempre tra i best buy, con in cima le 10 bottiglie di Barolo 1990 di Sandrone, valutate tra i 5.000 ed i 7.000 dollari, e ancora il Barolo 1985 di Bartolo Mascarello, valutato tra i 400 ed i 600 dollari a bottiglia, quindi il Barbaresco di Gaja (3.500-5.000 dollari per 12 bottiglie) e il Sassicaia, con 4 bottiglie dell'annata 1974 all'incanto, per una valutazione di 2.400-3.500 dollari.

Focus

Vino ed e-shopping, quanto ritardo

Il mondo del vino è cambiato radicalmente negli ultimi anni, specie quando si parla di consumi, con volumi minori e un giro d'affari aumentato complessivamente dell'8% nel quinquennio 2008-2013 grazie alla costante crescita del prezzo medio, che ha registrato un aumento del 25%. A crescere, nel mondo, è soprattutto il giro d'affari del vino online, che ammonta a 6 miliardi di euro nel 2014 e, secondo la scuola di management di Bordeaux, è destinato a crescere nel 2015 fino a 6,5 miliardi di euro. Tra i canali di vendita del mercato del vino, esclusi quelli dell'on-trade, è proprio il canale online a registrare i maggiori tassi di crescita, superiori al 10%, anno su anno, a partire dal 2012. L'Italia, secondo produttore di vino al mondo dopo la Francia, è però agli ultimi posti per il tasso di penetrazione del canale online, allo 0,2% nel 2014, con un valore di mercato di appena 24 milioni di euro: incidenza molto limitata, se paragonata alla media mondiale, pari all'1,8%, e ai tassi dei principali Paesi europei, come la Francia (5,8%) e il Regno Unito (6,8%). Una debolezza dovuta principalmente alla carenza di player solidi e di riferimento, come racconta l'analisi di "Alkemy", il primo digital enabler italiano.



Cronaca

Wine & Food

Per ogni degustazione il giusto bicchiere, anche per l'olio

Per una degustazione perfetta di olio, ci vuole un bicchiere perfetto. Esiste, è in plastica (un polimero, acido poli lattico, biodegradabile e arricchito) ed è stato inventato da una giovane ricercatrice italiana, Elena Fortunati: pensato soprattutto per le degustazioni di olio extravergine di oliva, il bicchiere è ottenuto con l'impiego di una stampante 3D nei laboratori dell'Università di Perugia, ed è esposto nella mostra "Tuscia Food Valley - Produzione e cultura del cibo tra passato, presente e futuro", dell'Università della Tuscia sulle tecnologie innovative per l'agroalimentare, in occasione di Expo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il mondo del vino è cambiato in questi 50 anni, e noi abbiamo inciso molto nell'approccio culturale, perché non vendiamo nulla, solo conoscenza". Parola di Antonello

Maietta, a capo dell'Associazione Italiana Sommelier, che festeggia insieme ai maggiori protagonisti del Belpaese enoico il primo mezzo secolo di vita.

