



La Prima di WineNews.it



n. 1694 - ore 17:00 - Lunedì 17 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vino invecchiato in grotta

Far invecchiare il vino in delle grotte paleolitiche a 80 metri sotto il suolo. Ecco l'ultima trovata della maison francese, Domaine Notre-Dame-de-Cousignac, del gruppo Ogier, che ha "stipato" nelle grotte di Saint-Marcel d'Ardeche, nel sud della Francia, 1.500 bottiglie di vini e l'equivalente di 36 ettolitri di vino in botti di rovere. La temperatura costante di 14 gradi e un livello di umidità dell'88% rende "il luogo ideale per la conservazione del vino - dice Raphaël Pommier di Domaine Notre-Dame-de-Cousignac - speriamo anche che le grotte di argilla e calcare mettano in risalto la mineralità del vino, visto che tutti i minerali che si trovano nella grotta si trovano anche nel nostro suolo".



SMS Estate tra malghe e cantine

Più di quattro italiani su dieci (42%) nell'estate 2015 hanno scelto di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende, sagre, bancarelle, agriturismi o mercati degli agricoltori che alimentano il turismo enogastronomico dove l'Italia è leader mondiale con una spesa turistica che ha superato per l'alimentazione gli 11 miliardi, anche per la spinta positiva di Expo. E spopola la vendita diretta in azienda. Tra quelli che fanno shopping in questi luoghi il 38% spende al massimo 10 euro, quasi la metà (48%) tra i 10 ed i 30 euro e il 14% oltre 30 euro. Ed in molti casi la vendita è accompagnata anche dalla possibilità di assaggi e degustazioni "guidate", che consente di fare una scelta consapevole difficilmente possibile altrove, e di verificare personalmente i processi produttivi. A dirlo la Coldiretti.

Cronaca

La Russia stoppa vini Usa

Le barriere protezionistiche, secondo molti, oggi più che economiche, sono di natura "sanitaria". E così, in tempi di rapporti politici e commerciali tesi tra Russia e Occidente, Usa ed Europa in testa, il Rospotrebnadzor, l'Authority russa per la salute e i diritti dei consumatori, ha bloccato alcuni vini americani per "l'alto contenuto di pesticidi e ftalati". Tutte californiane le cantine coinvolte: Geyser Peak Winery (del gruppo Accolade Wines North America), Crane Lake Cellars e Gnarly Head ...



Primo Piano

Technomic: il vino cresce, nel mondo, ma piano ...

Negli ultimi anni il business del vino, a livello mondiale, è aumentato decisamente in volumi. Grazie, va detto, alla crescita costante di mercati come gli Usa, ad oggi il n. 1 al mondo, alle fiammate della Cina ed all'affacciarsi o all'affermarsi, sulla scena enoica, di tante realtà come Canada, Nord Europa, Australia, Sud America e qualche Paese dell'Africa, che hanno compensato il deciso calo dei consumi registrato nei Paesi storici come Italia, Francia e Spagna. Un trend di crescita che sembra continuare, anche se ad un ritmo più lento che nel recente passato, almeno guardando ai "2015 Wine Trends" nell'ultimo "Adult Beverage Report" di Technomic, una delle più grandi società mondiali delle ricerche di mercato, con sede in Usa, che ha tracciato le risposte e i dati di oltre 1.250 brand del vino e di oltre 120 player del mercato di tutto il pianeta www.technomic.com). Nel 2014, infatti, l'industria enoica ha visto una crescita in volume appena dell'1%, e lo stesso dato si prevede a chiusura del 2015. E sarebbe il più basso degli ultimi anni, visto il +2,2% del 2010, il +5,2% del 2011, il +2,2% del 2012, ed il più 1,3% del 2013. Una striscia positiva, in ogni caso, ma che mostra come, evidentemente, la crescita del vino stia rallentando il suo ritmo. Un fenomeno dovuto a più fattori, come spiega Donna Hood Crecca, senior director di Technomic: "i principali motivi di questo rallentamento sono la frenata della crescita dei consumi procapite, e la proliferazione di marchi, stili di produzione, territori e varietà di scelta, che rischia di disorientare e spaventare sempre di più molti consumatori, nonostante sempre più persone si appassionino al vino e cerchino di accrescere la loro conoscenza in materia". E va tenuta in conto, in ogni caso, spiega Technomic, la concorrenza degli spirits e della birra, sempre più attenti a conquistare l'attenzione dei consumatori e le occasioni di consumo. In ogni caso, emerge anche chiaramente, ed è una conferma, che chi vuole bere vino focalizza sempre più la sua attenzione su quello che c'è dietro alla bottiglia, sulle storie, sui metodi di produzione ma anche, e non per ultimo, sul packaging.

Focus

Eno-formazione, è boom di "studenti"

Il vino continua ad allargare i suoi orizzonti, si beve e si produce in Paesi impensabili fino a pochi anni fa e, di pari passo, cresce anche la voglia di saperne di più per passione e per lavoro. Lo certificano i numeri della Wine & Spirit Education Trust (www.wsetglobal.com), uno dei più grandi e autorevoli player della formazione enoica nel mondo. 61.452 gli studenti dell'anno accademico 2014/15, con una crescita del 9% sull'anno precedente, che è stato il n. 13 consecutivo di bilanci positivi. E il trend sembra mantenersi florido anche in vista del 2015/2016. Il Regno Unito rimane il mercato n. 1 per il Wset, con 15.135 studenti (+11%), ma il vero boom si è registrato in Usa, che con un +26% (a 6.779 studenti), ha superato la Cina, ora al terzo posto, nonostante un +13% (a 6.598 studenti). Ma una crescita a doppia cifra è stata registrata anche in Francia (+23%), Canada e Australia. Ma al di là dei numeri, quello che conta è la crescita della curiosità e della voglia di conoscere il vino in tutto il mondo, come testimoniano i nuovi corsi in Paesi come Libano, Bielorussia, Paraguay, Ucraina ed Ecuador, per un totale di 66 Nazioni coperte. Segno che ad ogni latitudine c'è un mercato enoico in evoluzione.



Wine & Food

La mozzarella "Nera di Bufala", colorata con il carbone vegetale

Arriva la mozzarella "Nera di Bufala". Il prodotto è ottenuto da latte di bufala al 100% e filato a mano con l'aggiunta di carbone vegetale, che viene usato anche in molti panifici per produrre il pane nero, che ha un'alta digeribilità e rilascia principi attivi che hanno anche effetti positivi sull'intestino, che colora così il latticino campano. Sono i fratelli Giovanni ed Umberto D'Angelo, nel loro caseificio di Cancellò e Arnone in provincia di Caserta (www.caseificiodangelo.it) che hanno voluto lanciarsi in questa nuova avventura, depositando il marchio "Nera di Bufala", ed anche il brevetto ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una ristorazione italiana che ritrova salute dal punto di vista economico, di grande prospettiva, grazie a tanti bravissimi 30enni e, in anteprima a WineNews, il "Sommelier

dell'Anno" ad Alberto Piras de "Il Luogo di Aimo e Nadia": le anticipazioni della guida "I Ristoranti d'Italia 2016" de "L'Espresso" dalla voce del direttore Enzo Vizzari.

