

La News



Il mercato, tra mode e classici

“L’industria del vino è molto congestionata. Ci dobbiamo presentare come un lusso accessibile”: così Cristina Mariani-May, proprietaria di Castello Banfi e co-ad dell’importatore Banfi Vintners, a “The Drinks Business”. “Il nuovo è rischioso nell’ambiente affollato di oggi: preferirei investire ulteriormente in quello che stiamo facendo, e facendo bene”, ha detto, prima di passare al mercato statunitense, quello più importante per il vino italiano. Un mercato in cui il palato si sta evolvendo in senso europeo, e dove “i consumatori hanno “flirtato” con vini pugliesi, siciliani e altoatesini, ma adesso stanno tornando ai classici, come Brunello, Barolo e Barbaresco” (<https://goo.gl/ciYXRO>) ...



SMS

Buona Pasqua a tutti voi!

Passate le prime anteprime dell’anno (in vista di “Sicilia en Primeur” e “Soave Preview”, tra fine aprile e maggio), archiviate le due grandi fiere, ProWein e Vinaly (in attesa di Vinexpo, in giugno), arriva la Pasqua, per far tirare un po’ il fiato a chi il mondo del vino lo costruisce ogni giorno, come fanno i produttori, sempre più con la valigia in mano, ma anche a chi, come noi, ha il piacere ed il privilegio di “vivere per raccontarla”, citando Gabriel García Márquez. E allora, come sempre, vi auguriamo una Pasqua serena, felice, all’insegna della libertà di stappare le bottiglie che più vi piacciono, con chi volete e dovunque vogliate. Per raccogliere le energie per affrontare una seconda parte di 2017 che, tra incognite economiche e questioni politiche, interne ed internazionali, sarà impegnativa come non mai.

Cronaca

Il “biologico” a Montecitorio

Il testo unico sul biologico, il 18 aprile, arriverà a Montecitorio. Lo annuncia il deputato Pd e primo firmatario del progetto di legge Massimo Fiorio: “il settore cresce, in Italia oltre 60.000 aziende per una superficie coltivata di 1,5 milioni di ettari. Ma nonostante questo importiamo tanto bio dall’estero. Con questa legge, che ne riconosce il valore economico e sociale prevedendo incentivi per le organizzazioni interprofessionali e le intese di filiera, vogliamo portare il mercato nazionale ai livelli di Germania e Francia”.



Primo Piano

Pasqua 2017, le tendenze in tavola nel Belpaese

Vince ancora la tradizione in tavola a Pasqua 2017, con l’agnello, piatto simbolo della festività (al netto della questione “politica” tra chi opta per il #SalvaunPastore e chi sceglie il #SalvaunAgnello, ndr) che sarà presente nel 52% delle tavole, sottolinea la Coldiretti. Che sia in casa o negli agriturismi del Belpaese, presi letteralmente d’assalto da italiani e stranieri, a livelli da overbooking, sottolinea Agriturist, tra bel tempo e voglia di sapori genuini. Il Venerdì Santo, altrettanto tradizionalmente, è all’insegna del pesce per 2 italiani su 3, ricorda Federcoopesca-Concooperative, soprattutto grazie a quello azzurro, con una spesa complessiva stimata, nell’intero fine settimana, di oltre 250 milioni di euro. E anche sui dolci non si discute: il classico uovo di cioccolato e la colomba pasquale dividono a metà le preferenze degli italiani, ma nel 57% delle famiglie si passerà anche tempo insieme, in cucina, per preparare in casa i dolci tradizionali regionali di questo periodo, ricorda ancora la Coldiretti. E per il lungo weekend, molti si muoveranno alla scoperta dei borghi più belli d’Italia, anche in camper con grandi protagonisti anche gli itinerari legati al vino, come quello che porta al Castello di Barolo per visitare il “WiMu - Museo del vino”, spazio espositivo storico, artistico e multimediale dedicato al vino, al n. 2 della “top 10” stilata dall’Associazione Produttori Caravan e Camper. Ecco le tendenze della Pasqua 2017 nel Belpaese, fotografate dalle associazioni di categoria che, tra numeri positivi, non dimenticano di porre però l’accento sulle zone terremotate di Lazio, Marche, Abruzzo e Umbria, dove le difficoltà, purtroppo sono ancora molte. E dove la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori invita a passare le vacanze pasquali ed i prossimi ponti, anche per dare forza ai piccoli segnali di ripresa degli ultimissimi giorni, con “un vero gesto di solidarietà verso un settore che ha già perso oltre 33 milioni di euro in 8 mesi, con una flessione di presenze del 45%, a causa non solo delle scosse ma anche dell’effetto paura, visto che la maggior parte dei 3.852 agriturismi delle quattro Regioni si trova in aree lontane dal cratere in cui sono rispettate tutte le norme di sicurezza” (<https://goo.gl/3KESJC>).

Focus

I menu di Iaccarino, Derflinger e Sadler

Si parte dal mare con “Spiedino di astice e mozzarella, coriandoli di pomodoro e basilico”, si passa per la storia di famiglia con gli “Strascinati di nonno Ernesto con leggero ragù di pomodori San Marzano” e si arriva alla terra e alla tradizione pasquale con “Agnello laticauda, erbe fresche del Mediterraneo, emulsione aglio-olio”, “Sorbetto di limoni di Punta Campanella” e “Soufflé di pastiera”. È il menu di Pasqua per WineNews della famiglia Iaccarino, Alfonso, Livia, Ernesto e Mario, dallo stellato Don Alfonso 1890. Lo chef Enrico Derflinger, con la brigata e Massimiliano Mandozzi, sarà al CastaDiva Resort, “sul Lago di Como, dove prepareremo Tartare di scampi sardi, asparagi bianchi, uovo di quaglia, gelatina acida e caviale; Risotto con limone, piselli, mentuccia e bufala campana, e un Bottone di raviolo col maialino al forno, salsa di birra, pecorino con fave e un’ostrica sopra. Quindi Capretto della Val d’Ultimo su frutti di bosco, funghi e tartufi. Infine, una Pastiera rivisitata, semifredda fatta a crudo”. E per lo chef stellato Claudio Sadler, “Ravioli di baccalà, alga spirulina, perle di yuzu e salsa di cavolo nero, Agnello in crosta di pesto alla Cetarese con patate soffiate, e sformatino di Colomba”.



Wine & Food

Caviro, bilancio 2016 a 304 milioni di euro (+12% estero)

304 milioni di euro di fatturato nel 2016, in crescita sul 2015, +12% all’estero, con un valore aggiunto di 43 milioni di euro, un Ebitda di 17 milioni di euro al netto della liquidazione straordinaria del vino dei soci, che rappresenta il 90% del totale, ed un risultato di esercizio di 1,3 milioni di euro: ecco il bilancio del Gruppo Caviro, la realtà più grande del vino italiano, cooperativa fatta da 13.000 viticoltori, 32 cantine di 7 Regioni (Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli, Marche, Puglia, Toscana e Sicilia), per 7 milioni di quintali conferiti (l’11% dell’uva italiana) e 37.000 ettari di vigneto.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

“L’anno è partito molto bene. Per me poco timore del protezionismo in Usa, di più della Brexit, perché in Uk non ci sono grandi margini. Crediamo nella Cina ma serve

tempo, senza dimenticare Germania e Italia”: il 2017 secondo il Gruppo Italiano Vini, una delle realtà più importanti del Belpaese. Con le parole del dg Roberta Corrà.

