Chianti Classico 1716 2016 DAL 1716
I 300 anni del primo territorio di vino.

La Prima di WineNews.it

colangelo & partners An Integrated Communications Agency
vinitaly VERONA APRILE 9-12 2017

n. 1987 - ore 17:00 - Venerdì 30 Settembre 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

Tartufi pochi, ma buoni

Se il tartufo guarda all'Unesco, con la candidatura della sua "Cultura" a Patrimonio Immateriale dell'Umanità, i tartufai sperano che piova. O anche la stagione 2016, dopo la difficile annata 2015, scarsa e con prezzi alle stelle, dicono a WineNews i tartufai dei territori più vocati d'Italia per il pregiato bianco, da Alba in Piemonte a San Miniato e le Crete Senesi in Toscana, da Acqualagna nelle Marche all'Alta Umbria, dove è iniziata la raccolta, non sarà favorevole: scarse le quantità, ma con tartufi di buona qualità, e di conseguenza con i prezzi che, all'apertura delle mostre-mercato, potrebbero arrivare fino a 3.000 euro al kg. Ma la stagione è lunga, e tutto può cambiare.

SMS

Che pasticcio a Bordeaux!

Con 130.000 persone accolte nei primi tre mesi di apertura, quella della Cité du Vin di Bordeaux sembrava una di quelle rare storie di programmazione e progettazione a cui, in Italia, siamo ben poco abituati. E invece, a quasi 4 mesi dall'inaugurazione, arrivano i primi problemi, legati ai diritti intellettuali della Cité du Vin, rimasti, forse per una svista, forse per una dimenticanza, in mano alla società parigina che l'ha progettata, la Xtu, degli architetti Anouk Legendre et Nicolas Desmazières. Diritti senza i quali, però, lo sfruttamento commerciale del progetto, e quindi di tutto il merchandising che ne è nato e ne nascerà, è impossibile. Per metterci una pezza, così, l'amministrazione comunale, guidata dal sindaco Alain Juppé, è stata costretta, in un'orda di polemiche, a sborsare 450.000 euro ...

Cronaca

La Cina sbarca sul Liv-ex

La "prima volta" di una quotazione e dell'inserimento nel Liv-ex, il benchmark di riferimento per il mercato secondario dei fine wines, di un vino cinese è arrivata: è l'Ao Yum 2013, prodotto nel Paese della Grande Muraglia da Moët Hennessy Estate & Wines. Una prima per il continente asiatico, con la cassa di Ao Yum, "nuvola sacra" in cinese, blend di Cabernet Sauvignon e Franc da uve coltivate ad Adong, nella provincia dello Yunnan, scambiata sul mercato secondario a 1.410-1.600 sterline.

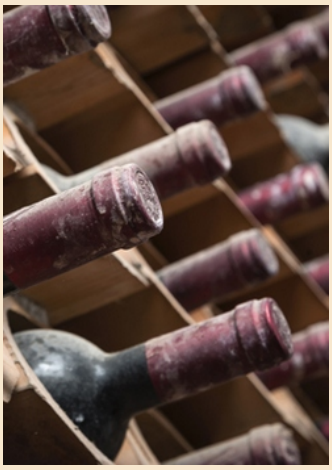
Primo Piano

Brunello, Barolo e Amarone, boom dei prezzi

Questione di annata, e quindi di qualità, ma anche di quantità, senza dimenticare le difficoltà di una rilevazione assoluta ed oggettiva: sono in tanti a dare le quotazioni delle grandi Doc del vino, dalle Camere di Commercio ai Consorzi, ma anche l'Ismea e, soprattutto, il mercato, "fonte" imprescindibile per il borsino sul valore dei vini a denominazione di WineNews (http://bit.ly/2dwHpbh). Così, le ultime rilevazioni Ismea, aggiornate a fine luglio, davano la triade Brunello - Barolo - Amarone come i vini con il prezzo ad ettolitro più alto, con quotazioni, rispettivamente, di 885 euro, 820 euro e 800 euro ad ettolitro. Ma i numeri offerti da mediatori e grandi cantine sono diversi, e tendenzialmente migliori: si passa a 1.250 euro ad ettolitro per il Brunello, a 950 per il Barolo ed a 800 per l'Amarone della Valpolicella. Ed ancora, per i dati Ismea il Barbaresco è dato a 480 euro ad ettolitro, mentre le quotazioni dei mercati lo danno tra i 500 e i 550 euro. Secondo il Consorzio del Nobile di Montepulciano, il vino poliziano sta tra i 360 e i 380 euro, mentre il rosso prodotto a Bolgheri è quotato tra i mediatori 450-500 euro, con il Chianti Classico che si attesta sui 200-230 euro. Un discorso a parte merita il Rosso di Montalcino, che non compare mai nelle rilevazioni ufficiali, ma che viene trattato tra i 300 ed i 400 euro ad ettolitro, a ridosso di Bolgheri e Barbaresco. Sul fronte dei bianchi, per Ismea al top ci sono i vini altoatesini, dal Traminer aromatico a 440 euro ad ettolitro, come il Sauvignon, al Pinot Grigio a 270 euro, dal Pinot Bianco a 268 euro allo Chardonnay a 262 euro, nelle prime cinque posizioni. Con qualche discrepanza di prezzo rispetto a quelli indicati dagli operatori: il Traminer sta tra i 400 ed i 500 euro, come il Sauvignon, e per un ettolitro di Chardonnay, di Pinot Bianco o di Pinot Grigio non si scende al di sotto dei 300-350 euro. Più in linea le quotazioni delle bollicine del Prosecco: per Ismea il Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene Docg sta a 270 euro ad ettolitro, come risulta anche agli operatori di settore, e il Prosecco Doc sui 225 euro ad ettolitro, vicino ai 230-240 euro ad ettolitro rilevati dagli operatori.

Focus

Fine wines, in Francia si cambia



Con una recente riforma la Francia, luogo di nascita della stragrande maggioranza dei fine wines globali, punta a farsi anche sito prediletto per il loro stoccaggio. Cambia, infatti, il momento nel quale un acquirente "en primeur" deve pagare tasse e accise: prima aveva tutto l'interesse a farlo subito, per minimizzare il dovuto - dovendo però ritirare fisicamente l'acquisto, e accollandosi il costo di un servizio di stoccaggio - mentre adesso potrà farlo subito, ma senza dover spostare le bottiglie. La norma avvantaggia i compratori, ma anche gli Chateaux, che possono disporre di vino che formalmente è proprietà di terzi, e i magazzini specializzati delle aree vicine, e punta chiaramente a "livellare" la competizione tra Francia e UK nel settore. Ma, secondo Marcello Meregalli, ad del Gruppo Meregalli, il cambiamento della riforma francese è incrementale piuttosto che strutturale. Volendo usare una metafora scacchistica, mossa al nero: "credo - ha detto a WineNews Meregalli - che si tratti di una mossa di studio per vedere cosa faranno gli altri, in attesa delle iniziative importanti che faranno o il Governo centrale inglese o gli stati europei in tema di trading futuro".

Wine & Food

In campagna e città, esempi (veri) di educazione alimentare

Azienda biologica ante litteram alle porte di Roma, sulla Via Appia (dal 1946), il 2 ottobre la Fattoria di Fiorano ospita la "Bio Sagra for Kids", una festa in campagna per grandi e piccini, promossa da Alessia Antinori e la Onlus FFK per la Fondazione Bambino Gesù di Roma, con tanti laboratori e 50 grandi chef a cucinare i prodotti dell'orto, da Cristina Bowerman ad Anthony Genovese. E domani e il 2 ottobre, con il supporto di Massimo Bottura e colleghi stellati, a Modena c'è "Cuochi per un giorno", Festival per cuochi in erba, il cui ricavato va alle scuole dei Comuni terremotati e Dynamo Camp.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il Ministero dell'Agroalimentare, nei fatti, c'è già oggi, da 30 mesi lavoriamo a stretto contatto con il Ministero dello Sviluppo Economico, ma c'è ancora tanto da fare: possiamo crescere e farlo bene, anche grazie agli sgravi decisi dal Governo. Il Testo Unico del Vino è un grande passo". A WineNews il Ministro Maurizio Martina.