

La News



Ceraudo "signora" delle chef

Giovane chef calabrese, classe 1987, creativa e determinata, come la giovane Madame Clicquot, Caterina Ceraudo prende in mano le redini della sua "maison" nel 2013, il Ristorante Dattilo a Strongoli (Crotona), confermando da subito la stella al ristorante di famiglia al centro di un'azienda agricola biologica dove orti, vigneti e uliveti forniscono i prodotti per la sua cucina di territorio, semplice e ricca di sapore: ecco il ritratto di Caterina Ceraudo, "signora" delle chef stellate italiane secondo Michelin Italia, che il 20 marzo nell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, l'ha incoronata con il Premio "Donna Chef 2017".



Quanto cresce ProWein

Sempre più internazionale per presenza di espositori (Italia, Francia, Germania, Austria, Argentina, Usa, Spagna, Cile, Est Europa, Grecia, Nuova Zelanda, Australia, persino Asia, e così via), davvero mondiale per provenienza di operatori da tutta Europa, ma anche America e, in maniera crescente, dai Paesi asiatici, la ProWein di Düsseldorf, appena conclusa, è sempre più fiera di riferimento per i mercati internazionali del vino. Come conferma anche la presenza dei grandi imprenditori del vino e dei top manager di tutte le cantine più importanti di Italia e del mondo. E, dal 2019, hanno detto a WineNews i vertici della fiera, si aggiungeranno altri due padiglioni a quelli già presenti, che hanno ospitato oltre 6.500 espositori dal mondo e 58.000 visitatori professionali da 130 Paesi (<https://goo.gl/lalRYp>).

Cronaca

Alcol etilico, quanto mi costi

Su un litro di alcol etilico, venduto al dettaglio, il costo di produzione incide per meno di un euro, mentre il valore dell'accisa, Iva esclusa, supera i 10 euro. Le imposte pesano quindi oltre 15 volte il costo dell'alcol. È questo il risultato dell'aumento dell'imposta di immissione al consumo di bevande spiritose. Secondo i dati del Ministero dell'Economia e delle Finanze, sono 29 i milioni di euro di gettito fiscale in meno nel 2015, con una diminuzione del 13% dell'immissione in consumo di bevande spiritose.



Primo Piano

Mercati, Ocm, etichette: parla Herbert Dorfmann

I mercati, tra Trump e Brexit, la Pac, l'indicazione dei valori nutrizionali nelle etichette di alcolici e vino, la discussione sull'Ocm ed il modo in cui l'Ue guarda al caos sulla promozione in Italia: sono tanti i temi affrontati con WineNews, a ProWein a Düsseldorf, da Herbert Dorfmann, Presidente Intergruppo Vino al Parlamento Europeo. Sul fronte dei mercati, per esempio, "sul Regno Unito, onestamente - spiega Dorfmann - non c'è grande preoccupazione per nuovi dazi: l'import del vino europeo in Uk vale quanto l'export di alcolici dalla Gran Bretagna all'Ue, c'è interesse su entrambi i fronti di non danneggiarsi a vicenda. Pensando agli States, c'è un grande squilibrio: è molto più importante il valore dell'export di vino dall'Ue agli Usa che viceversa, e questo per Trump, volendo, potrebbe essere un appiglio per misure protezionistiche. Ma il vino europeo negli States non danneggia affatto la produzione nazionale, e quindi da parte delle cantine americane non dovrebbero esserci pressioni per nuovi dazi". Dorfmann parla anche di etichettatura e indicazioni nutrizionali in etichetta per vino e alcolici, come chiesto dalla Commissione Ue, che aspetterà per un anno le proposte della filiera in materia: "il vino è un settore importante - sottolinea Dorfmann - e quindi in un processo di decisione del genere, impresa e politica non potranno non tenerne conto. Credo che il percorso aperto dalla Commissione sia una opportunità per il settore". Impossibile non parlare di Ocm e del caos sulla promozione in Italia: "si lavora alla Pac post 2020, anche per mantenere la specificità dell'Ocm Vino rispetto ad altri settori. Quello che è successo negli ultimi mesi sulla promozione non va bene, anche per il futuro. Perché quando si comincerà a parlare di fondi per la prossima programmazione, qualcuno inizierà a chiedersi se le cose funzionano o meno. E poi se si andrà a vedere che cos'è successo in Italia con questi fondi, ci si ricorderà di tutto, e non è una cosa positiva. Io spero veramente che si esca da questa impasse di ricorsi e controricorsi e tribunali che si occupano dei soldi che spettano agli agricoltori e ai viticoltori. Sarebbe un peccato se in Italia la situazione peggiorasse ulteriormente".

Focus

Millennials e vino, tra mito e realtà

Accolti nel mondo dei consumi enoici alla stregua di salvatori, celebrati come generazione in grado di rivoluzionare il panorama dei consumi, dei Millennials, in fin dei conti, ne sappiamo molto meno di quanto crediamo, come racconta Richard Halstead, Coo di Wine Intelligence, che a ProWein ha presentato lo studio "Millennial wine drinkers: myths and realities". Mito e realtà appunto, perché tanto di ciò che diamo per scontato sui giovani consumatori è ben lontano dal vero. Come ad esempio la loro lontananza dalle generazioni che li hanno preceduti: tra Millennials e Generazione X ci sono più similitudini che differenze, anche quando si parla di vino. La curiosità per i nuovi vini è praticamente la stessa, il livello di conoscenza persino inferiore alla media, per non parlare dei gusti in termini di etichette: sono attratti dalle stesse che piacciono ai genitori, i Boomers. Insomma, il loro impatto sui consumi enoici non sembra ancora avere la portata rivoluzionaria raccontata spesso negli ultimi tempi. Anche perché, spesso e volentieri, non sono loro a comprare ciò che bevono, ma i genitori, tanto che la spesa "reale" in vino dei Millennials è il 48% di quella conteggiata dagli studi statistici.



Wine & Food

Andrea Bocelli, tenore, vigneron e ora anche ristoratore

Tenore, vigneron e ora anche ristoratore. Il legame tra il maestro Andrea Bocelli e la sua terra è al centro di un nuovo progetto: nasce a Lajatico, in Toscana, "Officine Bocelli", uno spazio multifunzionale che lega la ristorazione all'arte. Il tenore-vignaiolo torna così dov'è nato e dove la sua famiglia produce vino da tre generazioni, e oggi con il fratello Alberto, ad inaugurare un'area con un caffè, un ristorante braceria, un'enoteca con casual & local gourmet food, ed un museo, il "Casa Bocelli museum" con fotografie, riconoscimenti e rarità sull'uomo e l'artista Andrea Bocelli.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con ProWein è partito il tour del vino italiano nel mondo, per un 2017 che già promette bene. A WineNews Antonio Capaldo (Feudi di San Gregorio), Alessio Planeta,

Marco Caprai, Giancarlo Moretti Polegato (Villa Sandi), Giovanni Geddes (Frescobaldi), Andrea Farinetti (Fontanafredda), Vittorio Moretti (Terra Moretti).

