



La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



n. 1776 - ore 17:00 - Giovedì 10 Dicembre 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



L'Italia "sbanca" su Vivino

Nel 2015 gli utenti di "Vivino", la community di wine lover più grande al mondo, hanno scritto 17 milioni di giudizi su più di 2 milioni di etichette diverse, incoronando i vini del Belpaese. Sul gradino più alto del podio della "Top 50 Red Wines of 2015" c'è il Masseto 2005 di Tenuta dell'Ornellaia, davanti a Château Pétrus 2009 ed al Sassicaia 1985 di Tenuta San Guido. Nella "Top 50 White Wines of 2015", invece, dietro allo Château d'Yquem 1998 c'è il Gaia & Rey di Gaja, in seconda e terza posizione, con le annate 2006 e 2011. La "Top 50 Sparkling Wines of 2015", invece, è appannaggio esclusivo degli Champagne, con l'unico italiano, il Vittorio Moretti 2004 di Bellavista, alla n. 21.



Michelin a metà

Come ogni anno, l'uscita della Guida Michelin è accompagnata da aspettative e speranze e, come ogni anno, il bilancio lascia in bocca un retrogusto amaro. Perché è vero che il numero degli stellati nel Belpaese continua a crescere, come è vero che la pattuglia dei trisstellati e dei bistellati non fa che aumentare, seppur molto, forse troppo, lentamente, ma quella che ne viene fuori è una fotografia ancora troppo ristretta di un panorama con molte più vette d'eccellenza di quante la guida francese sappia cogliere. Forse perché schiacciata da canoni troppo rigidi, incapaci di riconoscere le tante e diverse espressioni di quella che, ormai, può ritenersi senza grandi timori la prima cucina del mondo, figlia di una ricchezza di materie prime che nessun altro può vantare, e non lo diciamo mossi da patriottismo, ma da senso della realtà.

Cronaca

Il food italiano in Usa

Accordi con 1.000 punti vendita della gdo americana, presidio delle fiere e degli eventi del settore, a partire dall'"Fmi Connect" di Chicago e dalla "Winter Fancy Food" di San Francisco, messa a sistema delle principali fiere italiane (Cibus, Tutto Food e Vinitaly) ed il lancio di una campagna di comunicazione rivolta ai consumatori americani: ecco gli obiettivi del più importante piano di promozione dell'agroalimentare in Usa del Governo italiano, con uno stanziamento di 50 milioni di euro.



Primo Piano

Osservatorio Vino, horeca vale 50% del mercato

Un consumo procapite che si aggira sui 35 litri di vino all'anno, con 27 milioni di consumatori totali (l'80% della popolazione maggiorenne), di cui solo 1,3, però, abituali, che bevono cioè almeno mezzo litro di vino al giorno (sui 4 milioni del 1993). Il 64% del consumo avviene tra le mura di casa, soprattutto durante i pasti (72%), le vendite per il 64% dei volumi sono calamitate in gdo, e l'horeca, finalmente monitorata per la prima volta, vale intorno al 35% dei volumi, ma oltre il 50% dei valori, come rivela Denis Pantini di Wine Monitor - Nomisma, e la tendenza, pur mostrando qualche segnale di crescita in volumi e valori nel breve termine, nel lungo periodo sembra destinata a ridimensionarsi, almeno in quantità: ecco i primi dati sul consumo di vino nel Belpaese dell'Osservatorio del Vino, presentato oggi a Roma, e promosso da Unione Italiana Vini, con la partnership strategica di Ismea e Sda Bocconi - Wine Management Lab, e la partecipazione tecnica di Wine Monitor - Nomisma, che monitorando i dati trasmessi dalle aziende associate (ad oggi 25 realtà che mettono insieme già un fatturato di 2 miliardi di euro, il 20% del totale Italia, ndr), oltre a fonti ufficiali come Istat, Dogane, Commissione Ue, Monopoli di Stato e fonti internazionali pubbliche e private, analizzerà in maniera puntuale e frequente non solo i dati vendemmiali e di produzione, l'andamento dei prezzi all'origine e al consumo, il mercato interno e quelli internazionali, ma anche, come detto, il canale horeca del Belpaese, "che è importante perché è quello in cui si crea buona parte dell'immagine e del valore aggiunto del vino italiano", spiega a WineNews il presidente Uiv, Domenico Zonin. Che aggiunge: "l'Osservatorio (a breve sarà consultabile su www.uiv.it) è il primo e unico punto di riferimento istituzionale per i dati statistici del settore vitivinicolo. Sarà uno strumento fondamentale non solo per le imprese, per pianificare strategie e investimenti, ma anche per le istituzioni, per capire dove c'è bisogno di intervenire e come meglio normare strumenti fondamentali come Ocm e Piani di Sostegno, conoscendo davvero ed in maniera puntuale i numeri del mercato".

Focus

Guida Michelin 2016, tra salite e discese

Sono 336 i ristoranti stellati del Belpaese, 2 in più dell'edizione 2015, con la conferma di tutto il gotha della cucina italiana, ossia il blocco degli 8 trisstellati: "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila), "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo), "L'Osteria Francescana" di Modena, "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), "Le Calandre" a Rubano (Padova), l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo). Le novità, proprio come un anno fa, arrivano tra i "due stelle", dove fanno il loro ingresso Peter Girtler del Gourmetstube Einhorn di Mules, in Trentino Alto Adige, e Giancarlo Perbellini di Casa Perbellini a Verona, mentre la notizia che fa più rumore riguarda Davide Scabin: il Combalzero di Rivoli, più volte tirato in ballo per la terza stella, ne perde una, e scende ad una sola stella. Ecco i verdetti più importanti della "Guida Michelin" 2016, la più attesa guida ai ristoranti d'Italia, curata da Sergio Lovrinovich, presentata oggi a Milano. Le novità maggiori, come sempre, arrivano dal fronte dei ristoranti con 1 stella, 288 in tutto (+3 sul 2015), con ben 26 new entry in tutto il Paese, che potete scoprire su www.winenews.it.



Wine & Food

Il Piemonte del vino sulla "Via della Seta" con "Winecult"

Tra sapori reali e tour "in realtà virtuale" tra i filari, il Piemonte punta sulla tradizione dei suoi grandi vini e prodotti gastronomici, ma anche sulla tecnologia, per conquistare l'Asia. Appuntamento oggi ad Hong Kong ed il 22 dicembre a Seoul, con "Winecult", il progetto curato da Ian D'Agata che, dopo la fortunata esperienza di Collisioni a Barolo, prende la "Via della Seta", insieme alla guida della rivista "Le Pan" Jeannie Cho Lee, nel segno delle grandi eccellenze vinicole di Langhe e Monferrato, dal Barolo alla Barbera, dal Barbaresco all'Altalanga, dal Grignolino ai vini delle Cattedrali di Canelli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il canale horeca è sempre stato poco monitorato, ma stiamo che pesi per il 34% dei volumi di vino venduti in Italia, pari al 56% in termini di valore, e l'idea che

servisse un Osservatorio del Vino nasce anche da questa consapevolezza". A WineNews Denis Pantini, alla guida di Wine Monitor - Nomisma.

