



n. 2141 - ore 17:00 - Martedì 9 Maggio 2017 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ceretto chiama Abramovic

Arte e agricoltura sostenibile. Sono i concetti chiave delle prossime iniziative della griffe del Barolo Ceretto (proprietaria anche del ristorante tristellato Michelin, Piazza Duomo di Alba, con lo chef Enrico Crippa). Il primo è il 28 e 29 settembre, con l'arrivo ad Alba dell'artista mondiale Marina Abramovic, la "sacerdotessa" della "performing art", che rinsalda l'impegno nell'arte di Ceretto, iniziato nel 1999, con la cappella Sol Lewitt e David Tremlett (foto, a destra) a La Morra. Il secondo si chiama "Coltivare & Custodire", con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e sarà di scena nel 2018, dopo una "edizione 0" in autunno (<https://goo.gl/xQZFz>).

Primo Piano

Sparkling italiani tra presente (radioso) e futuro

Il mondo della spumantistica italiana, preso nella sua multiforme totalità (Prosecco Doc e Docg in testa, passando per Franciacorta, Trentodoc, Oltrepò Pavese e Asti, ndr), sta vivendo un momento di grazia: è stato responsabile del record in valore delle esportazioni nel 2016 (5,6 miliardi di euro, +4,3% sul 2015), a fronte del rallentare della crescita dei fermi, sta trovando presa anche in patria, e le cose sembrano andare bene anche in questa prima parte del 2017. Soprattutto, l'export della tipologia è esploso, secondo i dati del "Dossier Spumanti" n. 5 de "Il Corriere Vinicolo" di Unione Italiana Vini (Uiv), passando da meno di 500.000 ettolitri del 2005 ai 3.400.000 dello scorso anno, rendendo l'Italia esportatore top in volume. Una performance altrettanto lusinghiera in valore, passato da 0,33 a 1,32 miliardi di dollari, per un 16% dell'export in volume e un 21% in valore nel 2016. Come è possibile però capitalizzare al massimo il momento, e dichiararlo secondo le unicità e gli scopi delle molte anime delle bollicine tricolori? WineNews lo ha chiesto ai vertici di alcuni dei Consorzi più rappresentativi, a partire dai principali attori della "riscossa" sparkling italiana, Prosecco Doc e Conegliano e Valdobbiadene Docg. Per il primo, oltre a promozione e comunicazione in mercati consolidati come Uk, Usa e Germania (e non, per diversificare), ci sono sostenibilità e qualità, mentre per il secondo il mercato interno (59% dell'output) significa attenzione all'horeca e promozione della "sapienza diffusa" del territorio. Dalla Franciacorta, che pure cresce molto oltreconfine, rimane grande attenzione anche per il mercato nazionale, così come per quelli stranieri più maturi in termini di educazione al consumo, mentre per le "bollicine di montagna" del Trentodoc, che vede l'80% della produzione rimanere in patria, territorio e marketing esperienziale sono in primo piano, ma si guarda attentamente agli Usa. Molte le potenzialità, produttive e qualitative, per l'Oltrepò pavese, ma si avverte il bisogno di fare sistema per proiettarsi al mondo. Infine l'Asti, tra difficoltà e cambi di passo, punta a Usa, Asia, Russia e Italia, aspettando il "battesimo" dell'Asti Secco (interviste complete su <https://goo.gl/BAWQU5>).

Focus

Il futuro del cibo per Barack Obama

Il climate change come punto nodale del rapporto fra uomo e Terra, una tecnologia in accelerazione, sulla quale bisogna discutere laicamente e senza che la politica rimanga indietro, la tensione tra un primo mondo che getta cibo buono e quegli 800 milioni di persone che non ne hanno, e la necessità di uno sforzo per cambiare faccia alla produzione di cibo: ecco i punti chiave dell'intervento di Barack Obama a "Seeds & Chips" a Milano. Il ruolo dei cambiamenti climatici nella produzione di cibo, secondo solo a quello dell'industria energetica, è un fattore chiave: bisogna "mantenere i cambiamenti nella fascia più bassa delle stime, per dar modo all'umanità di adattarsi", e in questo il ruolo della tecnologia è positivo. Anche su temi controversi come gli Ogm: "si lasci decidere la scienza", ma il dibattito sul tema "mi preoccupa, mi sembra che si ragioni troppo per partito preso". Coinvolgere giovani e agricoltori stessi, poi, specie se piccoli, è primario per massimizzare il ruolo del cibo come "collante sociale": i primi possono agire localmente, e i secondi, se resi partecipi dei benefici dell'evoluzione tecnologica, non osteggeranno il cambiamento (<https://goo.gl/uOfZKZ>).



Gli Usa corrono, Italia top

Corre veloce l'import di vino in Usa in questo avvio di 2017: +10% in volume (2,49 milioni di ettolitri) nei primi 3 mesi dell'anno sul 2016, e +7,3% in valore (1 miliardo di euro). A dirlo i dati dell'Italian Wine & Food Institute, guidato da Lucio Caputo, che sottolinea come sia positiva anche la performance dell'Italia che, con 600.920 ettolitri (+1,3%) e 306 milioni di dollari (+1,5%) si conferma leader in volume (24,1%) ed in valore (30,4%) tra i Paesi esportatori di vino negli States, mercato fondamentale per le sorti del vino tricolore. Sempre in positivo l'andamento delle esportazioni degli spumanti italiani, cresciute del +9,2% in volume, a 145.810 ettolitri, e del 2,4% in valore, a 74 milioni di dollari, con una quota di mercato del 58,6% in quantità e del 34,8% in valore (<https://goo.gl/a8QrP9>).

Cronaca

Il "fronte anti-semaforo"

Dopo la Gran Bretagna, anche la Francia cede al "fascino" dell'etichettatura a semaforo. Che, però, minaccia di mettere in difficoltà il commercio dei prodotti agroalimentare del made in Italy, considerati da "bollino rosso". Sistema fuorviante, contro cui, dopo la Coldiretti, si schiera anche Federalimentare, supportati da un gruppo di deputati europei, coordinati da Paolo De Castro, che hanno dato vita all'"Alleanza europea contro i sistemi di etichettatura a semaforo" (<https://goo.gl/OQO12W>).



Wine & Food

La Barbera d'Asti e il Nizza Docg insieme verso il futuro

Vitigno storico (le prime testimonianze nel 1512) e tra i più importanti del Piemonte enoico, la Barbera, che piace tanto ai Millennials, e sempre più alle donne, è l'"ancora ampelografica" di una complessità territoriale che lavora, unita nelle diversità, per un grande rilancio in Italia e nel mondo. Con la sinergia tra Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, che ha riletto alla presidenza Filippo Mobrì, e l'Associazione Produttori del Nizza, che lavora per lo sviluppo del Nizza Docg, la "super Barbera d'Asti", protagonista di "Nizza è Barbera" (il 13-14 maggio, <https://goo.gl/cpU9QD>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lambrusco, vino italiano più esportato nel mondo e più venduto in gdo italiana, in festa nella "sua" Modena (13-14 maggio). Vino che era passione del "modenese Doc"

Luciano Pavarotti, come racconta la moglie Nicoletta Mantovani: "la nostra cantina divisa tra Lambrusco e Ripasso. Vino & musica fatti di dedizione, dettagli e professionalità".

