

La News



Prosecco, altri 222 ettari in Fvg

La Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia ha approvato l'innalzamento del limite alle iscrizioni di superficie portate avanti dal Consorzio del Prosecco Doc: la superficie attualmente stabilita fra Friuli e Veneto è di 23.250 ettari, ma in base all'accordo tra le due Regioni l'area totale salirà, da qui al 2020, a 24.450 ettari. Dei nuovi 1.200, 222 saranno di spettanza del Friuli: l'innalzamento è stato chiesto per il 6% in più registrato nelle vendite di sparkling nel mondo, per evitare gli squilibri di offerta di una eventuale "corsa" all'impianto di nuove superfici, ma non sono ancora stati resi noti i criteri e le modalità tramite le quali verranno assegnati alle aziende produttrici.

Primo Piano

Spumanti, il futuro è ancora in crescita

La crescita del consumo di bollicine, a scapito di quello dei vini fermi, è stato il fenomeno che ha caratterizzato gli ultimi anni dello scenario enoico mondiale, ed è destinato a proseguire ancora. Per molti motivi. Piacciono indistintamente ai consumatori di ogni fascia di età, sono più immediate da comprendere anche per i meno esperti poiché, a differenza dei vini fermi, ne esistono molte meno tipologie (Champagne e Prosecco su tutti, poi gli sparkling wine della Napa Valley, i Cava spagnoli, che fanno la gran parte del mercato, a cui si aggiungono tipologie come il Cremant, il Sekt tedesco e i metodo classico italiani, dal Franciacorta al Trentodoc, dall'Asti all'Oltrepò Pavese), che rendono più semplice la scelta, in uno scenario dove la stessa tipologia è il vero brand, più del marchio aziendale, ad eccezione di qualche caso. Ma, più di tutto, a fare la differenza è il fatto che le bollicine sono il vino più in linea con lo spirito di questi tempi: da vini da occasione, da festa, sono diventati protagonisti del quotidiano poiché per molti, nella società di oggi che guarda più all'esperienza delle cose che al loro possesso, è sempre "time to celebrate", anche per il solo stare insieme ad amici e parenti. Così una ricerca di Wine Intelligence. La vera protagonista di questo fenomeno è stata l'Italia, soprattutto con il Prosecco. I numeri parlano chiaro. I consumi, dal 2012 al 2016, sono cresciuti nel complesso dell'1,3% in volume (251,6 milioni di casse da 9 litri) e del 5,3% in valore (26,1 miliardi di dollari), mentre per le bollicine italiane la crescita è stata decisamente più sostenuta: +6% in volume (38 milioni di casse) e +11,4% in valore (6,2 miliardi di dollari), con aumenti esponenziali in tutti i principali mercati: oltre il 32% in Uk, primo mercato, con 1,2 miliardi di dollari in valore, ma anche in Usa (+12,3% in valore), e tassi superiori al 30% in Cina, Svezia e persino in Francia. Così fino ad oggi, e non c'è nessun motivo perché questo trend non continui. Anche perché le bollicine piacciono molto alla distribuzione: facili da vendere, sono il prodotto su cui si riesce a massimizzare il profitto, con margini importanti soprattutto nell'Horeca, mentre nell'off-trade hanno, di fatto, ampliato il carrello della spesa.

Focus

Maculan punta sui vigneti resistenti

40 ettari in 10 anni: questo è idealmente il percorso che si prefigge la cantina della famiglia Maculan per arrivare alla completa conversione della proprietà in vitigni a varietà resistenti, forse prima in Italia per tale portata. L'azienda vicentina, diretta dal padre Fausto insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, sostituirà gradualmente tutte le sue vigne vecchie, partendo questo autunno con 4.000 viti di merlot e sauvignon (rimpiazzate da Merlot Khorus e Sauvignon Rytos, selezione dall'Università di Udine in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo), fino ad arrivare ai vitigni autoctoni, la Vespaiola nello specifico, vitigno per cui il Consorzio di Tutela Vini Doc Breganze dovrebbe proporre una varietà resistente nel giro di un lustro. La conversione, fortemente voluta dalla giovane generazione Maculan, porterà ad una drastica riduzione dell'uso di trattamenti (1-2 a fronte dei 10-11 attuali), riduzione che l'azienda già oggi sperimenta in vigna grazie a macchine che evitano la dispersione aerea e in terra dei prodotti irrorati. Con la vinificazione dei nuovi impianti prevista per il 2020, il primo vino da uve resistenti uscirà nel 2023, in tempo per festeggiare la vendemmia n. 50 di Fausto Maculan.



SOAVE
 ORIGINE STILE VALORE

Cina, verso la qualità

Non è una novità che la Cina, oltre a futuro mercato del vino di prima importanza, voglia farsi anche produttore di peso, e dopo le indicazioni geografiche attribuite ad alcune aree vinicole, la China Alcoholic Drinks Association ha deciso di puntare sulla certificazione di qualità del vino nazionale assegnando il titolo di "estate wine" a sedici cantine, tra le quali cinque della "Bordeaux cinese" Ningxia, "allo scopo di proteggere la reputazione dei produttori cinesi". Tra i criteri necessari per il titolo, vigneti di almeno tre anni di età, un supervisore alla produzione laureato in enologia, una produzione annuale di almeno 10.000 bottiglie, il controllo della filiera dal vigneto all'imbottigliamento e la resa per ettaro, che dev'essere compresa tra i 94 e i 115 ettolitri a seconda della varietà di uva.

Cronaca

Coop "senza antibiotici"

Secondo l'8#146;Oms, l'antibiotico resistenza potrebbe diventare una delle principali cause di morte nel 2050. Anche per questo, Coop, leader della gdo in Italia, ha lanciato già da qualche mese la campagna "Alleviamo la salute" che, coinvolgendo oltre 1.600 allevamenti, punta ad una filiera della carne e derivati totalmente libera da antibiotici. E così, già raggiunto il traguardo del 100% del pollo allevato senza antibiotici, ora arrivano sugli scaffali le prime uova e i prodotti di suino (https://goo.gl/GguiVe).



Wine & Food

No all'iper-igenismo, attenzione ai pastori: Petrini lancia "Cheese"

No ad una visione falsamente iper-igenista, che genera troppe diffidenze e lacci legali burocratici che, di fatto, frenano la vera biodiversità, ma anche la necessità di riportare l'attenzione sulle difficoltà dei pastori, dall'Italia al mondo: ecco i temi al centro delle riflessioni del presidente di Slow Food Carlo Petrini, nella presentazione di "Cheese", edizione n. 20 della kermesse dedicata ai formaggi d'Italia e del mondo (a Bra dal 15 al 28 settembre), che punterà i riflettori sulla sfida del latte crudo, in antitesi alla pastorizzazione che appiattisce tutto e danneggia le piccole realtà (https://goo.gl/mUEUfy).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Presentarsi a tutti con unità d'immagine e d'azione, senza dimenticare le unicità di un territorio del vino che è sinonimo di eccellenza italiana nel mondo: a WineNews la

dichiarazione di intenti di Filippo Mobrì, presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e neo-presidente dell'associazione di Consorzi "Piemonte Land of Perfection".

