

La News



Verso "Wine2Wine"

Dai focus sui mercati più maturi per il vino italiano, come Usa e Germania, primi due Paesi stranieri partner delle cantine del Belpaese, a quelli ancora da conquistare, come la Cina, senza dimenticare quelli più piccoli ma molto interessanti, come la Svezia, passando ovviamente per quello italiano ed i suoi canali, dall'horeca all'e-commerce; e poi approfondimenti sulle tendenze dell'export ma anche sulle peculiarità della vitivinicoltura italiana, i nuovi linguaggi del marketing, come far crescere l'enoturismo e non solo: ecco i temi al centro di "Wine2Wine" (Verona, 6-7 dicembre, www.wine2wine.net), il forum firmato da Veronafiere e Vinaly (programma e speakers, <https://goo.gl/6oL7BY>).



SMS

Pillole di marketing

Export via obbligata, perchè vale per molti oltre il 50% del mercato (Stevie Kim, Vinaly International), marketing fondamentale, perchè il consumatore è cambiato e oggi, nell'era della qualità del vigneto e del produttore, a pagare sono il lavoro, l'impegno e la verità (Emilio Pedron, Bertani Domains). E il brand, che oltre alla qualità del prodotto deve esprimere uno stile di vita (Matteo Lunelli, Ferrari), ma sempre legato al territorio, senza quale un marchio, a parte poche eccezioni, non può decollare (Antonio Rallo, Donnafugata), con le denominazioni che, tra forte identità del prodotto, rigore dei disciplinari e dei controlli e la libertà di espressione della marca a vantaggio del marchio collettivo sono opportunità (Raffaele Boscaini, Masi). Pillole dal seminario di marketing del vino della Fondazione Mach ...

Cronaca

Merano: vini di "Platinum"

Caprai, Avignonesi, Biondi Santi, Braida, Capannelle, Castellare di Castellina, Domenico Clerico, Duemani, Felsina, Ferragù, Guerrieri Rizzardi, Kellerei Terlan, Le Macchiole, Masciarelli, Maso Martini, Mastroberardino, Michele Satta, Monteverdine, Parusso Armando, Palari, San Salvatore e Tenuta di Trinoro: ecco le 22 cantine (su 4.000) che si sono aggiudicate il "Wine Award Platinum", protagoniste del tasting (6 novembre) nel Merano WineFestival (4-8 novembre, <https://goo.gl/ChvhO0>).



Primo Piano

Un Museo del vino a Bolgheri da 12 € milioni

"Un viaggio nella storia del vino di Toscana, e di Bolgheri in particolare, dagli etruschi ai romani, dal Medioevo all'Ottocento, dai giorni nostri fino al futuro", in ambienti storici ricostruiti e "disegnati da me con il tre volte premio Oscar per la scenografia Dante Ferretti (c'è anche il suo "Mercato del Vino" realizzato per Expo 2015 Milano, e acquistato in asta, ndr) e in ognuno dei quali una lezione magistrale del professor Attilio Scienza", tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, curatore del percorso storico, "accompagna il visitatore con filmati alla Piero Angela, girati da un'impresa di Cinecittà". Un viaggio sensoriale, "in cui si può anche vedere, toccare e assaggiare vino e cibo di ogni epoca", e, ancora, multimediale, "con i protagonisti della storia del vino toscano, da Gaddo della Gherardesca a Lodovico Antinori, da Federico Zileri dal Verme a Piermario Meletti Cavallari e Michele Satta, che raccontano il successo di Bolgheri", la patria del Masseto, Sassicaia, Ornellaia, Grattamacco, Piastraia, Guado al Tasso e non solo, che fa da sfondo al progetto. Ecco il "MuSem-Museo Sensoriale e Multimediale del Vino", che aprirà i battenti nel 2017 a Castagneto Carducci nelle parole, a WineNews, dell'ideatore e committente Franco Malenotti, ex patron Belstaff originario di Castagneto, dalla moda al vino, alle moto (con Matchless London, marchio da 8 milioni di fatturato nel 2015). "Un investimento privato di circa 12 milioni di euro, in parte con Monte dei Paschi di Siena e Bcc Castagneto, per una vera e propria Wine Town": Casone Ugolino, la sua location, fattoria cinquecentesca appartenuta ai della Gherardesca, tra i vigneti della Doc Bolgheri, a pochi passi dai Cipressi resi immortali dal Carducci, oggi polo di accoglienza enoturistica a 360°, dalla ristorazione all'hotellerie. "È la città del vino del territorio toscano, ma in progetto c'è anche la "Venice Wine Town", a Casale sul Sile, che sarà presentata a fine anno. E, mentre sto già lavorando per fare un consorzio tra le "città del vino" esistenti, da Casa Chianti Classico a Radda in Chianti al WiMu di Barolo, in programma c'è già un gemellaggio con "La Cité du Vin" di Bordeaux" ...

Focus

Un "WineCircus" per ricerca & sviluppo

Una cantina-laboratorio innovativa in uno dei territori storici dell'Italia del vino, dove produttori di tutto il Belpaese e del mondo possono portare le loro uve per servizi in outsourcing di vinificazione, ma soprattutto di ricerca e sviluppo, per capire se il lavoro che stanno facendo può prendere anche altre strade, con analisi e micro-vinificazioni da valutare in pratica, e non solo in teoria. Con un supporto utile soprattutto in fase di start-up, quando si devono pianificare investimenti sostanziosi: tutto questo e non solo è "WineCircus", il progetto del "flying winemaker" italiano per eccellenza, Roberto Cipresso (attivissimo in Argentina e Brasile, e con progetti anche in Spagna, Armenia e California), alle porte di Montalcino, patria del Brunello. "Un progetto che mette insieme il prestigio di una delle capitali del vino italiano, dove è il quartier generale, l'esperienza trentennale mia e del mio gruppo di lavoro, e degli istituti che ci supportano, come le Università di Padova, Torino, Udine e Pisa e l'Istituto di San Michele all'Adige. Dove passiamo dal fare consulenza a fare, soprattutto, ricerca e sviluppo", spiega a WineNews Cipresso (<https://goo.gl/gG8mLy>).



Cronaca

Wine & Food

Oltre 15.000 dollari per una "cantina", il prezzo di una passione

Oggi come non mai si può bere ottimo vino senza spendere una fortuna per una bottiglia. Ma per chi è appassionato al punto da diventarne collezionista, il capitale da investire non è di poco conto. Nel mercato n. 1 al mondo per il vino, quello degli Usa, emerge che, per la maggior parte (46%) dei collezionisti sondati dal magazine "Wine Spectator", il valore approssimativo della propria cantina è superiore ai 15.000 dollari. Solo il 7% dichiara un valore di cantina inferiore ai 1.000 dollari, mentre il 21% lo stima tra i 1.000 ed i 4.999 dollari, ed il 26% tra i 5.000 ed i 15.000 dollari ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Stagionalità e territorio come linee guida, allergie e stili alimentari sempre più vari con cui confrontarsi, ingredienti irrinunciabili: a WineNews il pensiero di alcune

prime firme della cucina italiana: dai tristellati Enrico Crippa, Niko Romito ed Annie Feolde, agli stellati Davide Oldani, Andrea Berton e Luciano Zazzeri.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT