

La News



La "dendrochirurgia"

Con la "dendrochirurgia", è possibile intervenire con precisione sulla vite per curare il mal dell'esca, problema che affligge i vigneti d'Europa e del mondo (in Francia è malato il 13% del vigneto). Una tecnica antica, e ora riscoperta e modernizzata da Simonit&Sirch Preparatori d'uva, ormai una autorità di riferimento internazionale nel settore, grazie alle collaborazioni con le più prestigiose cantine d'Italia e di Francia (come Château d'Yquem, Château Latour, Louis Roederer e Moët & Chandon). E che domani presenteranno i risultati di una sperimentazione di 5 anni in diverse cantine del Belpaese e d'Oltralpe, che si annunciano eccezionali, tra i vigneti di Schiopetto, in Friuli.



Il Ceta ed il vino italiano

"Il Canada è il quinto mercato di sbocco del nostro export vinicolo che, in questo Paese, nel 2015 ha fatto registrare un incremento dell'8,4% sul 2014, per un valore di 300 milioni di euro. Grazie alla firma del Ceta, che annullerà i dazi doganali e introdurrà il riconoscimento e la protezione delle nostre Denominazioni di Origine, siamo certi che il valore dell'export dei vini italiani crescerà". Così Antonio Rallo, alla guida di Unione Italiana Vini, commenta il via libera del Belgio (e quindi la firma imminente) dell'accordo di libero scambio tra Ue e Canada, che, nel complesso, vale 12 miliardi di euro. "Il prossimo step sarà il passaggio al Parlamento Europeo sul quale, però, non abbiamo alcuna preoccupazione, dopo le rassicurazioni raccolte dagli europarlamentari italiani nei giorni scorsi a Bruxelles" dice Rallo.

Cronaca

Food & franchising

Dopo il 2,3% dell'abbigliamento, è il 2% di crescita anno su anno del food a trainare il mondo del franchising, che è arrivato a un fatturato di 23 miliardi di euro, con 950 aziende, 51.000 punti vendita e 188.000 posti di lavoro in Italia. Inoltre, il settore del cibo è tra quelli che ha registrato la variazione percentuale positiva dell'interesse più rilevante tra 2015 e 2016: +6,8%, per una percentuale del 28,3% e il gradino del podio più alto, sopra il fashion medesimo, che si è fermato al 25% (<https://goo.gl/AZ6CEd>).



Primo Piano

Vino e guide: Sassicaia & San Leonardo. O niente ...

Solo due etichette, grandissime, mettono d'accordo le guide ai vini del Belpaese, edizione 2017: il toscano Bolgheri Sassicaia 2013 della Tenuta San Guido e il trentino San Leonardo 2011 della Tenuta San Leonardo. Questo se si prendono in considerazione le 7 più importanti, che hanno liste e modalità di valutazione comparabili, perché se si guarda a tutte le 9 a diffusione nazionale, comprese quelle che seguono criteri di giudizio molto particolari e giudicano altre peculiarità dei vini, oltre alla assoluta qualità, nessun vino ha ottenuto il massimo riconoscimento di ognuna delle pubblicazioni, nessuna etichetta è in grado di mettere tutti d'accordo. Così l'analisi di WineNews (edizione n. 11, <https://goo.gl/Shp277>) che, come di consueto ha incrociato le liste dei migliori assaggi. Quest'anno, visto il moltiplicarsi di voci critiche e pubblicazioni che schedano il panorama vastissimo del vino italiano, abbiamo scelto di individuare 7 guide sulle 9 a disposizione, perché, come detto, conservano criteri di valutazione più omogenei, sostanzialmente riconducibili al solo profilo organolettico dei vini, e non spostano la loro attenzione su parametri di giudizio molto particolari. Un elemento, quest'ultimo, che contraddistingue sia la guida "Vini Buoni d'Italia" del Touring Club (solo vini da vitigni autoctoni), sia l'"Annuario dei migliori vini italiani" di Luca Maroni (che valuta il vino per "la piacevolezza del suo sapore, ovvero la sua fruttuosità"). Ecco allora che, per le guide 2017 che seguono, crediamo, un approccio al giudizio più affine, puntando essenzialmente sulla qualità intrinseca del vino (ovvero quelle di Gambero Rosso, L'Espresso, Veronelli, Bibenda, Associazione Italiana Sommelier, Daniele Cernilli e Slow Wine (con "I grandi vini"), ci sono solo due etichette che mettono d'accordo i giudizi dei critici del Belpaese (senza, evidentemente, scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione, adottato dai vari team di degustazione): il toscano Bolgheri Sassicaia 2013 della Tenuta San Guido e il trentino San Leonardo 2011 della Tenuta San Leonardo. Due vini di ispirazione bordolese, entrambi portati al successo da uno stesso autore: il grande Giacomo Tachis ...

Focus

Sempre più imbottigliato "a destinazione"

Dai romani ai giorni nostri, il vino ha sempre viaggiato per nave. Un legame che oggi si ripropone con dinamiche in parte diverse. Con il vino che (nella fascia medio-bassa), parte sempre più sfuso e, grazie alle tecnologie di trasporto, viene sempre più imbottigliato nel mercato di destinazione, o durante il tragitto. Sfruttando ancora una volta la grande "deregulation" che vige nei Paesi del Nuovo Mondo enoico, in Australia la quota di vino sfuso esportato è passata dal 10% degli anni '90 al 60% del 2010, e la Nuova Zelanda ha visto crescere dal 4 al 30% la quota di Sauvignon Blanc sfuso nell'arco di pochissimi anni (con meta top la Gran Bretagna). E non fa specie che proprio da qui arrivi con una forza non trascurabile questa nuova tendenza. Un "escamotage" ulteriore per ridurre i prezzi dei vini di quei Paesi, che continuano ad essere quelli più a buon mercato e quindi "naturali" protagonisti del consumo di vino più largo e del suo impiego come materia prima nell'industria enologica. E gli aspetti positivi, secondo alcuni, non sono pochi: da una maggiore flessibilità di gestione sul mercato, tra costi e packaging, ad una riduzione delle emissioni di Co2 se il vino viaggia in flexitank piuttosto che in bottiglia.



Wine & Food

Agriturismi d'Italia più che raddoppiati in 20 anni

Dal 1998 ad oggi, gli agriturismi in Italia sono cresciuti del +129%, da 9.718 a 22.238, a +2,3% anno su anno, soprattutto al Centro (+5,1%), quindi al Nord (+1,7%), mentre al Sud e nelle Isole si registra un calo (-1,1%). A crescere è anche il legame con la cucina, con più di 1 agriturismo su 2 (50,4%) che offre ristorazione (+137% dal 1998) e il 27,8% anche degustazioni. Con un numero di ospiti, in presenze per notte, arrivato a 11,3 milioni (+4,9% sul 2014). A dirlo è AgrieTour. E nel weekend di Ognissanti, tra fine vendemmia e olio nuovo, per Coldiretti, oltre 400.000 italiani andranno in agriturismo.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia è sempre più multiculturale, e con la società cambia la dieta, anche se la tendenza a diminuire le dosi ed a trattare il cibo come una medicina non è affatto positiva. A WineNews

Marino Niola, antropologo e studioso dell'alimentazione. "È l'"homo dieteticus", che vede il corpo come solo bene da preservare e ha paura di quello che mangia".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT