

La News



Michelin, strapotere francese

Vista dalla prospettiva della Guida Michelin, a tavola, tra Italia e Francia, non c'è partita. A quasi tre mesi dalla presentazione dell'edizione italiana, la "Rossa" svela le stelle dell'Esagono, con una pioggia di novità. Nel 2017 i tre stelle diventano 27, grazie alla new entry del Restaurant Le 1947 di chef Yannick Alléno (foto), ma cresce anche il numero dei due stelle, a quota 86 con ben 12 nuovi ingressi (contro i 41 del Belpaese), ed i 503 stellati, categoria che conta 57 nuovi ristoranti (nello Stivale, invece, sono 294). Tutto, o quasi, ruota intorno a Parigi, che annovera un totale di 107 ristoranti stellati, tra cui un nuovo ingresso, Le George, che ai fornelli ha uno chef italiano, Simone Zanoni.



SMS

"Gentleman": la "Top 100"

Sassicaia 2013, Ornellaia 2013, Solaia 2013, Tignanello 2013 e I Sodi di San Niccolò 2012, sono i cinque migliori vini rossi italiani in assoluto, secondo la speciale "Top 100" realizzata da "Gentleman", il mensile di Class Editori, incrociando i voti delle sei principali guide italiane (Gambero Rosso, Veronelli, Bibenda, Vitae, Maroni e Cernilli) con quelli di Wine Spectator, The Wine Advocate e di James Suckling, "voci" tra le più influenti nel mondo. Incrociando solo le guide italiane, invece, al top c'è sempre Sassicaia 2013, seguito dal Primitivo di Manduria ES 2014 di Gianfranco Fino, dal San Leonardo 2011 di Tenuta San Leonardo, da Ornellaia 2013 e Kurni 2014 di Oasi degli Angeli, a pari merito, come lo sono, in posizione n. 5, Tignanello 2013, I Sodi di San Niccolò 2012 e Solaia 2013.

Cronaca

Spesa alimentare giù nel 2016

Nonostante i mantra della "filiera corta" e del "chilometro zero", e tra salutismo e crescente attenzione alla lotta contro lo spreco, gli italiani nel 2016 hanno ridotto gli acquisti di prodotti freschi (-4,8%, il 40% della spesa), mentre hanno aumentato quelli di cibi confezionati (+1,8%, il 60% del carrello). Con un saldo complessivo che, dopo il recupero del 2015, parla di una riduzione dello 0,5% della spesa alimentare. A dirlo il report elaborato da Ismea. Tengono le bevande, incluso il vino, che valgono l'11% della spesa.



Primo Piano

La griffe del Prosecco Ruggeri va ai tedeschi

Il Prosecco è, senza dubbio, il vino italiano di maggior successo degli ultimi anni. E dopo aver conquistato il mondo con le sue bollicine, attira sul territorio anche importanti capitali dall'estero: un colosso della spumantistica e del beverage tedesco, la Rotkäppchen-Mumm, realtà da oltre 250 milioni di bottiglie tra vini, spumanti (che valgono il 50% del mercato interno) e liquori, per un fatturato superiore ai 900 milioni di euro (<http://en.rotkaeppchen-mumm.de/>), ha acquistato (come abbiamo anticipato ieri, ndr) la storica cantina Ruggeri, fondata nel 1950 da Giustino Bisol, condotta ora dal figlio Paolo, realtà tra le più prestigiose del Conegliano Valdobbiene Superiore Docg sotto il profilo della qualità, e con un fatturato stimabile in oltre 10 milioni di euro. Con la famiglia Bisol che rimarrà alla conduzione dell'azienda, e che metterà il proprio "know how" anche a disposizione di Rotkäppchen-Mumm che punta, anche grazie a questa sinergia, ad aumentare il proprio posizionamento sul mercato tedesco, e a crescere nei mercati stranieri. Alla base dell'affare (la cui cifra non è stata dichiarata), anche il fatto che, nonostante le dimensioni assai diverse, Ruggeri e Rotkäppchen-Mumm, ha spiegato il Ceo della società tedesca Christof Queisser, "sono entrambe imprese familiari che guardano al futuro nel segno dell'altissima qualità". D'altronde la qualità e il prestigio di Ruggeri nel mondo del Prosecco è riconosciuto tanto dalla critica italiana (il Giustino B. 2015 ha vinto il premio speciale come "bollicina dell'anno" della guida "Vini d'Italia" 2017 del Gambero Rosso) che internazionale (lo stesso vino è stato valutato 92/100 da "The Wine Advocate", il punteggio più alto di tutta la denominazione, ndr). Una realtà importante, con una produzione complessiva intorno al milione di bottiglie tra Prosecco Doc e Docg, che per il 40% finiscono all'estero, in 35 Paesi, si legge sul sito della cantina (www.ruggeri.it), dove si spiega che "le uve del Prosecco Superiore Docg sono tradizionalmente conferite da un centinaio di viticoltori. Quasi tutti possiedono vigneti nel Comune di Valdobbiadene e 25 dispongono anche di uve di Cartizze".

Focus

Il futuro tra artigianalità e Millennials

Dove va il mondo degli alcolici, e quali sono le tendenze da tenere d'occhio? Kerve, una delle principali agenzie di comunicazione britannica, ha messo in fila i 10 trend che caratterizzeranno i mercati mondiali nei prossimi anni. Si parte dalla "bolla" delle produzioni artigianali, termine talmente abusato da rischiare di diventare controproducente. Quindi, si dovrà saziare la curiosità per i sapori nuovi, senza dimenticare la salubrità, che incrocia tendenze come veganesimo e gluten free. Il packaging non sarà solo un involucro, ma parte funzionale del prodotto, mentre la crescita dell'e-shopping non frenerà il ritorno dei negozi, su cui punta anche Amazon. E ancora, il "sensory marketing", ossia la ricerca di un'esperienza di consumo sempre più avvolgente, che potrebbe avvalersi della realtà aumentata, su cui è decisa a puntare l'industria degli alcolici. E il vino? Dovrà fare i conti con i Millennials, pronti a spendere di più della media, ma difficilissimi da fidelizzare. Scricchiolano le basi del mondo globalizzato, con i consumi che si riscoprono sempre più "local", ma la voglia di prodotti personalizzati, già indicata da Wine Monitor, è tutt'altro che sopita (<https://goo.gl/n0xzNN>).



Cronaca

Wine & Food

Giro di vite in arrivo sugli investimenti enoici cinesi?

Sono 160 gli chateaux bordeaux di proprietà cinese, e cresce il numero di produttori del "vecchio" e del "nuovo" mondo che batte quella bandiera. Ma, come riportato dalla wine writer Jane Anson, presto l'agenzia cinese che regola i flussi monetari potrebbe attuare un giro di vite sugli investimenti, nel tentativo di arginare il deflusso di capitali (672 miliardi di dollari nel 2016). Per convertire i loro yuan, gli investitori potrebbero dover dichiarare per iscritto che non acquisteranno proprietà all'estero: solo un'ipotesi, ad ora, ma che preoccupa già gli operatori del settore...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Essenza" del vino, che è quella della vita, della natura, dell'uomo: ecco "Ornellaia Vendemmia d'Artista" 2014, firmata dal brasiliano Ernesto Neto. Un progetto che ha

già donato ai musei del mondo oltre 1 milione di euro. "Vogliamo far "vedere" che ogni annata è diversa dall'altra" spiega l'ad Ornellaia Giovanni Geddes da Filicaja.

