

La News



Biondi Santi "ex-cellar"

Saranno i lotti composti da sette casse della "mitologica" annata 1955 - insieme ad altrettante delle 1964, 1968, 1969, 1970 e 1971 - a rappresentare la principale pièce de résistance della prima asta newyorkese dell'anno di Sotheby's: una rappresentanza stellare, ed "ex-cellar", del Brunello di Montalcino Riserva Tenuta Greppo di Biondi Santi, il "sancta sanctorum" e luogo di nascita di quello che è forse il rosso italiano più conosciuto e apprezzato nel mondo. Con stime che non scendono sotto i 1.200 dollari, e che arrivano, per la 1955, fino a 11.000 a lotto: un'opportunità più unica che rara per collezionisti, investitori e appassionati facoltosi.



Parla il "dottor" Bottura

"Mi piace vedere l'Osteria Francescana, così come tanti ristoranti che sono la nuova cucina italiana, come una bottega rinascimentale. Un laboratorio di idee dove ogni giorno si fa cultura, al fianco dell'agricoltura, portavoce di una nuova generazione di contadini, pescatori, allevatori, artigiani, veri e propri eroi, che ci permettono di trasmettere emozioni attraverso le loro materie prime. Insieme, abbiamo creato un nuovo turismo: quello gastronomico, il cui obiettivo è la scoperta di un territorio, per poi culminare nella visita al ristorante di riferimento ed emozionarsi masticando il meglio della sua espressione. E pensate in Italia cosa abbiamo da offrire. Siamo gli imprenditori del bello e del buono". Così il "dottor" Massimo Bottura, laureato honoris causa all'Università di Bologna (<https://goo.gl/opL3vV>).

Cronaca

Export a 38 miliardi di euro

Il made in Italy va verso il record di 38 miliardi di euro di export nel 2016, in crescita del 3% complessivo: a dirlo la Coldiretti, in base alle proiezioni sui dati Istat sui primi 9 mesi 2016. Tra i principali settori dell'export tricolore - stima la Coldiretti - il prodotto più acquistato all'estero si conferma il vino, con una crescita del 3% (con gli spumanti italiani che fanno +57% in Francia) davanti all'ortofrutta fresca (+4%), ai formaggi (+7%) e all'olio, che fa segnare un +6%. Balzo in avanti anche dai salumi, con un +8%.



Primo Piano

Vinexpo & IWSR: il vino nel mondo verso il 2020

Il 2017 sarà l'anno dei vini premium, pronti a registrare la miglior crescita di sempre, con un milione di casse in più spedite verso Svizzera, Regno Unito e Germania, ma da qui al 2020 a trainare il mercato mondiale del vino saranno ancora le bollicine, con i rosé sempre più popolari tra i giovani, e la sete di Prosecco che non si placherà, con 9,5 milioni di casse in più che verranno stappate nel mondo, dall'Italia al Regno Unito, passando per gli Stati Uniti, che continueranno a guidare le dinamiche commerciali, almeno in valore, con un fatturato del settore wine & spirits che, nel 2020, toccherà i 49 miliardi di dollari, dai 44 miliardi di oggi. Al secondo posto, invece, Brexit o non Brexit, la Gran Bretagna è destinata a vedersi scavalcare dalla Cina, grazie alla crescita della classe media, che guida quella dei consumi enoici ad un tasso del +4,5% annuo, con la regione dell'Asia-Pacifico che diventerà, secondo le previsioni, la regione più importante per la crescita in termini assoluti per volume, davanti al continente americano. Ecco le tendenze intercettate da IWSR - International Wine and Spirits Research e Vinexpo, "distillate" da Guillaume Deglise, dg del salone internazionale di Bordeaux, che a Milano ha presentato la prossima edizione, di scena dal 18 al 21 giugno. Ospite d'onore sarà la Spagna, "visto che - ha raccontato Deglise - è un espositore di lunga data, e nell'edizione di Hong Kong era l'Italia in posizione d'onore". Tra le novità del 2017, un'area interamente dedicata ai vini biologici, "Wow - World of Organic Winer" e il collegamento con la Cité du Vin, che il 18 giugno aprirà eccezionalmente il belvedere agli eno-appassionati di tutto il mondo per proporre una degustazione di vini spagnoli. Ed il 19 giugno Vinexpo si unisce a "Wine Spectator", per l'evento enogastronomico "A Taste of Spain", con un centinaio di prestigiose bodegas spagnole e 10 tra i più celebri chef, selezionati da Ferran Adrià e José Andrés, prepareranno piatti tipici. Ma quella con il magazine Usa non è l'unica sinergia messa in campo da Vinexpo, che, in una logica di appuntamento internazionale, e non solo francese, ha chiuso accordi anche con il "Gambero Rosso" e con "Bettane et Dessauve".

Focus

L'Italia in Usa, tra numeri e tendenze

L'Italia del vino si conferma leader tra i Paesi esportatori negli States, con un quota di mercato del 32,4% ed un export che, tra gennaio e novembre 2016, ha raggiunto 1,65 miliardi di dollari. Ma si può crescere ancora (la metà del business italiano è concentrata in 5 Stati, New York, California, Florida, Illinois e Texas). Emerge dalla tavola rotonda che ha aperto "Vino 2017 - Italian Wine Week", by Ice (con Vinaly ed Iem), che ha già toccato New York e ora fa rotta su Miami (8 febbraio). Una crescita che, per l'Italia passa dalla conquista dei Millennials - per un sondaggio di Wine Opinions il 34% dei più giovani acquista spesso vino italiano - ma anche dal saper cavalcare i trend di una ristorazione sempre più importante (<https://goo.gl/vmPCaG>), illustrati da Jordan Salcito, wine director del Momofuku Group, con decine di ristoranti tra New York, Washington DC e Las Vegas: dall'interesse per vitigni autoctoni e territori meno conosciuti alla crescita dei rosati, dalla voglia di versatilità con il cibo che si sposa alla perfezione con l'offerta tricolore, e anche con la tendenza ad avere carte dei vini sempre più piccole e focalizzate. E sulla cui composizione il peso della critica è sempre meno forte.

