

La News



Masi premiata al Quirinale

C'era anche una griffe del vino oggi al Quirinale per il "Premio Leonardo Qualità Italia", il riconoscimento che ogni anno il Comitato Leonardo assegna alle aziende più rappresentative dell'eccellenza del made in Italy e della qualità del sistema produttivo italiano nel mondo: Masi, punto di riferimento per tutto il territorio dell'Amarone della Valpolicella, con il presidente Sandro Boscaini premiato dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. "Sono particolarmente onorato per questo ambito riconoscimento - ha detto Sandro Boscaini - che si aggiunge ad altri internazionali, a sottolineare con la qualità, intesa a tutto tondo, paghi sia a livello economico che reputazionale".



Il cibo secondo gli italiani

Gli italiani a tavola cercano salute e benessere, sono pronti a mettere al bando grassi ed alcolici e a mangiare meno carne, puntando sui prodotti di territorio, ma non sono sempre informati in modo corretto su ciò che mangiano. Ecco la fotografia scattata dall'indagine "Agroalimentare: falsi miti e nuove verità", firmata da Ipsos per TuttoFood, da cui emerge come il 35% degli italiani mangerà meno carne, due intervistati su 10 consumeranno meno oli e grassi vegetali, bevande dolci ed energy drink. Il 18% berrà meno alcolici e il 16% diminuirà i latticini. È attesa invece una crescita dei surgelati pronti al consumo (35%) o pronti da cuocere (28%). Buoni propositi, guidati però a volte da una concezione sbagliata di ciò che si mangia, come dimostra la "gogna" mediatica subita da glutine e lattosio.

Cronaca

Vitaly: le etichette dell'anno

"Etichetta dell'anno 2017" al Toscana Igt Vermentino Giallo Paglia 2015 de Il Drago e La Fornace (firmata da Arkiline), Premio Speciale Packaging 2017 alla Citri Vini di Ortona e Premio Speciale "Immagine Coordinata 2017" alla Carlo Pellegrino di Marsala: ecco i vincitori del Concorso Internazionale Packaging di Vitaly, aspettando la rassegna internazionale del vino italiano (Verona, 9-12 aprile), e complementare alla guida "5 Star Wines The Book" realizzata da Veronafi, dal 31 marzo al 2 aprile.



Primo Piano

Vino & Germania: la parola agli importatori

La Germania è il mercato più aggressivo d'Europa, di sicuro il più sensibile alle dinamiche di prezzo: per riuscire a vendere una bottiglia sopra ad 1,29 euro ci vogliono professionalità e competenza, ma anche la capacità di offrire un'esperienza da vivere. È questo che permette ai grandi vini di Toscana, Piemonte e Veneto di mantenere una buona posizione di mercato, e alle etichette emergenti del Sud Italia di conquistare il palato tedesco. Un Paese che continua a preferire il vino italiano fra l'offerta estera: il Belpaese è leader sia per valori che per volumi esportati anche nel 2016, nonostante il calo significativo dei consumi. Tra gennaio e settembre 2016, infatti, gli acquisti teutonici si sono fermati a 1,08 miliardi di litri (-5,4%) per 1,73 miliardi di euro (-3,5%), sulla scia di una tendenza al ribasso iniziata già nel 2015, quando la Germania importò, complessivamente (imbottigliato, sparkling e sfuso) 1,511 milioni di ettolitri di vino, per una spesa complessiva di 2,47 miliardi di euro, ed un prezzo medio che varia dagli 0,55 euro al litro dello sfuso ai 5,67 euro al litro delle bollicine, passando per i 2,86 euro al litro dell'imbottigliato. Un mercato complesso ma fondamentale, raccontato a WineNews da tre degli importatori più importanti in Germania, protagonisti a ProWein, a Düsseldorf, dal 19 al 21 marzo: Dirk Röhrig, amministratore delegato di Weinkontor Freund, uno degli importatori di punta del Paese, con un portafoglio di aziende tricolori che va da Cavit a Cusumano, passando per Col d'Orcia, Brigitta Jünke-Bremer di Harald L. Bremer, storico importatore dal 1975 di vino italiano di qualità come Pieropan, Mastrojanni, Pio Cesare, Bruno Giacosa, Boscarelli e Ca' del Bosco, e Hans-Christian Dobroschke (Ges-Sorrentino), importatore dell'anno nel 2016 secondo il magazine tedesco "Meininger", e che distribuisce griffe come Allegrini, Fontanfredda, Donnafugata, Biondi Santi e Berlucchi. Il quadro è quello di un mercato maturo, che sceglie cosa bere, nel 94% dei casi, al supermercato, dove il biologico non è più una novità, e l'Italia, anche con i suoi territori emergenti, è una solida realtà (qui gli interventi completi degli importatori tedeschi: <https://goo.gl/AsNLg5>).

Focus

Steven Spurrier, "Man of the Year" 2017

Una vita intera al servizio del vino, sempre con passione e distinzione, attraverso mille ruoli e professioni che ne hanno cadenzato la carriera: critico, giornalista, buyer, imprenditore, vinaio, visionario, mentore, ristoratore, autore, educatore, giudice, comunicatore e consulente. Si può condensare così la lunga attività di Steven Spurrier, "Decanter Man of the Year" 2017, scelto dalla più importante delle riviste enoiche britanniche non solo per ciò che ha fatto, ma per lo stile con cui l'ha fatto, "con un tocco stilistico unico ed elegante", come WineNews ha avuto modo di apprezzare nell'intervista di qualche settimana fa, quando con Steven Spurrier abbiamo parlato di comunicazione e vino, per l'evento Collisioni Vino by Ian d'Agata in Friuli Venezia Giulia (<https://goo.gl/XOr02L>). "Mi piace essere coinvolto in tutto ciò che ha a che fare con l'educazione del consumatore e con la comunicazione della qualità - raccontava Spurrier - e credo che uno dei punti di forza dell'Italia del vino sia il fatto che ogni azienda si sia ormai focalizzata sulle varietà locali, guardando indietro anche di 100 o di 500 anni, abbandonando i vitigni internazionali, e questo piace tantissimo ai consumatori".



Wine & Food

La primavera di Sotheby's nel segno di Masseto e Sassicaia

Una stagione primaverile che comincerà con aste da sogno, quella del 2017. In tre appuntamenti, a New York (25 marzo), Londra (29 marzo) e Hong Kong (1 aprile), Sotheby's porterà all'asta la "Monumental Collection", una collezione di vini globale e magnifica nella sua profondità, capace di riunire il classico e l'innovativo, per un valore complessivo di 5,3 milioni di dollari. Sotto il martello, non solo i grandi dell'enoologia francese, ma anche i re delle aste del Belpaese, Sassicaia e Masseto, con grandi formati e vecchie annate capaci di spuntare quotazioni superiori agli 8.000 dollari.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Partire da zero nel mondo del vino? Difficile, ma non impossibile, tra ostacoli e possibilità. A WineNews, Luca Valfaccenda, viticoltore a Roero, e Davide Fasoli, a capo

dell'azienda Dirupi, in Valtellina. Vignaioli di prima generazione, che danno appuntamento a Roero, l'1 aprile, a "SoloVino", con i "colleghi" di tutta Italia.

