

La News



Il futuro del vino in Cina

Il futuro del mercato del vino in Cina passa da e-commerce, educazione dei consumatori, ed investimenti in azioni a loro dirette, per aumentare la conoscenza, oggi molto limitata, della produzione di vino nel mondo e dei brand. E, ovviamente, dalla crescita di una classe media di Millennials che, in Cina, sarà presto grande come tutta la popolazione attiva di Usa ed Europa insieme. Ecco gli atout del focus sul "Future of Wine in China", oggi, a Vinexpo Hong Kong, secondo i manager di nomi top del mercato cinese, da Alibaba a ASC Fine Wines, da Grace Vineyard a Pernod Ricard, da Treasury Wine Estates a Castel Frères (qui il report completo <http://goo.gl/LUU0Zo>).



La dieta della Terra

In un mondo che viaggia a due velocità, succede che a fare da contraltare ad uno dei drammi peggiori, quello della fame che colpisce i Paesi più poveri, ci sia il problema opposto, che riguarda i bambini sovrappeso (16-22%) e obesi (4-6%) del Vecchio Continente. Un enorme rischio per la salute, al centro del Food Revolution Day, promosso in Italia dalla Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition. Con l'obiettivo di far crescere la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione e, soprattutto, dell'educazione al cibo sano e buono attraverso tre semplici gesti: cucinarlo, dividerlo, viverlo, contrastando l'obesità per salvare il pianeta, perché le nostre scelte alimentari impattano sull'ambiente in modo determinante, e ci stanno portando, letteralmente, a "divorare il pianeta"...

Cronaca

Ocm, bando in arrivo

Dovrebbe arrivare ad ore, secondo i ben informati, il bando nazionale (da cui poi deriveranno quelli regionali) per la presentazione dei progetti per la "Promozione sui mercati dei Paesi Terzi" per i fondi 2016/2017 dell'Ocm vino (100 milioni di euro, 30 gestiti a livello nazionale, 70 dalle Regioni), che sarà pubblicato sul sito del Ministero delle Politiche Agricole (politicheagricole.it). Con un discreto ritardo sui "pochi giorni" annunciati dopo il decreto 32072 del 18 aprile 2016 (<https://goo.gl/fww8xD>).



Primo Piano

Italia a Vinexpo Hong Kong per cambiare passo

Paese d'onore, e secondo espositore più grande (16% di 60.000 metri quadrati totali, dietro alla Francia con il 39%), l'Italia del vino, confortata da un avvio importante delle esportazioni in Cina nel 2016 (+7% in volume e +15,3% in valore secondo i dati della dogana cinese), a Vinexpo Hong Kong 2016 (24-26 maggio, www.vinexpohongkong.com), con oltre 270 cantine da tutto il Belpaese, cerca non solo di consolidare questa crescita, ma anche di cambiare marcia per recuperare posizioni sui competitor (Francia, Australia, Cile, Spagna su tutti), che, nei mercati asiatici, sono piuttosto avanti rispetto all'Italia, e corrono a velocità nettamente superiori. Ecco perché, nello spazio della fiera francese (oltre 1.300 espositori da 33 Paesi e più di 17.000 tra buyer, importatori e distributori da tutto il mondo) coordinato dall'Italian Trade Agency (Ice), ci sono pressoché tutti nomi più importanti dell'enologia del nostro Paese, dalle realtà più grandi a quelle più piccole, dalle griffe alle cooperative, dai Consorzi ai più importanti raggruppamenti di imprese (<http://goo.gl/445grZ>). Con tanti eventi e degustazioni (organizzati da Ian D'Agata, Bettane & Desseave, Gambero Rosso, "Taste Italy! Wine Academy" by Business Strategies, Italian Signature Wine Academy e James Suckling), per far fare il passo decisivo al vino italiano, in un mercato enorme, l'Asia, che sarà sempre più fondamentale, come spiega uno studio, firmato International Wine & Spirits Research per Vinexpo. Se a livello generale l'area Asia-Pacific ha raggiunto un consumo di 264,3 milioni di casse di vino nel 2014 (+18,4% sul 2010), le cose miglioreranno ancora in una parte del mondo che oggi vale l'1% del consumo di vino mondiale, e che crescerà di un ulteriore 5,2% entro il 2019. Cina in testa, ma partendo da alcune consapevolezza su come funziona questo mercato, dove i consumatori apprezzano prodotti semplici che possono capire, e dove contano soprattutto origine e prezzo, mentre altri elementi, come vitigno, annata, tipologia e anche gusto, sono ancora secondari, come ha spiegato Demei Li, docente di Enologia alla Beijing University of Agriculture, tra la voci più autorevoli sul vino in Cina.

Focus

Il Barolo di Sandro Chia per Joe Bastianich

"Ho pensato di lavorare sul tema del pannello. L'immagine della tovaglia mi è sembrata la più adatta ad evocare la gioia della tavola e il rito antico della degustazione dei prodotti del lavoro e della terra. Mi ricordo che quando in casa appariva la tovaglia era per tutti noi un momento di grande allegria". È il racconto a WineNews della genesi di una nuova opera di Sandro Chia, maestro della Transavanguardia che si divide tra l'Italia e gli Usa, e produttore di Brunello a Castello Romitorio a Montalcino. Ma, questa volta, il celebre artista-vigneron ha "vestito" un Barolo, molto particolare: la Selezione Ufficiale del Barolo Docg 2012, una limited edition numerata dedicata a Joe Bastianich, il restaurant man con base in Usa, anche lui vip & vigneron, e anche lui in Italia. Due destini incrociati, con Bastianich che, il 12 giugno all'Enoteca Regionale del Barolo a Castello Falletti a Barolo, sarà testimonial della nuova annata, firmando l'etichetta di Chia, "felice - dice Chia - che un prestigioso territorio, vanto della tradizione e cultura di questo Paese mi abbia chiesto di creare l'immagine per un'etichetta celebrativa". La Selezione Ufficiale sarà la bottiglia istituzionale negli eventi dell'Enoteca Regionale del Barolo.



Wine & Food

La collezione di William Koch ridefinisce il panorama delle aste

Più che un'asta, una maratona, durata 27 ore, spalmate su tre giorni, nei quali sotto il martello di Sotheby's a New York sono finiti i 2.730 lotti della cantina del collezionista americano William I. Koch, per un totale raccolto di 21,9 milioni di dollari. La collezione enoica più ricca mai battuta, tanto da aver attirato ben 740 partecipanti, da 23 Paesi diversi, che hanno presentato più di 20.000 offerte. Il lotto top le 10 bottiglie di Château Mouton Rothschild 1945 (343.000 dollari), ma le griffe del Belpaese, da Masseto a Sassicaia, da Ornellaia a Gaja, non sfigurano, superando di molto le quotazioni iniziali.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Siamo abituati ad abbinarlo a grandi distillati o vini rossi di lungo invecchiamento, ma il Sigaro Toscano si sposa bene anche con un buon Bourbon, o con le bollicine di

Franciacorta. A WineNews, gli abbinamenti preferiti di Maurizio Zanella, a capo della griffe Ca' del Bosco, e Andrea Scanzi, firma de "Il Fatto Quotidiano".

