ProWein
19 – 21 marzo 2017
Fiera Internazionale Vini e Liquori
Düsseldorf, Germania

La Prima di
WineNews.it

colangelo & partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly
VERONA
APRILE 9-12 2017

n. 1906 - ore 17:00 - Martedì 14 Giugno 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Gli "Stati generali" dei rosati

Che quello dei vini rosati sia un fenomeno in crescita (24 milioni di ettolitri prodotti nel mondo all'anno) è un dato di fatto. Come la mancanza di strumenti precisi per misurare il successo di una tipologia di vino che, a livello statistico, almeno nel Belpaese, è ancora associata a quella dei vini rossi. Parte da qui l'idea del Consorzio Valtènesi, presentata a "Italia in Rosa", di lanciare gli "Stati generali dei vini rosati italiani", per ottenere una fotografia precisa, grazie agli strumenti che Ismea, con la collaborazione del "sistema vino" può mettere a disposizione. Ad oggi si stima che in Italia si producano 2,5 milioni di ettolitri all'anno, il 45% in Puglia, poi Abruzzo e Lombardia.

SMS

In Uk il pericolo Brexit

L'Europa trattiene il respiro, fino al 23 giugno, in attesa del voto sulla Brexit, l'eventuale uscita della Gran Bretagna dall'Unione Europea. Una possibilità tutt'altro che remota, e che aprirebbe a scenari imprevedibili. Il pericolo è che a Londra si apra una stagione nuova, di incertezza che, come racconta l'amministratore delegato di BI, tra i principali wine merchant della City, Gary Boom, a "Decanter", "porterà ulteriore volatilità, poco gradita ai mercati. La sterlina continua ad indebolirsi nei confronti dell'euro con l'avvicinarsi del voto, e sembra probabile un calo ulteriore in caso di Brexit: questo, ovviamente, si tradurrebbe in un aumento dei prezzi, con effetti immediati sugli scaffali". Non preoccupano eventuali dazi, che non gioverebbero a nessuno, viste l'importanza e la centralità del mercato Uk.

Cronaca

Brunello e Nobile, nuovo corso

A Montalcino il Consorzio del Brunello, con la Fondazione in rampa di lancio, dovrebbe salutare stasera, stando ai rumors, il presidente Cencioni, che tornerebbe al timone dopo l'esperienza del 2008, e avrà come primo obiettivo quello di individuare progetti di sviluppo e di recupero del territorio. A Montepulciano il Consorzio del Nobile rinnova la fiducia al presidente Natalini, tra la realizzazione del Pif (che porterà investimenti per 8 milioni di euro) e il "progetto enoturistico Fortezza".

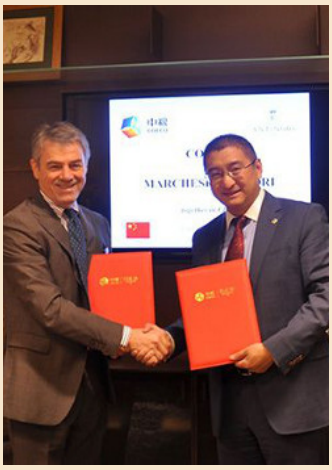
Primo Piano

Bottura e la cucina italiana sul tetto del mondo

La cucina italiana, per la prima volta, è sul tetto del mondo: Massimo Bottura, con la sua "Osteria Francescana" di Modena, ha conquistato la posizione n. 1 della "The World's 50 Best Restaurants", svelata questa notte a New York. Bottura corona così un percorso che lo ha visto per due volte terzo (2013 e 2014) e poi secondo (2015) nella più importante classifica della ristorazione mondiale, a chiusura di un anno in cui lo chef, oltre alla conferma della tre stelle Michelin, si è visto assegnare (prima volta in assoluto) i 20/20, il punteggio della perfezione, dalla guida "I Ristoranti d'Italia" de "L'Espresso". E adesso supera i fratelli Roca, che scendono al secondo posto con "El Celler de Can Roca" di Girona, mentre il podio, da cui esce Renè Redzepi con il "Noma" di Copenaghen (al n. 5) è completato dall'"Eleven Madison Park", a New York, di Will Guidara e dello chef Daniel Humm (che si sono aggiudicati il premio speciale Ferrari Trento Art of Hospitality, www.theworlds50best.com). "Prima di tutto devo ringraziare mia moglie, i miei figli e il mio team - ha commentato Bottura, come si legge su www.finedininglovers.it, il magazine di San Pellegrino e Acqua Panna, storici main sponsor della classifica - è stato difficile, il nostro lavoro è tutto fatica". E l'edizione 2016 della "The World's 50 Best Restaurants" è particolarmente positiva per l'Italia, con altri 4 ristoranti nella "top 50": il "Piazza Duomo" di Alba di Enrico Crippa, che sale di 10 posizioni, fino alla n. 17, "Le Calandre" di Rubano dei fratelli Alajmo, alla posizione n. 39, e il "Combal.Zero" di Davide Scabin che si rifà così, in qualche modo, della perdita della seconda stella Michelin di quest'anno, salendo dalla posizione n. 65 del 2015 alla n. 46 di quest'anno. Senza dimenticare l'ingresso, nella "top 100", di Niko Romito con "Il Reale" di Castel di Sangro, alla posizione n. 84, e la conferma dell'unico ristorante italiano tristellato Michelin all'estero, l'"8 1/2 Otto e Mezzo Bombana" di Hong Kong dello chef Umberto Bombana alla n. 86. Tutti confermati, dunque, i pronostici ed i rumors della vigilia, con la grande cucina italiana che conquista, finalmente, la vetta più prestigiosa.

Focus

Antinori in Cina dalla porta principale



Neanche il tempo di firmare l'accordo di distribuzione in esclusiva con Cofco, gigante dell'alimentare e dell'import cinese, che tutte le bottiglie allocate che Antinori (prima cantina privata italiana, con un fatturato di 180 milioni di euro nel 2015) aveva destinato al mercato del Celeste Impero sono già finite. Tutte piazzate, ieri, in "pre order", proprio nelle ore in cui a Pechino veniva ufficializzato il rapporto tra la griffe del vino ed il branch wine & spirits di Cofco, per un totale di oltre 6 milioni di euro, una cifra mai vista, almeno in Cina, per una prevendita enoica. Tanto che adesso Antinori sarebbe già pronta all'invio di un nuovo stock, senza però perdere di vista l'obiettivo principale, che è quello di garantirsi una rete di distribuzione all'altezza, di qualità e capace di garantire margini importanti, per fare della Cina non un mercato in più, ma un punto di riferimento per lo scacchiere futuro. Del resto, Antinori sotto la Grande Muraglia non è arrivata oggi: l'accordo con Cofco è infatti il risultato di una strategia di lungo respiro, che ha visto Albiera Antinori in prima linea negli ultimi anni nella costruzione della brand reputation dell'azienda in tutta la Cina, tra degustazioni ed eventi da Pechino a Shanghai.

Chianti®
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

SOAVE
ORIGINE STILE VALORE

Wine & Food

Tradizione & hi-tech: Modulgraf veste il mito Biondi Santi

Qr Code e Rfid: due tecnologie diverse - e tradizionalmente orientate la prima al pubblico e la seconda alla filiera produttiva - ma unite in "Sono", l'etichetta "smart" della pisana Modulgraf. Se il codice Qr, tramite smartphone, può tra le altre cose identificare univocamente la bottiglia su cui si trova, la componente Rfid consente una gestione estremamente automatizzata del processo produttivo, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Un'invenzione che rende ogni bottiglia unica, e che convince, dato che è stata scelta dalla Tenuta Greppo - Biondi Santi, storica griffe del Brunello di Montalcino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

A Verona è di scena il Congresso Mondiale di Fisiologia e Biotecnologie della Vite che, ogni 4 anni, riunisce centinaia di scienziati da tutto il mondo: il punto sullo stato dell'arte della ricerca nelle parole del professor Mario Pezzotti, docente di Genetica agraria all'Università di Verona e direttore scientifico del convegno.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES