

La News



Addio al patriarca del vino

È morto a 102 anni il "patriarca del vino", Livio Felluga, nella sua casa di Brazzano di Cormons. A darne notizia sono stati i parenti, ma soltanto dopo le esequie, svoltesi in forma privata. Nato a Isola d'Istria nel 1914, la sua storia è indissolubilmente legata al Collio: qui, negli anni Cinquanta, resistemmo i vecchi vigneti e ne impiantò di nuovi, in una collina che, all'epoca, era in totale abbandono. Con il tempo Felluga imboccò la strada dell'alta qualità, con risultati come il Terre Alte, il Sossò e l'Ilivivo, etichette che hanno segnato la rinascita della viticoltura di qualità del Friuli, in un'azienda, gestita oggi dai figli Elda, Maurizio, Andrea, che si estende su un'area di 155 ettari.



Fiducia nel 2017, perché sì

Le incertezze non mancano per l'anno alle porte, ma secondo Richard Halstead, direttore operativo del centro di analisi "Wine Intelligence", ci sono almeno tre buoni motivi per essere ottimisti. Nel 2017 "la generazione post-anni Ottanta prenderà il controllo del mercato. I Millennials negli Usa stanno influenzando il mercato dell'on-premise e iniziano a farsi sentire nell'off-trade, e anche in Cina il loro numero, e il loro amore per l'e-commerce mobile, stanno trasformando la catena dell'offerta". Secondo, "la divisione tra negozi fisici e online è sempre meno rilevante". E ancora, lo "sdoganamento" del dolce, che "uscirà dal suo nascondiglio, i vini di questa tipologia, sia fermi che frizzanti, mostreranno questa loro caratteristica senza vergogna, e la generazione post-80 li comprenderà senza remore".

Cronaca

Agricoltura, crollano i voucher

Si fa un gran parlare, nelle ultime settimane, di come il sistema dei voucher abbia contribuito a precarizzare il mondo del lavoro. Ma la vera notizia è che nel mondo dell'agricoltura il loro impiego è in netta controtendenza, scendendo al minimo di appena l'1,09% del totale, come rivela la Coldiretti, sulla base dei dati dell'Osservatorio sul Lavoro accessorio dell'Inps sul primo semestre 2016, nonostante i voucher siano stati introdotti, in maniera sperimentale, proprio per la vendemmia nel 2008.



Primo Piano

L'enoturismo mondiale al tempo dei Millennials

L'enogastronomia è diventata la chiave con cui il viaggiatore impara a conoscere il mondo, ed è una tendenza che vale per tutti ed ovunque, e che riguarda da vicino il mondo del vino, come emerso dalla "The Business of Wine & Food Tourism Conference", di scena in Sudafrica. "La gastronomia - ha spiegato Mariëtte du Toit-Helmbold, Ceo di Destinate, agenzia di marketing turistico sudafricana - è un aspetto fondamentale per i Millennials in vacanza: quasi il 60% di loro viaggia con gli amici, e vogliono essere in grado di prendere decisioni veloci e spontanee, hanno curiosità, specie per ciò che bevono e mangiano, vogliono sapere come viene prodotto il loro vino preferito, è la prima volta che ci troviamo di fronte viaggiatori tanto consapevoli e curiosi". Ma cosa è successo al turista, nel corso degli anni, in Sudafrica come nel resto del mondo? "Una volta - racconta l'esperto di business enoico Jonathan Steyn - la gente comprava qualcosa di tangibile, un prodotto fatto e finito, poi ha rivolto la propria attenzione verso l'esperienza della messa in scena, come quella che si trova a Disneyland, oggi, invece, vuole un'esperienza reale, come quella che si vive in cantina". Senza considerare, continua Steyn, "un'altra tendenza importante: la nostalgia per il passato, che ci spinge a guardare in modo romantico alle tradizioni, alla semplicità, alla natura". Con il concetto di enoturismo che non riguarda più solo le regioni del vino, ma anche la città. "Perché - riprende Steyn - negli ultimi 100 anni il mondo ha vissuto un'enorme urbanizzazione, e allora sarebbe interessante un concept pensato appunto per la città: un wine bar che restituisca la visione di un grande territorio del vino e che sia, in qualche modo, la porta d'accesso al wine tourism, dove riconnettersi con la natura e con un mondo genuino, lontano dalla mercificazione e dalla globalizzazione". Anche se, in verità, come ha ricordato il consulente internazionale Peter McAtamney, "per le cantine di Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica e Stati Uniti, la metà delle entrate arriva dalla vendita diretta, ed il merito è proprio dell'enoturismo, che ha riportato la gente nelle aziende: l'88% degli acquisti, infatti, è la degna conclusione di una visita guidata".

Focus

Campari, continua l'addio ai vini fermi

L'uscita dal comparto dei vini fermi del Gruppo Campari vive un'altra tappa importante: dopo la cessione del 100% del capitale sociale di Tenute Sella & Mosca Spa (541 ettari vitati in Sardegna, di cui 520 a corpo unico: uno dei più grandi appezzamenti d'Europa) e del 100% del capitale sociale di Teruzzi & Puthod srl (800.000 bottiglie prodotte a San Gimignano), per 62 milioni di euro, alla società Terra Moretti Distribuzione srl, partecipata da Terra Moretti Spa (61%), Simest Spa (9%) e N.U.O. Capital S.a (30%), Investment Company promossa recentemente con il supporto della famiglia Cheng Pao di Hong Kong, la società ha reso noto di aver siglato un accordo di cessione per 30 milioni di euro dei vini Lapostolle in Cile, che comprende il marchio Lapostolle, altri marchi minori, i relativi vigneti, impianti per la vinificazione, magazzino e attività immobiliari. La cessione è stata siglata tramite la vendita di Marnier Investments SA ad Alexandra Marnier Lapostolle, ed il closing dell'operazione è previsto entro due mesi. "Con questa operazione - spiega il Ceo di Campari, Bob Kunze-Concewitz - Gruppo Campari conferma il suo impegno a uscire completamente dal business dei vini fermi".



Wine & Food

Dagli spumanti ai dolci, le voci di spesa del Natale a tavola

Per il tradizionale appuntamento del Natale con la tavola, che l'88% ha trascorso a casa - con il record di una media di 3,3 ore a cucinare - gli italiani hanno speso secondo Coldiretti 2,3 miliardi di euro, il 6% in più sul 2015. Le tavole sono state imbandite con prodotti nazionali, per una spesa stimata in 800 milioni di euro per pesce e carni compresi salumi, 400 milioni per spumante, vino ed altre bevande, 300 milioni per i dolci con gli immancabili panettone, pandoro e panetteria, 400 milioni per ortaggi, conserve, frutta fresca e secca, 200 per pasta e pane e 100 milioni di euro per formaggi e uova.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'educazione al vino ha fatto boom negli ultimi anni, ed il Wset - Wine & Spirit Education Trust è una delle istituzioni più importanti in questo senso. A WineNews la responsabile

internazionalizzazione Wset Jade Mullins. "La passione per il vino sta crescendo in tutto il mondo, ma la Cina, in questo senso, è il mercato chiave".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT