



# La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE OF ITALY

vitality  
10-13 APRILE 2016  
50° EDIZIONE VERONA

n. 1708 - ore 17:00 - Venerdì 4 Settembre 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



## Champagne & musica

Champagne e musica sempre più a braccetto. A partire da Mumm, Maison "ufficiale" della Formula 1, che rinnova la sua partnership con il Dj più famoso al mondo, David Guetta, amatissimo dai giovani, che ha disegnato una edizione limitata del celebre Mumm Cordon Rouge (foto), che sarà protagonista di un nuovo singolo del musicista, e poi in locali e discoteche del mondo. Krug, invece, lancia il "Sensual Krug Music Ritual", in esclusiva negli hotel di lusso italiani di Belmond Hotels. Una degustazione multisensoriale e tecnologica di Krug Grande Cuvée, abbinato (grazie alla Krug App e ad un iPod) a brani e musiche di artisti di tutto il mondo selezionate ad hoc.



## L'Italia più bella

"Gli italiani devono innamorarsi di se stessi". A scaldare gli animi al Paese è la produttrice Marina Cvetic al Seminario "Le 4 potenze dell'enogastronomia italiana" ieri a Expo. Fiducia in se stessi e nel proprio valore, per lo chef Enrico Derflinger, sono fondamentali all'estero dove "gli italiani devono imparare a valorizzare i loro prodotti". Il saper fare ha permesso all'Italia di creare prodotti straordinari ed esportarli nel mondo: per il produttore Angelo Gaja è tra le qualità dell'artigiano e vuol dire avere un progetto chiaro in testa e realizzarlo a modo proprio. La "Grande bellezza"? "In cucina la bellezza è togliere anziché aggiungere, esaltare la materia prima" per Gualtiero Marchesi. Ed è dal connubio "materia e creatività" per il designer Maurizio Riva che scaturisce la bellezza.

## Cronaca

### Spumanti d'Italia al top

La griffe del Trentodoc Ferrari è al Rosé "Sparkling Wine Producer of the Year", al Rosé della cantina piemontese Cuvage, metodo classico ottenuto da uve Nebbiolo, il vitigno principe del Piemonte, il titolo di "Chairman's Trophy": ecco i verdetti lusinghieri per gli spumanti del Belpaese assegnati dal "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2015", il più importante concorso internazionale dedicato alle bollicine, promosso a Londra da Tom Stevenson (www.champagnesparklingwwc.co.uk).



## Primo Piano

### Vendemmia 2015, da Nord a Sud enologi ottimisti

Da Nord a Sud regna l'ottimismo tra alcuni degli enologi consulenti più importanti d'Italia intervistati da WineNews. Perché la vendemmia 2015 è cominciata e, anche se non è ancora il tempo di giudizi definitivi sul suo potenziale qualitativo, comincia ad emergere un quadro più chiaro. Di certo, ad oggi, si tratta di una vendemmia di gran lunga migliore di quella del 2014 in tutta Italia. Più incerto l'esito finale, e cioè se la 2015 sarà capace di stare fra le grandi vendemmie. L'accumulo idrico invernale e primaverile, ha consentito al vigneto Italia di affrontare tendenzialmente senza grossi problemi l'ondata di caldo di luglio, eccezionale, ma non paragonabile a quella del 2003, che qualcuno pure ha evocato. Il problema più evidente sembra essere quello di un indebolimento delle acidità delle uve, sia bianche che rosse, ma del resto si sta parlando di una annata calda, anche se non caldissima. Una parziale novità, un po' ovunque, è la presenza della Drosophila Suzukii, un piccolo moscerino originario del Sud-Est asiatico che sembra ormai approdato anche alle nostre latitudini. Anche se la salute delle uve è generalmente molto buona. Condizioni che regalano fiducia dunque, ma senza trionfalismi: "abbiamo a che fare con una buona vendemmia, ma non è possibile dire che dappertutto diventerà grande annata", dice il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella. "Per adesso è tutto molto bello, le uve sono sanissime anche se mancano un po' di acidità. Ma se ci lamentiamo anche quest'anno...", dice Carlo Ferrini. "Pareti fogliari dei vigneti non in sofferenza, fotosintesi in piena attività e maturazione decisa: potrebbe essere davvero una grande vendemmia", aggiunge Donato Lanati. Concorde Lorenzo Landi, che aggiunge: "se, come previsto, si abbassa la temperatura, i tempi della vendemmia si allungheranno. Ma se continua a fare caldo ci sarà una accelerazione". "C'è solo un piccolo deficit di acidità nelle uve, ma mi sembra che tutto proceda per il meglio", dice Attilio Pagli. "I bianchi sono in buonissima forma, per i rossi importanti dobbiamo aspettare ancora un po', ma i Sangiovese di Montalcino ed i Nebbiolo in Piemonte sono molto belli. Mi aspetto una bella vendemmia", conclude Giuseppe Caviola.

## Focus

### Meno alcool sulle tavole degli italiani

Diminuisce l'alcool sulle tavole degli italiani. La quota dei consumatori abituali è in forte calo, mentre cresce quella degli occasionali. Solo il 63% dichiara di aver bevuto almeno un bicchiere di vino o birra, o di altri alcolici, nell'ultimo anno: il 37% si dice astemio. E appena il 22% degli italiani beve ogni giorno, sul (31% di 10 anni fa). A dirlo il "Rapporto Coop 2015". Nell'85% dei casi la bevanda alcolica consumata con regolarità giornaliera è, naturalmente, il vino, che rimane la più gettonata, consumata da metà degli italiani. Cresce la birra, bevuta quotidianamente da oltre 4 italiani su 10, tanti quanti consumano occasionalmente aperitivi, amari e superalcolici. Dal punto di vista economico, nell'ultimo anno, le vendite presso i punti vendita della distribuzione moderna hanno totalizzato oltre 4 miliardi di euro, in progresso di circa l'1%. In calo quelle di vino comune, in parte compensate dal progresso di quelle di vini certificati, Doc e Docg. Crescono anche le vendite di birra, sostenute però dall'aumento dei prezzi, giacché le quantità vendute, misurate dai volumi, sono in calo. Scendono le vendite di aperitivi, penalizzate dalla ripartenza del fuori casa, ma non si rinuncia a Champagne e spumanti.

### L'ALCOL E GLI ITALIANI

IL VINO RIMANE L'ALCOLICO PIÙ DIFFUSO (FATTURATO IN MILIARDI DI EURO E % SUL TOTALE)



VINO E BIRRA VALGONO QUASI 3 MILIARDI DI EURO (FATTURATO IN MILIARDI DI EURO E VAR %1° SEM 2015 - 1° SEM 2014)

APERITIVI ALCOOLICI	LIQUORI	CHAMPAGNE/SPUMANTE	BIRRE ALCOOLICHE	VINO DI CUI COMUNE ITALIANO	VINO DI CUI DOC/DOCG ITALIANO	BEVANDE ALCOOLICHE
€ 121	€ 772	€ 772	€ 772	€ 1.609	€ 360	€ 755
-2,1%	0,9%	2,5%	2,5%	-0,5%	-0,8%	3,5%
0,3%	-0,4%	-0,7%	-0,7%	0,8%	-0,4%	-0,4%
-2,4%	0,9%	0,9%	0,9%	-0,7%	-0,9%	2,5%



## Cronaca

### Spumanti d'Italia al top

La griffe del Trentodoc Ferrari è al Rosé "Sparkling Wine Producer of the Year", al Rosé della cantina piemontese Cuvage, metodo classico ottenuto da uve Nebbiolo, il vitigno principe del Piemonte, il titolo di "Chairman's Trophy": ecco i verdetti lusinghieri per gli spumanti del Belpaese assegnati dal "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2015", il più importante concorso internazionale dedicato alle bollicine, promosso a Londra da Tom Stevenson (www.champagnesparklingwwc.co.uk).



## Wine & Food

### "Vini d'Italia 2016" del "Gambero Rosso": tutti i premi speciali

Dopo Allegrini "Cantina dell'Anno" e Ca' del Bosco "Bollicine dell'Anno", come anticipato, tra altre cose, da WineNews, il "Gambero Rosso" ha annunciato i premi speciali della guida "Vini d'Italia 2016": "Rosso dell'Anno" è l'Etna Vigna Barbagalli 2012 di Pietradolce, il "Bianco", è il Collio Friulano 2014 di Schiopetto. Vino "Dolce dell'Anno" è il Prieuré 2013 de La Crotta di Vegneron, quello dal "Miglior Rapporto Qualità Prezzo" è il Sannio Falanghina Svelato 2014 di Terre Stregate. Giulio Grasso è "Viticoltore dell'Anno", Guado al Melo "Cantina Emergente", "Vitivinicoltura Sostenibile" a Manincor.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La neurogastronomia è una scienza che, da qualche anno, si occupa dei rapporti che esistono tra cibi e cervello. Noi mangiamo spesso non solo per bisogno, ma anche per

gratificazione. È una scienza che studia, insomma, il perché ci piace mangiare una cosa, rispetto ad un'altra. A spiegarlo a WineNews è Vittorio Sironi, neurochirurgo.

