

La News



Italiani a casa per le feste

Secondo i dati della consueta indagine Fipe-Format Research sulle preferenze degli italiani per le festività, 5,5 milioni di loro non rinunceranno al ristorante per il tradizionale pranzo di Natale (512.000 in meno sul 2015), mentre il 14,7% della popolazione - circa 7,5 milioni - festeggerà l'arrivo del nuovo anno fuori casa. Aumenterà da 50 a 51 euro la spesa media per il pranzo del 25 dicembre, con la fascia di prezzo compresa tra i 40 e i 60 euro che sarà "presidiata" dal 57,5% dei ristoranti. Dati che, per il presidente Fipe Lino Stoppani, sono "sostanzialmente in linea con il trend del 2016", definito "un anno critico e altalenante" nel quale la ripresa ancora non si è mostrata ...



Tracciabilità totale

Cioccolatini al vino, salami al vino, formaggi al vino, spesso di una delle denominazioni della Valpolicella: una vera e propria moda, visto che citare nomi altisonanti come Amarone, Recioto e Ripasso porta un bel vantaggio agli occhi dei consumatori. A patto che non se ne abusi, perché anche la filiera dei prodotti gastronomici deve seguire le linee guida dettate dal Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella che, dal 2013, garantisce la tracciabilità e la tutela non solo dei vini, ma anche dei prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati. Disciplinando le condizioni ed il procedimento per il rilascio delle autorizzazioni nell'interesse della filiera vinicola, senza oneri, ma a patto che non venga lesa la notorietà delle denominazioni e non venga indotto in errore il consumatore.

Cronaca

La culla dell'Enotria

Sono stati gli antichi Sardi i primi a produrre il vino, e non i Fenici a introdurlo in Italia nel VII secolo avanti Cristo: la conferma, dopo il ritrovamento dei vinaccioli risalenti al 1.200 a.C. negli scavi di Sa Osa (Oristano) dello scorso anno, viene dall'analisi dei residui rinvenuti dentro un torchio per il vino a torricella nel villaggio nuragico di Bia de Monti - Monte Zara. "I sardi", ha commentato il professor Pierluigi Caboni, "sono stati i primi a produrre vino, con ogni probabilità vino rosso" (<https://goo.gl/x2707Y>).



Primo Piano

Vino italiano: bilancio 2016 positivo, incerto il 2017

Alla vigilia delle feste, il mondo del vino italiano si concede ottimismo, sia ripercorrendo il 2016, sia in proiezione del 2017. A dirlo sono 25 tra le realtà enologiche più importanti d'Italia per storia, immagine e volume d'affari (1,7 miliardi di euro di fatturato), sondate da WineNews, tra la maggioranza delle quali si respira un sentimento positivo (37%) e abbastanza positivo (43%) verso l'anno che verrà, a fronte di un 20% che invece vede addensarsi nubi minacciose sul nuovo anno. Un trend positivo, guidato dalle aziende di bollicine (con il Prosecco "battistrada"), ma che si riverbera anche sulle rossiste e/o bianchiste (tipologia in grande recupero di appeal): per il 70%, a fine anno, le vendite si incrementeranno in media del 20%. L'export continua "a tirare" anche a fine 2016, con il 60% che indica una crescita media del 9% (nonostante segnali di rallentamento, specie dagli Usa), ma torna a sorridere anche il mercato interno, di nuovo considerato strategico, numericamente e per il suo ruolo di "vetrina", e in cui il 70% delle aziende ritrova una crescita media del +8%. Le cantine, del resto, dimostrano di investire risorse finanziarie e umane in modo sempre più strategico, orientandosi soprattutto sui mercati più "sicuri" e su quelli che possono garantire un valore aggiunto ulteriormente spendibile: il 73% ha concentrato gli sforzi sul mercato europeo, con Paesi target Germania, Svizzera e Uk e qualche "incursione" mirata nel Nord Europa. Svezia in primis, il 70% su quello italiano, il 60% in Usa, guardando anche al Canada, e l'8% in Oriente, dove, diminuita la "febbre cinese", il vino italiano sta ancora tentando di costruirsi transazioni solide, fatta eccezione per il Giappone. Non mancano conferme in particolari zone del Sud America, Brasile e Cile, e qualche "pioniere" in Africa. Da più parti si evidenzia che il mercato del vino resta troppo legato alla leva del prezzo e questo è sentito come un elemento di metamorfosi difficile da eludere al momento delle scelte sugli scaffali. Da non trascurare le voci in controtendenza, che individuano nella Brexit e nell'elezione di Donald Trump, con le sue politiche protezionistiche, le possibili ulteriori criticità.

Focus

Garnell & Slow Food: ecco Agrifood One

Finanza e Slow Food si incontrano: ecco Agrifood One, un fondo di investimento che punta a raccogliere tra i 40 ed i 100 milioni di euro nei prossimi 10-12 anni, per promuovere e valorizzare l'economia reale, l'innovazione e la sostenibilità dell'agroalimentare italiano, firmato dal gruppo milanese Garnell, attivo nella finanza d'impresa, con la consulenza di Slow Food Italia. Che aiuterà il fondo a selezionare le aziende agricole su cui investire, guardando non solo agli indicatori economici, ma anche alla sostenibilità economica, sociale e ambientale. D'altra parte, "il cibo virtuoso ha la capacità di contaminare gli altri settori", ha detto Giacomo Mojoli, tra i fondatori storici di Slow Food e oggi "pensatore" del cibo che ha fatto da "trait d'union" tra le due realtà. "Investiremo per l'economia reale del nostro Paese mettendo al centro l'uomo - ha detto l'amministratore delegato di Garnell, Filippo La Scala - è una sfida all'avanguardia, non un concetto romantico". "Da anni Slow Food ragiona sulla funzione che l'economia reale e la finanza possono avere in una società che ricerca il buono e il giusto. È il concetto dello "slow money", ha detto il presidente onorario di Slow Food Italia, Roberto Burdese ...



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

Verdicchio
 Scuole di Cantine
 Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Gubbio
 Verdicchio di Matina e Rosso di Gubbio
 Verdicchio di Macerota Rosso

Cronaca

La culla dell'Enotria

Sono stati gli antichi Sardi i primi a produrre il vino, e non i Fenici a introdurlo in Italia nel VII secolo avanti Cristo: la conferma, dopo il ritrovamento dei vinaccioli risalenti al 1.200 a.C. negli scavi di Sa Osa (Oristano) dello scorso anno, viene dall'analisi dei residui rinvenuti dentro un torchio per il vino a torricella nel villaggio nuragico di Bia de Monti - Monte Zara. "I sardi", ha commentato il professor Pierluigi Caboni, "sono stati i primi a produrre vino, con ogni probabilità vino rosso" (<https://goo.gl/x2707Y>).



Wine & Food

Il vino naturale, tutti lo amano, ma nessuno sa cosa sia

Se fino a qualche anno fa era sufficiente convertirsi alla nicchia del biologico per assicurarsi un certo successo commerciale, oggi serve qualcosa di più. La nuova moda è il vino naturale, un successo dal Giappone agli Usa, come ha ricordato anche Angelino Maule, guida di Vinnatur da "Wine2Wine", ma con un problema: nessuno sa cosa sia, nemmeno i produttori sono d'accordo su cosa usare e cosa vietare in vigna, o sulle tecniche ammesse in cantina, e non esiste neanche un ente certificatore, tanto che il Governo francese ha chiesto numi direttamente ai vigneron (<https://goo.gl/b5aEPU>) ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra vino, eros e "trascendenza", tutti intorno ad un tavolo da Ruffino, per parlare di alcuni degli aspetti più affascinanti del nettare di Bacco. Con Ernesto Di Renzo e Laura Di Renzo

(Università di Torvergata), Stefano Lorenzetti (Istituto Superiore di Sanità), il medico Fabio Lugoboni e Nicola Mondaini (Società Italiana Andrologia).

NONINO

Acquista online
 Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT