



# La Prima di WineNews.it

100% **ARTEGIANATE**  
**+NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



n. 1785 - ore 17:00 - Mercoledì 23 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



### Dalle Langhe a Capoverde

Piantare una vigna a Capoverde per finanziare un ospedale: lo ha fatto Padre Ottavio Fasano, frate cappuccino del Convento di Racconigi, che langarolo di origine, ha scelto di sostenere la missione che da 50 anni conduce nell'arcipelago anche con il vino. Vigna Maria Chaves e la Cantina di Monte Barro, sull'isola di Fogo, nate grazie ad un gruppo di enologi e agronomi di Langa, producono 50.000 bottiglie l'anno, rossi e bianchi, in un territorio molto difficile - 30 ettari di vigna a 700 metri, su un'isola vulcanica vicina all'Equatore dove dal 2013 ad oggi sono scesi solo 8 mm di acqua - con le quali sostiene l'Ospedale di San Francesco che ha costruito, e la sua missione.



### Il 2016 nei calici Uk

Il Prosecco continuerà la sua crescita impetuosa, con una nuova attenzione dei consumatori anche ai grandi formati, ma gli appassionati guarderanno sempre di più anche a vini insoliti per vitigno o provenienza, e all'abbinamento del vino con il cibo. Conterà sempre di più anche il packaging delle bottiglie, ma crescerà, per il vino, la concorrenza di birra (soprattutto grazie alle donne) e spirits: ecco, in estrema sintesi, i trend 2016 sul mercato del beverage Uk, tra i più importanti al mondo (e tra gli sbocchi strategici, dopo Usa e Germania, per l'Italia enoica), secondo Matthew Clark, uno dei distributori top del mercato britannico, con oltre 200 anni di storia alle spalle e 1.400 persone alle proprie dipendenze, ed oltre 4.000 referenze, di cui 1.300 dedicate al vino.

## Cronaca

### La spesa degli italiani cresce

È cresciuto il commercio al dettaglio in Italia nel 2015, grazie soprattutto al comparto alimentare, che ha fatto +1,4% sul 2014. Ma cambiano i luoghi dove gli italiani fanno la spesa: sempre più discount, la categoria che cresce di più (+3,6%), mentre continuano a soffrire le piccole botteghe alimentari, unico canale con il segno meno (-0,6%), con "effetti negativi per i servizi di prossimità, l'indebolimento del sistema relazionale e dell'intelaiatura sociale italiana". Così Coldiretti su dati Istat.



## Primo Piano

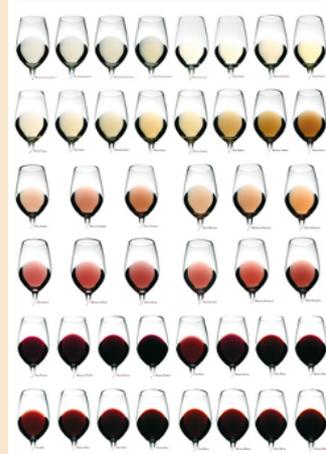
### I trend del mercato Usa secondo il colosso Gallo

Voglia di novità, nelle tipologie di vino, con i rosè sugli scudi, e nei formati, lattine comprese, con tanta voglia di sperimentare, ma anche qualche timore nell'approccio a Bacco: a dirlo il "Top 10 Trends of the American Wine Consumer" 2015, sondaggio firmato Gallo Winery, colosso del vino Usa, da oltre 4 miliardi di dollari di fatturato, su quello che, ad oggi, è il mercato n. 1 al mondo per il vino (e partner straniero più importante per l'Italia enoica, che negli Usa è leader). Da cui emergono, intanto, "le tribù" del vino negli States: ci sono i "Wine Adventurer", in cui si identifica il 35% dei consumatori, seguiti dai "Wine Novice" (25%), dai "Wine Tradizionalist" (20%), e dai "Wine Brand Loyalist", quelli che si fidelizzano a pochi marchi in particolare (11%). Una suddivisione da cui emerge, dunque, la voglia di sperimentare cose nuove dagli "avventurosi" consumatori americani, con i fattori che incoraggiano di più i consumatori a farlo che sono, in primis, i consigli di amici, familiari e colleghi (95%), poi quelli di sommelier o bartender (86%) e del personale di enoteche e negozi (82%). Curioso il dato sui Millennials che, in qualche modo, smentisce la tesi che vuole i giovani poco influenzati dai canali tradizionali, visto che in testa alle motivazioni che potrebbero spingere verso nuove esperienze enoiche ci sono le raccomandazioni dei media (62%), ancor prima dei pareri che girano sui social (51%). Le "paure" più frequenti nell'approccio al vino, invece, sono la pronuncia errata del nome o della varietà (42%), dover assaggiare il vino al ristorante per dire se va bene (28%), ma anche quella di sbagliare nel parlare di vino con gli altri (26%), o di essere giudicati per la scelta (26%). E se tra i più giovani sono sempre più di moda bollicine e vini rosati, emerge come il vino sia sempre più presente nella quotidianità degli americani, visto che l'85% dei consumatori lo considera ormai adatto per tutte le occasioni, spumante compreso. Ma gli americani sono sempre più aperti anche a sperimentare formati diversi per servire o bere il vino. Come il Bag in box, per esempio, che il 37% considera molto conveniente. E consumatore su cinque ha anche provato il vino in lattina ...

## Focus

### Tanta Italia nella "Top 100 Values" WS

Rapporto qualità-prezzo, punto di forza del vino italiano nel mondo: lo confermano le 17 etichette nella "Top 100 Values" della rivista Usa "Wine Spectator" (vini da 88/100, e sotto i 20 dollari). Italiana quasi una bottiglia su cinque, con il Soave Classico 2013 di Leonildo Pieropan, il Pinot Grigio 2014 di Attems, il Basilicata Bianco Villa dei Pini 2013 di D'Angelo, il Cirò Bianco Res Dei 2013 di Vincenzo Ippolito, il Soave Classico 2013 di Monte Tondo, ed il Friulano Friuli Colli Orientali Ronchi di Pietro 2013 di Ronchi San Giuseppe, tra i bianchi, mentre per i rossi ci sono Aglianico del Vulture 2012 di D'Angelo, Barbera d'Alba 2013 di Ca' del Sarto, Rèmoles 2013 di Marchesi de' Frescobaldi, Dolcetto d'Alba 2014 di Giacomo Grimaldi, Chianti Classico Single Estate 2012 di Villa Cafaggio, Aglianico del Vulture Pipoli 2012 di Vigneti del Vulture e Primitivo Salento Pilùna 2013 di Castello di Monaci. E poi ancora i rosè con il Salento Rosato Five Roses 2014 di Leone De Castris ed il Toscana Rosato 2014 di Rocca di Montegrossi, e gli sparkling, con il Brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore San Fermo 2014 di Bellenda, ed il Dolce Reggiano Lambrusco I Quercicoli di Medici Ermete.



## Wine & Food

### Wwf: pesce a Natale sì, ma senza sprechi con l'ecocucina

Anche a Natale, in cui il cibo fa da padrone e capita di eccedere in quantità, si può banchettare con responsabilità. Con il pesce, per esempio: prediletto in molte tavole, perché non consumarlo con un occhio alla sostenibilità? Si può iniziare con un aperitivo di lische tostate, proseguire con una zuppa di pesce, ma anti-spreco, con quello che di solito si butta, cucinato nella pentola a pressione, e un salame di avanzi di pesci diversi. Ecco i consigli di ecocucina del Wwf, per il lancio in Italia della campagna Fish Forward "Niente è orribile come l'eccesso di pesca. Fai la differenza, scegli il pesce sostenibile".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Se arrivasse, come tutti sperano, il riconoscimento Unesco per la pizza napoletana potrebbe essere l'apripista per far percorrere questa strada a tanti "saper fare" e prodotti

eccellenti dell'Italia": così a WineNews la deputata Colomba Mongiello. "Il 2016 sarà l'anno decisivo, sono fiduciosa, potrebbe portare grandi benefici all'Italia".

