

La News



Arte in Chianti Classico

Artefice della prima definizione dei confini del Chianti Classico, con il bando del 1716, il Granduca Cosimo III dei Medici era fuor di dubbio anche un mecenate. Oggi, a 300 anni di distanza, le cantine ne raccolgono l'eredità, continuando a commissionare opere ad artisti internazionali. "The Art of the Treasure Hunt" è il progetto che, fino al 31 ottobre, guida i visitatori alla scoperta delle loro opere d'arte, dal Castello di Ama al Castello di Brolio, dal Castello di Volpaia a Colle Bereto, da Felsina a Gagliole e Borgo San Felice, firmate da Zaha Hadid, Anselm Kiefer, Heinz Mack, Robert Wilson, Pedro Cabritas Rey, Edson Chagas e Philippe Cancel.



Mercato a due velocità

Nel primo semestre 2016 il valore del vino italiano spedito all'estero supera i 2,5 miliardi di euro, grazie soprattutto al traino delle bollicine, del Prosecco in particolare. In calo, invece i vini fermi sia in valore (-2,1%) che in volume (-1%), sul 2015, come raccontano i dati dell'Ovse - Osservatorio economico dei vini effervescenti, guidato da Giampietro Comolli, con i consumi interni che potrebbero scendere, nel 2016, sotto i 30 litri di vino pro capite. "Viviamo una politica involutiva pericolosa - commenta Comolli - ci sarebbe bisogno di capire i diversi mercati e Paesi, dare al vino una nuova veste, con azioni di lungo periodo, impostare una strategia macroeconomica e di promozione concentrata e mirata. Occorre ritornare, con altri sistemi, alle politiche pubblico-privati di anni Ottanta e Novanta".

Cronaca

L'acqua del Paradiso

Si chiama "Hemelswater", letteralmente "acqua del paradiso", è una birra, ed in Olanda ha già conquistato una nutrita schiera di fan. Il motivo è presto detto, e sta tutto in un'anima decisamente green: nata dalla collaborazione tra un imprenditore locale, Joris Hoebe, e un gruppo di studenti dell'Università di Amsterdam, è prodotta, "sfruttando" i cambiamenti climatici, a partire dall'acqua piovana (per ora appena 1.000 litri, ndr), raccolta in città e filtrata, dal birrifico sociale della capitale, De Prael.



Primo Piano

La Germania del vino, lenta ma più solida

Il mercato tedesco è fermo, e questa non è una buona notizia, specie per l'Italia, che ha nella Germania il suo secondo Paese di riferimento, dopo gli Usa, con un valore complessivo dell'export enoico che ha chiuso il 2015 a quota 888 milioni di euro, pari al 35,9% di tutte le importazioni tedesche, ma in calo del 2,4% sul 2014. Il 2015 non è andato bene, con tutte le categorie in frenata, eccetto un leggero aumento quantitativo delle bollicine. Eppure, qualcosa di buono, anche in questo, c'è: se i consumi non crescono più, è perché si tratta di un mercato maturo e, se allargare la platea dei wine lover diventa missione quasi impossibile, su quanti già sanno apprezzare il vino si può invece lavorare. Del resto, come rivela il report di Wine Intelligence "Germany Landscapes 2016", la percentuale dei bevitori regolari che ammettono di provare un altro livello di coinvolgimento con Bacco è del 35%, contro il 30% del 2015, con il vino diventato fondamentale nello stile di vita del 39% dei bevitori di Germania, contro appena il 33% dell'anno precedente. Inoltre, se prezzo e valore rimangono fattori fondamentali al momento dell'acquisto, c'è sempre maggiore attenzione per il concetto di qualità, con il 54% dei wine lover che dicono di cercare sempre il vino della miglior qualità possibile in base al proprio bilancio: erano il 45% nel 2015. Così, diventa sempre più importante la Regione di provenienza, che supera per importanza varietà, Paese d'origine e marchio, anche se familiare. I Paesi del Vecchio Mondo continuano a dominare il mercato enoico tedesco, mentre la Regione più popolare del Paese è ancora la Rheinhessen, la più grande, indicata dal 23% dei bevitori, la percentuale più alta di sempre. "Anche se il mercato dei consumi enoici tedesco non si sta muovendo alla velocità di altri Paesi - commenta Richard Halstead, ceo di Wine Intelligence - i sottili cambiamenti in atto non sono certo meno interessanti. L'interesse per il vino continua a crescere, così come la curiosità per i vini nazionali, che è un buon segnale per il mercato domestico, mentre i Paesi esportatori hanno nelle bollicine l'ancora di salvezza: Champagne, Cava e Prosecco, mostrano tutti forti segnali di crescita".

Focus

Vendemmia, in Francia è già tempo di stime

Fare previsioni sulla vendemmia 2016 è a dir poco prematuro, specie in Italia, dove ogni anno, nei mesi precedenti e successivi alla raccolta, impazzano numeri e stime di cui, a volte, è difficile persino fare una sintesi. Non la pensano affatto così dall'altra parte delle Alpi, in Francia, dove una nota del Servizio di Statistica e Previsione del Ministero dell'Agricoltura ha già pubblicato le sue prime previsioni: si parla di 44 milioni di ettolitri, in calo dell'8% sul 2015 e del 4% sulla media degli ultimi cinque anni, a causa delle gelate primaverili che hanno colpito pesantemente il potenziale produttivo di Champagne, Borgogna e Loira. E c'è il pericolo che possa andare ancora peggio, perché c'è da fare i conti, in molte zone, con la pressione delle muffe, mentre gli alti livelli delle riserve idriche potrebbero avere un effetto positivo in termini quantitativi. Andando nello specifico, in Champagne le gelate hanno compromesso il potenziale produttivo di 4.600 ettari, con la produzione prevista in calo del 32%, mentre in Borgogna e Beaujolais il danno riguarda 10.000 ettari, con un calo stimato in un -23%. A Bordeaux, nonostante un ritardo della fase vegetativa, sembra andare tutto per il meglio.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Stile di Cantine

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di
Verdicchio di Cantine di San Ginesio
Verdicchio di Matina e Rosso di G. G.
Verdicchio di Macerata F. G. G.

Cronaca

Wine & Food

I perché del vino al bicchiere nei ristoranti Usa

Quella del vino al bicchiere, in Usa, è ormai la normalità nella stragrande maggioranza dei ristoranti, ed i perché sono i più svariati, come racconta l'ultimo sondaggio online di "Wine Spectator". Tra i motivi per cui la scelta cade sul vino al bicchiere al primo posto c'è "la voglia di sperimentare e provare vini nuovi" (27%), seguita dalla considerazione di "non finire un'intera bottiglia quando a tavola si è solo in due" (23%), mentre alla posizione n. 3 c'è la necessità di "abbinare il giusto vino ad ogni piatto, perché un solo vino non può star bene con tutto" (16%).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La storia del Sagrantino di Montefalco nasce in Umbria, nel Medioevo, come testimoniano gli affreschi di Benozzo Gozzoli, ma si afferma in epoca moderna, come

ricorda Marco Caprai. Un volo sul Sagrantino, in mongolfiera, tra un brindisi in quota e le parole del sindaco, Donatella Tesei, che benedice la sinergia pubblico-privato.

