

La News



Chianti Classico & Champagne

“Con storie diverse, ma con due pilastri dell'enologia mondiale, abbiamo dato vita a un accordo per la condivisione delle nostre esperienze di governance, tutela delle denominazioni, politiche di sviluppo turistico, enologia e viticoltura. Una collaborazione che arricchirà entrambe le parti a livello umano e professionale”: così Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio del Chianti Classico, ha rinnovato la collaborazione, firmata nel 2016, tra il Gallo Nero ed il Comité Champagne, a Palazzo Vecchio a Firenze (nella foto, con Antoine Roland Billecart, “commandeur” dell’“Ordre des Coteaux de Champagne, la “fratellanza” dei brand più importanti).



Ocm, che pasticcio!

Si aggiunge caos al caos, sull'Ocm Vino promozione, per l'assegnazione delle risorse 2016-2017 sulla quale, come scritto ieri da WineNews, continua uno stallo che mette a rischio l'utilizzo della dotazione per la campagna (che dovrebbe essere) in corso, mentre si dovrebbe già lavorare sul decreto per quella 2017-2018 (<https://goo.gl/kPo3ki>). Mentre si aspetta ancora (nel silenzio da parte di Politiche Agricole e Agea) la graduatoria del bando di dicembre o decisioni in qualsiasi senso, dopo la diffida a pubblicarla da parte dei Grandi Marchi, ora arriva anche quella di Confagri Promotion di Confagricoltura. Con 13 milioni di euro ancora sospesi, mentre i competitor mondiali non stanno ad aspettare ...

Cronaca

Valerio, Cracco e la Klugmann

Il sogno di “diventare uno dei migliori chef al mondo” come obiettivo, tra incoscienza, talento e coraggio: Valerio Braschi, 19 anni, di Santarcangelo di Romagna, è il vincitore di “Master-Chef d'Italia” n. 6. L'ultima edizione che vedrà in giuria il più mediatico dei cuochi italiani, Carlo Cracco, che lascerà il talent di cucina più seguito d'Italia per dedicarsi al suo nuovo ristorante a Milano, e che, secondo rumors, dovrebbe essere sostituito dalla (potenziale) prima donna, Antonia Klugmann ...



Primo Piano

Millennials: saranno davvero il futuro del vino?

I Millennials saranno davvero all'altezza delle aspettative, quell'ancora di salvezza su cui sta puntando l'industria del vino? Oltreoceano per la prima volta si sta riconsiderando uno scenario che si dava per certo, alla luce di una serie di considerazioni, nate dal Rapporto “State of the Wine Industry 2017” della Silicon Valley Bank. In un'intervista rilasciata a Meininger's Wine Business International, il fondatore della Divisione Vino della SVB, Rob McMillan, spiega che, secondo i loro sondaggi, le cantine dichiarano i Millennials come la generazione che attualmente spende meno rispetto alle altre: “La Generazione Y è così ricercata perché vuole viaggiare, esplorare i gusti e provare cose nuove. Ma la loro ascesa potrebbe non essere un trend così positivamente uniforme per l'industria del vino”. Parole supportate da uno studio economico-finanziario annuale del settore, portato avanti sin dal 1990 e che comprende la collaborazione di un numero notevole di cantine (dalle 550 alle 800). Al di là dei numeri di oggi e del peso dei Millennials sul mercato americano (dove valgono il 17% dei consumi, contro il 41% dei Baby Boomers), e delle fasce di prezzo su cui puntano (8-14 dollari, perché sono parsimoniosi e non guadagnano quanto le precedenti generazioni alla loro età), ci sono alcuni aspetti da considerare. “Se vedono che un bicchiere di vino costa 11 dollari e una birra di qualità invece ne costa 6, scelgono la birra. E non solo - spiega McMillan - se una bottiglia di vino al commercio è venduta a 25 dollari, non la compreranno al ristorante per 50 dollari”. Inoltre, sebbene si avvicinano al vino come scoperta, e sappiano di più di quanto ne sapessero i loro genitori alla loro età, “il vino è un tema che intimorisce la Generazione Y, che è anche impaziente: vogliono quello che vogliono quando lo vogliono, e ciò confonde”. Come confonde il decifrare i loro gusti: oggi, per esempio, stanno trainando la crescita dei “red blend”, e scelgono prevalentemente in base al semplice gusto, e non ad informazioni come provenienza, annata e così via, ma domani le loro preferenze potrebbero cambiare rapidamente, e in modi che nessuno oggi riesce a prevedere (<https://goo.gl/3QSNZP>).

Focus

Il carrello degli italiani secondo Coop

Gli italiani hanno speso in acquisti di cibi e bevande quasi 50 miliardi di euro nel 2016 nella grande distribuzione organizzata. Con il budget maggiore spesso in drogheria alimentare (che copre il 35% della spesa complessiva, per un valore di quasi 21 miliardi di euro), in particolare per prodotti da forno (biscotti in testa) e cereali. Nel carrello trionfano soprattutto i cibi conservati, mentre tra quelli freschi, formaggi e salume vanno per la maggiore e rappresentano il 5,1% ed il 3,1% del totale. A dirlo la tavola interattiva pubblicata dall'Ufficio Studi Coop (<https://goo.gl/Xt7BkT>), leader della gdo del Belpaese, elaborando i dati provenienti da fonti interne, partner Coop, e da Nielsen. La spesa per le bevande arriva a 8,3 miliardi di euro (il 13,9%), con l'acqua, a 1,68 miliardi, che supera il vino, a 1,64 miliardi di euro (dato in linea con le rilevazioni pubblicate ieri da Iri per Vinality, ndr) di cui la metà vanno alle Doc e Docg nazionali, 441 milioni al vino Igt e Igp e solo poco più del 10% alle etichette straniere. Lo Champagne e gli spumanti, nel dettaglio, rappresentano il 4,9% del totale consumato del comparto bevande, la birra il 16,3% seguita dalle bevande gassate, con il 12,8%.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO
EC REGULATION
N. 1308/2013



Wine & Food

Asti Secco, il Comitato Nazionale Vini dice ok

Asti Secco, per il Comitato Nazionale Vini c'è l'ok alle modifiche del disciplinare proposte dal Consorzio dell'Asti Docg, e i produttori (se entro 60 giorni non ci saranno rimostranze) potranno iniziare a produrre la nuova tipologia, con le prime bottiglie in arrivo per l'estate 2017. “Asti dolce e Moscato d'Asti rimangono priorità, per il Secco prima di tutto lavoreremo sul posizionamento - dice il dg del Consorzio Bosticcio a WineNews, che aggiunge - nessuna scopiazzatura del Prosecco: Secco non potrà essere scritto attaccato ad Asti, né sulla stessa riga, né più grande” (<https://goo.gl/hWBtd5>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino oggi sulle tavole dei ristoranti, le evoluzioni di consumatori e offerta, nel tempo, con sempre più persone, anche giovani, che guardano al nettare di Bacco come

“investimento culturale”: a WineNews Giuseppe Palmieri, sommelier dell'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, il ristorante n. 1 al mondo.

