

La News



Vernaccia, un grande futuro

5 milioni di bottiglie all'anno, per un valore all'origine di 5,9 milioni di euro, la Vernaccia di San Gimignano, prima Doc d'Italia nel 1966 (Docg dal 1993), vino bianco italiano tra i più conosciuti (67% delle persone), ha un grande futuro. Lo dice una ricerca di Alberto Mattiacci, economista de La Sapienza di Roma, per il Consorzio della Denominazione San Gimignano. "È una piccola produzione, che deve essere di nicchia, in senso positivo. Ha la forza del "made in Tuscany", ed è un vino di personalità, che piace (o non piace) al di là delle mode, e questo è un bene. E poi, in generale, crescono i consumi di prodotti di territorio, tipici e sostenibili. E la Vernaccia di San Gimignano è tutte queste cose".



Vino & Festival

Sullo sfondo di uno dei territori del vino più famosi al mondo, "Bolgheri Festival" trasloca, dalla storica Arena Mario Incisa della Rocchetta, dedicata al "padre" del Sassicaia, lungo il viale dei cipressi di Bolgheri di carducciana memoria, in collina, al mare, nella nuova Arena Bolgheri a Marina di Castagneto Carducci. E lo fa con un format tutto nuovo, ma la formula del Festival che unisce grandi vini e musica d'autore non cambia. Perché piace, ed è ormai un appuntamento imperdibile come in altri terroir, da "Jazz&Wine" (grazie alla cantina leader Castello Banfi) tra i vigneti di Montalcino a "Collisions" (con Elton John, Mika e Mengoni) a Barolo nelle Langhe. Gianna Nannini, Stadio, Massimo Ranieri, Subsonica, Gazzè, Capossela, Africa Unite, sono i big in cartellone, dal 29 luglio al 22 agosto.

Cronaca

Omonimia o dolo?

La maison del luxury Ferragamo ha deciso di citare in giudizio un ex quarterback della Nfl, Vince Ferragamo, per uso "improprio" di un marchio. Secondo la casa di moda, il fatto che Ferragamo abbia deciso di promuovere la propria azienda vitivinicola californiana col marchio "Tenuta di Ferragamo" "svilirebbe" l'uso enoico del brand, e genererebbe "confusione" nei consumatori. Potenzialmente, gli stessi dei possedimenti toscani della griffe, in Valdarno (Il Borro) e a Montalcino (Castiglion del Bosco).



Primo Piano

Tra mercato, tendenze e novità: ecco Cibus 2016

L'agroalimentare è il settore più performante dell'economia italiana e, con una crescita del 7,5% nel 2014, l'export nel 2015 ha raggiunto il record di 36,8 miliardi di euro, avvicinando l'ambizioso obiettivo del Governo dei 50 miliardi di euro nel 2020. Numeri ormai diventati una dolce litania, che accompagnano l'apertura di Cibus (www.cibus.it), il salone internazionale dell'alimentazione, di scena a Fiere di Parma, da oggi al 12 maggio. Al taglio del nastro, il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, intervenuto su uno degli argomenti più delicati, il discorso trattato di libero scambio tra Europa ed Usa, il Ttip, ricordando che "gli accordi commerciali possono essere d'aiuto nella lotta alla contraffazione". Focus quindi sul ruolo dell'agroalimentare, definito da Martina "asse portante dell'economia del Paese: il sistema agroalimentare italiano avanza di pari passo con l'industria". Accanto al Ministro delle Politiche Agricole, quello della Salute, Beatrice Lorenzin, che ha sottolineato come l'alimentazione sia "il primo passo per stare bene, del resto l'educazione alimentare ci fa risparmiare 3 miliardi di euro di cure ogni anno". Prologo al Cibus, il World Food Research & Innovation Forum, il forum internazionale sulla ricerca, la sostenibilità e la sicurezza nel settore agroalimentare che, con i maggiori esperti del mondo, proverà a dare una risposta alle domande più urgenti sul mondo del cibo. Ma Cibus è anche il momento ed il luogo in cui tastare il polso al rapporto tra agroalimentare ed italiani, sempre più caratterizzato dall'onda lunga di una svolta green che non accenna a placarsi, tra bio, vegan, gluten free ed ogm free, senza sottovalutare il cibo halal e kosher, ed una certa pigrizia, specie in città, con i consumatori che ordinano online anche la spesa. Sono proprio queste tendenze a dettare la linea alle imprese alimentari, che dal cilindro sfoderano prodotti come "il Parmigiano Reggiano autenticamente kosher" di Bertinelli, o il primo tortellino al mondo senza glutine, senza lattosio e biologico, a marchio GustaMente. E ancora, cooking show con gli chef più famosi, da Cracco a Cannavacciuolo, ed una fitta agenda di convegni, con i mercati esteri nel mirino.

Focus

Il vino italiano sotto la lente dei numeri

Il mercato italiano del vino continua a vivere del confronto tra privati e cooperative (delle 14 aziende con oltre 100 milioni di fatturato, 8 sono private e 6 cooperative), stando all'analisi della giornalista Anna Di Martino, che ha stilato la classifica delle 110 imprese vitivinicole più virtuose del Belpaese per "Corriere Economia". Ma quando si parla di redditività (il rapporto tra il margine operativo lordo, ebitda, e il fatturato dell'esercizio), il podio appartiene tutto quanto ai marchi storici del panorama enoico tricolore. Prima è Tenuta San Guido del Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, con un indice del 54,8%, seconda Marchesi Antinori, con il 42,3%, terza Marchesi de' Frescobaldi, con un rapporto del 34,2%, e quarta la cantina siciliana Cusumano, con il 34%. A riprova del "quid" in più in possesso delle famiglie storiche del vino italiano, nella graduatoria di chi possiede oltre 200 ettari, sul podio troviamo Marchesi Antinori (2.691 ettari), Zonin 1821 (1.990 ettari), Marchesi de' Frescobaldi (1.250 ettari). Le magnifiche 110, che pesano per il 43,7% sul giro d'affari totale del comparto, rappresentano un giro d'affari di 5,4 miliardi di euro, di cui 3,1 miliardi proveniente dall'export.



Cronaca

Wine & Food

Il meglio dei Grandi Cru della Costa Toscana

Da un mito italiano come il Bolgheri Sassicaia 2012 di Tenuta San Guido all'equilibrio del Bolgheri Superiore Argentario 2012 di Tenuta Argentario, dalla speziatura del Syrah del Bolgheri Superiore le Gonnare 2013 di Fabio Motta al Vermentino Vendemmia Tardiva 2009 di Sada, passito suadente e concentrato. Ecco il meglio dall'Anteprima Vini della Costa Toscana, l'appuntamento con le chicche enoiche delle cantine della Costa Toscana, insieme, con vitigni e terroir diversi, in nome del mare, il Tirreno, capace di regalare maturità e morbidezza (qui tutti i migliori assaggi: <http://goo.gl/EBG4tX>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le Denominazioni del vino italiano, decisive per il successo enoico del Paese, compiono 50 anni. Ma devono guardare al futuro, ripartendo da una consapevolezza: è fondamentale

puntare sull'origine geografica, e non sul nome del vitigno, come spesso accaduto nel Belpaese. A WineNews Michele Antonio Fino, docente di Diritto dell'Università di Pollenzo.

