



# La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vinitaly  
10-13 APRILE 2016  
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1722 - ore 17:00 - Giovedì 24 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



## Il mondo sorride alla Borgogna

L'export continua a sorridere al vino di Borgogna, come raccontano i numeri del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (Bivb), ripresi dal portale francese "Vitisphere" ([www.vitisphere.com](http://www.vitisphere.com)): sui primi 7 mesi 2015, il valore delle spedizioni è cresciuto di 20,6 milioni di euro (+5%) sul 2014. Diverso l'andamento in termini di volumi, con le vendite in calo del 3,8%, dalle 46 milioni di bottiglie 2014 alle attuali 44,4 milioni di bottiglie: nulla di cui preoccuparsi, la spiegazione sta esclusivamente nella "mancanza di vino - come ha spiegato il co-presidente Bivb Claude Chevalier - in un mercato che continua a crescere".

# SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

## "Wine for Foodies"

**SMS**  
Vino e cibo sono due mondi che, visti dal cuore del Mediterraneo e della cultura enoica, vanno di pari passo. Ma se spostiamo il punto di osservazione nella capitale inglese, Londra, dove la ristorazione è un universo caleidoscopico di culture ed influenze diverse, cambia tutto, ed il rapporto tra chi sta ai fornelli e Bacco non è sempre idilliaco. Anzi, c'è un vero e proprio timore riverenziale, figlio della difficoltà di far incontrare il vino con tradizioni culinarie lontanissime da lui. Nasce così l'idea della wine writer del quotidiano Uk "The Guardian", Fiona Beckett, di una vera e propria scuola di vino per cuochi, la "Wine for Foodies", una serie di sei lezioni in cui imparare a sentirsi liberi di abbinare cibo e vino a loro piacimento, dai bianchi ai rossi, passando per i vini dolci e gli spumanti.

## Cronaca

### 12 miliardi di euro di ortofrutta

12 miliardi di fatturato all'anno, di cui 4,1 all'export, con 10.000 tonnellate di prodotto realizzate da 491.000 aziende che coltivano un milione di ettari: ecco i dati dell'ortofrutta in Italia, settore protagonista dell'economia agricola e di MacFrut, a Rimini dal 23 al 25 settembre ([www.macfrut.com](http://www.macfrut.com)). Settore che cresce nel mondo, ma non in Italia, dove per Agrinsieme, che ha scelto come testimonial la campionessa di tuffi Tania Cagnotto, in 15 anni gli italiani hanno ridotto del 18% gli acquisti di frutta e verdura.



## Primo Piano

### Parte bene l'autunno delle aste, Italia protagonista

Dagli Usa ad Hong Kong, passando per Londra per il web, sembra partita in pompa magna la stagione autunnale delle aste del vino, con i grandi di Francia sempre al top, ma anche con tanta Italia sugli scudi. Zachys ha già raccolto 5 milioni di dollari con i 450 lotti venduti a collezionisti da tutto il mondo, "da Hong Kong al Sudamerica, dal Canada alla Cina e all'Europa". Il top è stata una cassa da 6 bottiglie di Gevrey Chambertin 1991 di Rousseau, aggiudicata a 19.600 dollari, ma ottimamente hanno fatto anche gli italiani, tra cui si segnalano 12 bottiglie di Barbaresco Rabaja 1998 di Bruno Giacosa, aggiudicate per 3.185 dollari, e 6 magnum di Barolo Riserva Gran Bussia 2005 di Aldo Conterno, andate a 3.675. Bene anche il bilancio della casa di Chicago Hart Davis Hart, che ha piazzato 2.000 lotti per 5,4 milioni di dollari: Borgogna e Bordeaux al top, con 8 bottiglie di Cros Parantoux 1990 di Henri Jayer a 65.725 dollari, mentre per il Belpaese, i tre top lot sono tutti firmati Masseto, con 12 bottiglie del 2001, aggiudicate a 13.145 dollari, 12 del 2004 a 8.962 dollari, e 12 del 2003 a 5.736 dollari. Molto bene il Barolo Riserva Monfortino di Conterno, con 5 bottiglie (1 del 1997 e 4 del 1999) aggiudicate a 3.107 dollari, ma anche le etichette di Giacosa, Gaja, Sassicaia, Case Basse (Soldera), Solaia, Clerico, Quintarelli, Dal Forno, Scavino e Valdicava. A New York, Acker Merrall & Condit, ha incassato 4,6 milioni di dollari, dove il lotto più pagato è stato quello di 20 bottiglie di Coche-Dury Corton Charlemagne di annate dalla 1990 alla 2010, battuto a 49.400 dollari, con l'Italia che ha fatto bene soprattutto con il lotto da 12 bottiglie di Barolo Riserva Rocche del Falletto 2004 di Giacosa a 8.028 dollari, con la magnum di Barolo Monfortino Riserva 1970 di Conterno, a 5.558, con le 6 bottiglie di Amarone Riserva 1988 di Quintarelli a 4.940, e con la magnum di Brunello Riserva 1982 di Case Basse (Soldera) a 3.211 dollari, e ancora. E il 25-26 settembre, a New York, toccherà a Sotheby's: il top lot assoluto è la magnum di Cheval Blanc 1947 (28.000 - 40.000 dollari), ma spiccano anche le due casse di Sassicaia 1985, con una valutazione tra i 12.000 ed i 16.600 dollari (a cassa, 6 bottiglie).

## Focus

### Gli italiani e il rapporto con il cibo

L'italianità (71%), la presenza di marchi di qualità garantita (67%), l'assenza di conservanti (66%) e la provenienza da filiere biologiche (61%): ecco i criteri più seguiti dagli italiani nella scelta degli alimenti, secondo un sondaggio realizzato dal "Polli Cooking Lab", di scena ad Expo. Da cui emerge che il 73% degli italiani è sempre più attento a leggere le informazioni in etichette. Anche alla ricerca di possibili allergeni, sempre più temuti, tanto che per 6 italiani su 10 conoscere la loro possibile presenza vale quanto sapere i valori nutrizionali di un prodotto. Sintomo di una paura eccessiva, come spiega la Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica, secondo cui cresce al ritmo del 10% all'anno, in Italia, il ricorso a test inutili e "fai da te", che costano 300 milioni di euro l'anno. E i giovani? Per la ricerca di Coop e Sima (Società Italiana di Medicina dell'Adolescenza), sono promossi in teoria, visto che il 70-80% di loro sa rispondere correttamente sulla presenza prevalente (nell'alimento considerato) di proteine o vitamine o carboidrati, e partecipa attivamente alla spesa di casa. Ma non in pratica: solo il 32% rispetta la regola dei 5 pasti al giorno, e con una dieta poco variata ...



# Chianti

CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

# VERDICCHIO

TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!

IL VINO BIANCO PIÙ PREMIO ITALIANO ANCHE NEL 2014

WWW.VINOTEC.IT

## Cronaca

### 12 miliardi di euro di ortofrutta

12 miliardi di fatturato all'anno, di cui 4,1 all'export, con 10.000 tonnellate di prodotto realizzate da 491.000 aziende che coltivano un milione di ettari: ecco i dati dell'ortofrutta in Italia, settore protagonista dell'economia agricola e di MacFrut, a Rimini dal 23 al 25 settembre ([www.macfrut.com](http://www.macfrut.com)). Settore che cresce nel mondo, ma non in Italia, dove per Agrinsieme, che ha scelto come testimonial la campionessa di tuffi Tania Cagnotto, in 15 anni gli italiani hanno ridotto del 18% gli acquisti di frutta e verdura.



## Wine & Food

### Coppia di "re" in Langa: Barolo e Brunello di nuovo insieme

Barolo e Brunello di nuovo insieme: il 13 e il 14 novembre al Castello di Barolo, i "re" dei rossi italiani e i loro produttori si incontrano ancora una volta per promuovere assieme due territori d'eccellenza del vino italiano, nel format "BaroloBrunello 2015", la degustazione ad alto livello lanciata nel 2014 da WineZone. Un evento destinato a diventare un appuntamento fisso, visto che i promotori anticipano già che l'edizione 2016, dopo due anni consecutivi nelle Langhe, sarà a Montalcino, "in uno scenario del tutto inedito e se possibile ancor più spettacolare del Castello di Barolo".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel frammentato panorama della sommellerie italiana, l'Ais - Associazione Italiana Sommelier, resta un punto di riferimento nella formazione professionale, anche

dopo il momento di difficoltà vissuto dalla ristorazione e dopo la separazione da Bibenda, come racconta a WineNews il presidente dell'Associazione, Antonello Maietta.

