

La News



Champagne, giù i prezzi

Nel 2016, l'andamento dei prezzi dei vigneti di Champagne raccontano di un calo, seppur limitato, imprevisto ed in controtendenza rispetto al resto delle Denominazioni di Francia. Secondo l'agenzia d'Oltralpe Safer, un ettaro vitato dove nascono le bollicine più prestigiose di Francia, costa, mediamente, 1,113 milioni di euro, 30.000 euro in meno del 2015 (-2,6%), mentre le valutazioni medie in tutte le Denominazioni (compresa ovviamente la Champagne) sono rimaste sostanzialmente stabili (+0,1%), per un prezzo medio di 140.600 euro. Se dal calcolo, invece, togliamo il dato dello Champagne, i dati sono decisamente più positivi: il prezzo medio ad ettaro cresce del 3,8%, a 66.500 euro.



Italiani & agricoltura

8 italiani su 10 valutano positivamente il ruolo degli agricoltori per l'ambiente, perché mantengono in vita un'antica tradizione (per il 25%), fanno manutenzione del territorio evitando frane e allagamenti (per il 21%), coltivano cibo biologico e creano occupazione (per il 16%), ed il 65% pensa che i "contadini" del 2017 guadagnino troppo poco per il lavoro che svolgono. Ancora, il 67% degli italiani conosce e apprezza l'agricoltura multifunzionale, quella che consente alle aziende agricole, grazie alla riforma dell'agricoltura del 2001, non solo di produrre cibo, ma anche di offrire servizi, trasformare i prodotti e venderli direttamente ai consumatori. Emerge dal rapporto "Gli Italiani e l'Agricoltura" n. 7, della Fondazione Univerde, Ipr Marketing, Coldiretti e Campagna Amica.

Cronaca

A Bordeaux non si compra più

A Bordeaux, dopo gli affari degli ultimi anni, è calma piatta: le compravendite di Châteaux e vigneti battono la fiacca, ma le quotazioni non sembrano risentirne. Tra le denominazioni del bordolese, al top Pauillac, con un prezzo medio di 2 milioni di euro ad ettaro, seguito da Pomerol, a 1,3 milioni di euro, ma nelle zone più pregiate si arriva a 4 milioni di euro. Inavvicinabili per i comuni mortali, che al limite, in ottica imprenditoriale, potrebbero puntare su Castillon, St-Estèphe e Lalande-de-Pomerol.



Primo Piano

Franceschini: "2018 anno del cibo italiano"

"Il 2018 sarà l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo, sarà un modo di valorizzare e mettere a sistema le tante eccellenze che ci sono e fare un grande investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo". Ad annunciarlo il Ministro del Turismo e dei Beni Culturali Dario Franceschini, oggi ospite della Coldiretti (<https://goo.gl/iuHtn2>). Un impegno significativo, quello annunciato da Franceschini, e non potrebbe essere diversamente, "perché l'agricoltura con i suoi paesaggi e ed il nostro patrimonio enogastronomico, con l'arte e la moda, sono tra i primi attrattori di turismo internazionale in Italia. Con Coldiretti abbiamo già avviato un protocollo qualche anno fa, abbiamo già fatto iniziative, come quella di Pompei, dove abbiamo raccontato i prodotti del territorio e il legame con la storia con le testimonianze tra gli scavi, e oggi questo protocollo lo rinnoviamo e lo integriamo. E lo firmo - dice Franceschini - non solo come Ministro del Turismo, che sarebbe ovvio, per il grande valore del turismo rurale ed enogastronomico in Italia, ma anche come Ministro della Cultura, perché ogni prodotto alimentare, della nostra terra, è, a volte anche inconsapevolmente, il frutto sedimentato di generazioni di conoscenza, tradizioni, popolazioni, è un pezzo del patrimonio culturale italiano a tutti gli effetti, che la nostra Costituzione ci impone di proteggere. Il Lardo di Colonnata, il Brunello di Montalcino, il Nero d'Avola, la Salama da Sugo, cosa sono se non pezzi di cultura italiana?". Ed investire sulla ricchezza diffusa dell'enogastronomia italiana, inoltre, sottolinea ancora Franceschini, è inevitabile anche per centrare uno degli obiettivi più importanti fissati dal "Piano Strategico del Turismo": "dobbiamo redistribuire il turismo, perché ci sono luoghi sovraffollati e fragili, come Venezia, le 5 Terre e così via, che non ce la fanno più a sostenere i flussi che hanno, e altri a pochi metri che non si conoscono e pur essendo bellissimi non vengono visitati. Ed il turismo rurale e del gusto può cambiare questo fenomeno. Dobbiamo puntare sul cibo italiano, è un brand nel mondo, lavoreremo sempre più insieme anche con il Ministero delle Politiche Agricole e il Ministro, Maurizio Martina".

Focus

Export enoico, il 2017 inizia a rilento

Non comincia troppo bene il 2017 del vino italiano sui mercati esteri: nel primo trimestre dell'anno, se gli spumanti mantengono numeri in crescita, l'imbottigliato arretra sia in Germania, dove scende al minimo storico di 44 milioni di litri (-16%), sia in Uk, dove è sotto la soglia dei 40 milioni di litri (-20%), sia in Cina, che lascia il 4% sul terreno. Le note positive, invece, arrivano dalla performance della Russia che, sui vini in bottiglia, supera la soglia del 50% di aumento in valore e in volume. Bene anche gli Usa, dove il vino italiano cresce del 4% in valore e del 3% in volume, ed il Canada, che apre il 2017 con il miglior primo trimestre dal 2012. A fare il punto sui primi tre mesi del vino italiano sui mercati esteri, sono i numeri dell'Osservatorio del Vino, basati sui dati delle Dogane e degli Istituti di Statistica dei principali partner commerciali del Belpaese. Un quadro che, per Antonio Rallo, presidente di Unione Italiana Vini, "conferma l'urgenza di rimettere in moto gli investimenti promozionali delle imprese attivati dalla misura Ocm vino e quelli già posti in essere da Ice, per sviluppare attività mirate in quei Paesi chiave per le nostre imprese, quali oggi gli Usa e nel prossimo futuro la Cina".



Wine & Food

Un greco, un italiano, un tedesco ed un vino ... svedese

Un greco, un italiano ed un tedesco... Non è una barzelletta, ma uno dei progetti enoici più folli realizzati negli ultimi anni: produrre un vino da uve toscane, in Svezia, sotto la supervisione di un enologo tedesco. Protagonisti, appunto, un greco, Takis Soldatos, che ogni anno vende al monopolio svedese qualcosa come 100 milioni di dollari di vino attraverso la sua società di import, la Oenoforos, un italiano, Mario Calzolari, consulente enoico di stanza in Toscana, e Gerd Sepp, winemaker tedesco, consulente di retailers britannici e dello stesso Soldatos (<https://goo.gl/Yyrj9X>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra caldo e prova costume, d'estate a tavola vince la leggerezza, senza rinunciare al gusto, grazie alla ricchezza della dieta Mediterranea, alla base anche dei successi della

Juventus, in Italia ed in Europa: a WineNews il dietologo Giorgio Calabrese. "Anche nella dieta dei calciatori il vino è ammesso, ma non prima della partita".

