

## La News



## Il futuro di Eataly, e del vino

“Non so quanto ho investito fino ad ora, ma vogliamo essere in tutti Paesi del mondo. Avrei già venduto, ma ai miei figli Eataly piace da matti!”. Così Oscar Farinetti, nei 10 anni di Eataly, che ha festeggiato a Torino con alcuni dei più grandi chef stellati italiani, come Massimo Bottura e non solo (nella foto). Farinetti che, a WineNews.tv, (<https://goo.gl/0jZNTx>) parla anche del progetto Fico a Bologna “tra mercato, ristorazione, didattica, agricoltura e trasformazione, ma anche 6 giotte tematiche”, e del futuro del vino italiano, “che è sulla strada giusta, ovvero quella della sostenibilità, della pulizia, del vino “vero” e non del vino “falso”. E tanti, giustamente, stanno andando verso il vino naturale” ...



## L'Australia va forte

**SMS**  
Cresce di gran lena il vino australiano: secondo un report di “Wine Australia”, nel 2016 l'export ha toccato quota 1,65 miliardi di euro (+7%) e il prezzo medio 2,09 euro (+6%), trainato dagli imbottigliati (+10%, a 1,27 miliardi di euro, e 3,87 euro al litro, +5%). Inoltre, i “premium” - sopra i 7 euro - hanno superato quota 404 milioni di euro (+19%), con exploit di rilievo in Cina (+47%), Usa (+23%), Uk (+25%) e Canada (+9%). L'export australiano è cresciuto in Cina del 40% in valore, a una quota di mercato del 24%, e sia negli Usa che in Uk la sua “premiumizzazione” è in pieno svolgimento. Performance possibili grazie a trattati bilaterali di libero scambio, con ogni probabilità: trattati che sarà ben più difficile negoziare in proprio per Paesi dell'Ue. Come l'Italia ...

## Cronaca

### Prezzi (più) alti per l'Italia

Secondo le ultime stime Eurostat i prezzi medi per cibo, bevande non alcoliche e tabacco in Italia sono più alti del 9% rispetto alla media europea, superiori a quelli medi di Germania e Belgio e in linea con quelli francesi. In Italia, inoltre si pagano in media il 21% in più latte, formaggio e uova, il 18% in più pane e cereali, il 12% in più la carne, il 5% in più frutta e verdura e solo il 3% in meno oli e grassi, mentre fumare costa l'8% in meno. In linea con la media, invece, le bevande alcoliche (99 punti contro 100).



## Primo Piano

### Amarone 2013, tra sostenibilità e prova del calice

Amato dagli appassionati del mondo, con il 65% della produzione che finisce all'estero, sinonimo di vino italiano, “classico” e versatile, per gli americani, con gli Usa che sono il primo mercato extra Ue della tipologia (11% del totale, dietro alla Germania con il 18%), l'Amarone della Valpolicella, vino tra i più blasonati d'Italia, continua a guidare la crescita economica del suo territorio, con un giro d'affari che, nel 2016, è cresciuto del 5% sul 2015 per un controvalore stimato attorno ai 330 milioni di euro. E investe con decisione nella sostenibilità della viticoltura, sempre più importante sia per consumatori e per chi produce e vive in aree densamente vitate. Un percorso, quello sulla sostenibilità, che nel territorio e sotto l'egida del Consorzio non è iniziato oggi: da cinque anni è stato lanciato il protocollo di produzione integrata “Riduci Risparmia Rispetta”, e dalla vendemmia 2016 le uve e i vini prodotti secondo il protocollo saranno certificate da Siquira e quindi si potranno fregiare del marchio “RRR”, che potrà essere apposto sulle bottiglie e, nel caso di chi conferisce le uve, sui documenti fiscali di accompagnamento. “L'obiettivo del Consorzio - spiega il presidente Christian Marchesini - è quello di puntare a ottenere vini sempre più salubri e socialmente sostenibili”. Per la prima volta in Italia è un Consorzio di tutela a certificare, sotto il controllo di un ente terzo, la sostenibilità del processo produttivo e, altra novità, in accordo con le amministrazioni locali. “Il progetto nel suo primo anno ha coinvolto 30 aziende e 500 ettari, ma l'obiettivo del Consorzio è di arrivare a certificare il 60% della superficie vitata nei prossimi due anni. Teniamo molto a questo traguardo su cui in Europa si sta cimentando soltanto l'Austria”, sottolinea Olga Bussinello, direttore del Consorzio. Ma se questo è il futuro, il presente dell'Amarone, con l'annata 2013, è in bottiglia, e questi sono i migliori assaggi di WineNews ad Antepima Amarone: il Valpantena di Bertani, il La Rosta di Degani, il Campi Lunghi de I Campi, il Masua di Jago di Recchia, il Ca' de Rocchi - La Bastia di Tinazzi, e ancora Farina, Vigneti di Ettore e Villa Mattielli (qui l'approfondimento, <https://goo.gl/lkUQWp>).

## Focus

### Monsieur Daverio e il vino

“L'Amarone è uno dei vini più barocchi d'Italia, è tutto quello che è leggermente troppo, perchè è un troppo che a noi non basta mai”. Parole in libertà (<https://goo.gl/VSmCcl>) pronunciate da Philippe Daverio, celebre critico d'arte e sempre più assiduo frequentatore del mondo del vino, sul palco di Antepima Amarone 2013. Dove, stimolato dal giornalista de “Il Fatto Quotidiano” Andrea Scanzi, ha lanciato provocazioni e spunti di riflessione. “Sono europeista. Ma vorrei un'Europa diversa da quella di oggi - ha detto Daverio - e che potremmo rifondare partendo da un articolo molto a tema: l'Europa è la penisola occidentale dell'Asia, fondata sul vino”. E ancora: “avevo proposto di trovare per l'Italia un Ministro dei Beni Culturali che arrivasse dal mondo del vino, che avesse dimostrato di saper concretizzare il rapporto tra creatività, prodotto e progetto, che poi è la stessa triade alla base della cultura. E in fondo il vino italiano questo l'ha fatto”. Generando ricchezza. “Aspetto fondamentale, perchè tutti i tipi di agricoltura che danno reddito economico importante, scommettendo sulla bellezza dei paesaggi, hanno salvato l'Italia dallo scempio dell'edilizia che ha devastato i territori”.

