

La News



Contraffazioni, una piaga aperta

Una bottiglia su cinque di vino nel mondo, e a tutte le fasce di prezzo, è in qualche modo "taroccata": a dirlo è la consulente enoico-forense Maureen Downey, secondo la quale le dieci etichette più falsificate del globo sono Château Petrus, Domaine de la Romanée-Conti, Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château d'Yquem, Château Lafleur, Domaine Comtes George de Vogüé, Domaine Henri Jaye, Château Haut Brion e Château Cheval Blanc. Per la "Sherlock Holmes del vino", "i casi di contraffazione sono in aumento - ha detto a "Forbes" - e non in diminuzione, a livello globale, e anche il crimine organizzato è entrato nel settore" ...

Primo Piano

Oltrepò Pavese, c'è luce al di là della cronaca

Dovessimo raccontare l'Oltrepò Pavese attraverso la cronaca degli ultimi mesi, il risultato sarebbe un ritratto aspro, duro, decisamente immeritato per un territorio che ha alle spalle una storia importante, che poggia su pilastri oggi indeboliti, ma da cui deve necessariamente ripartire per tornare a guardare al futuro con fiducia. Tre nomi rappresentano al meglio il momento del più importante territorio vitivinicolo lombardo: Conte Vistarino, che ha portato in Italia il Pinot Nero nel 1850, spumantizzandolo per la prima volta già nel 1865, con il Metodo Classico; La Versa, che nel 1935 degorgia e commercializza il primo spumante Metodo Classico millesimato d'Italia; e Cantina di Casteggio, la cui storia è legata a doppio filo a quella dell'enologo Pietro Riccadonna, uno dei padri della spumantizzazione moderna. Tra sabotaggi, accuse di truffa e fallimenti, l'Oltrepò Pavese ha perso un po' del suo smalto e del suo fascino, ma nulla è perduto, lo spazio per tornare grande c'è. "Il territorio - racconta a WineNews Emanuele Bottioli, direttore del Consorzio Oltrepò Pavese - ha pagato uno scotto pesante in termini di reputazione, ma adesso abbiamo gli anticorpi per ripartire, lavorando sulla qualità e sui nostri tre vitigni simbolo: Pinot Nero, Riesling e Bonarda, abbiamo la storia, facciamola fruttare". Una storia che, però, fa fatica ad esprimersi, anche a causa "di un'offerta troppo ampia - spiega Domenico Zonin, presidente del gruppo Zonin 1821, in Oltrepò Pavese con Tenuta il Bosco - che rende difficile identificare il territorio con un prodotto, e di conseguenza anche portare avanti una strategia di marketing e di vendita condivisa. Bisogna puntare su un range di prodotti ristretto, a partire dagli spumanti, il Pinot Nero deve essere il vertice qualitativo, e la Bonarda il legame con la tradizione". Un rilancio che passa anche per la voglia di riscatto di Ottavia Giorgi di Vistarino, a capo di Conte Vistarino: "abbiamo iniziato i lavori di ristrutturazione della storica cantina di Villa Fornace, fortemente voluta dalla mia famiglia, dove vogliamo creare un luogo ideale non solo per valorizzare i nostri vini ma per rilanciare tutto il territorio dell'Oltrepò Pavese".

Focus

Ricerca made in Italy & agroalimentare

Si sceglie un cocktail e si invia un input al bancone e "Makr Shkr", robot-barman ideato da una start up italiana a Torino, patria di celebri drink, shakera un Martini e lo serve. Stresati? Secondo la Scuola Sant'Anna di Pisa l'anti-stress naturale è l'orzo, varietà beta, ricca di beta-glucano idrosolubile, molecola che agisce sulle proteine su cui poggia il Dna favorendo l'espressione di geni protettivi. E se Neos srl, spin-off dell'Università di Padova, e Cardtech stanno studiando droni per mappare colture, monitorare infestanti ed eventi meteo, e distribuire parassitoidi, tra le ultime ricerche applicate al wine & food, l'Università di Torino si è dotata di uno spettrometro di risonanza magnetica nucleare che fornisce informazioni su sicurezza, controllo anti frodi e qualità degli alimenti. Quanto l'Italia sia creativa, lo dimostra che di 17 progetti finanziati dall'Ue con Horizon 2020, 5 sono italiani, tra cui "Refills", robot-magazziniere del Create-Università di Napoli che gestisce ordini e aiuta i commessi. L'Università di Bari segnala infine di aver ideato un impianto ad ultrasuoni per estrarre l'extravergine, che riduce i tempi di lavorazione e incrementa rese, qualità e sostenibilità.



Vino, donne e "sessismo"

Dopo anni in cui abbiamo raccontato che le donne sono sempre più protagoniste del mondo del vino, come produttrici, sommelier e consumatrici capaci di orientare il mercato, ora emerge che nel mondo di Bacco, almeno in Italia, sono ancora alle prese con il "sessismo". A dirlo la ricerca voluta proprio dalle Donne del Vino, di scena oggi a Roma, secondo cui, sebbene quasi sempre siano laureate, le donne che lavorano nel settore hanno spesso stipendi più bassi degli uomini, e hanno ancora difficoltà a conciliare la vita professionale con la maternità. Fenomeno decisamente meno presente, questo, tra le produttrici di vino, le titolari d'azienda, come ovvio, più avvertito tra enotecarie e sommelier, ma peggio ancora va a giornaliste, pr e addette al marketing, consulenti ed esperte (<https://goo.gl/0eJvvd>) ...

Cronaca

Export enoico mondiale: +3,1%

Le esportazioni mondiali di vino, nel 2016, segnano il passo, e chiudono con un calo del 2,2% nei volumi, ma una crescita del 3,1% in valore, arrivando a 102 milioni di ettolitri (-2,28 milioni di ettolitri sul 2015) e 28,8 miliardi di euro (+878,5 milioni di euro), per un prezzo medio che cresce del 5,5%, a quota 2,83 euro al litro (14 centesimi in più del 2015). A confermare l'andamento globale del mercato enoico sono i dati dell'Oemv - Observatorio Espanol del Mercado del Vino (<https://goo.gl/Unx6kb>).



Wine & Food

Reintrodurre la biodiversità locale: il sogno di René Redzepi

"Il sogno di ogni chef è uscire la mattina e tagliare prezzemolo fresco", e la filosofia del nuovo "Noma" sarà quella di dare a tutti la possibilità di godere, e conoscere, gli ingredienti locali, arrivando, più che a conservare, a reintrodurre la biodiversità del territorio. Parola, a "The Guardian", dello chef due Stelle Michelin René Redzepi, ambasciatore "fuori dagli schemi" della nuova cucina Nord europea, che da febbraio chiude il suo "Noma" a Copenaghen, già ristorante n. 1 al mondo (oggi n. 5), per aprire a giugno un'originale fattoria sperimentale urbana, con lo stesso nome e nella stessa città.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia del vino è leader in volume e in valore negli Usa, mercato in cui pensiero strategico, comunicazione e tutela dei marchi, sono primari. A WineNews i suggerimenti e gli

spunti di riflessione di Giuseppe LoCascio, esperto di fine wine brand management, e Ludovico Bongini, avvocato esperto in M&A e managing partner Gruppo Diacron.

