



La News



Se la Napa si fa "low-alcohol"

Tra i trend che stanno segnando l'evoluzione dei gusti degli enoappassionati, c'è anche una preferenza per vini a tasso alcolico ridotto, che coniughino gusto, freschezza, piacevolezza con una beva più "spensierata". E un valido esempio arriva dalla Napa Valley, dove la cantina Jordan Winery ha creato una mappa dove sono indicate le sole cantine dell'area a cavallo fra Napa e Sonoma che producono vini sotto i 14 gradi. Un limite piuttosto alto, ma comprensibile se si considerano il clima dell'area e le varietà zuccherine che vi si coltivano, e che non ha certo impedito all'idea di riscuotere molto successo, con altre edizioni in arrivo grazie alle segnalazioni degli enoturisti ...

Primo Piano

Le bollicine, un inarrestabile fenomeno europeo

Parliamo spesso di boom, quando raccontiamo il fenomeno delle bollicine nel mondo, ma a ben vedere, la crescita della produzione è stata una costante: +2,8% l'anno tra il 2009 ed il 2016, con le bollicine che, oggi, rappresentano il 7,4% di tutto il vino mondiale (nel 2009 incidono per il 6,6% del totale), con 20,4 milioni di ettolitri, a cui vanno aggiunti 3,7 milioni di ettolitri di vino frizzante. E i consumi seguono la stessa evoluzione: +23%, da 16,5 milioni di ettolitri a 20,3 milioni di ettolitri. Così i numeri del report "Les vins effervescents, croissance régulière" dell'Observatoire Mondial des Vins della francese Agrex Consulting, che fotografa lo stato dell'arte degli spumanti, un settore in cui il primato del Vecchio Mondo è particolarmente solido (86% della produzione mondiale), ma è il Nuovo Mondo che cresce più velocemente: +30% tra il 2009 ed il 2016, contro il +19% dell'Europa. L'83% della produzione è fatta di bianchi, il 15% di rosé ed appena il 2% di rossi, la cui produzione è limitata quasi esclusivamente, ancora una volta, all'Italia. Passando allo stile produttivo, l'81% degli spumanti rientra nei Brut (6-12 grammi/litro di zuccheri), il 14% è invece Demi-Sec (13-81 grammi/litro di zuccheri), categoria che in Italia vale il 30% della produzione complessiva, il restante 5% è Extra-Brut (0-6 grammi/litro di zuccheri). Dei famosi 20,4 milioni di ettolitri prodotti, sono 8,2 quelli commercializzati in giro per il mondo. Tra i Paesi esportatori, al top, in termini di volumi, c'è l'Italia, che muove il 40,9% di tutte le bollicine spedite, seguita da Francia (21,1%) e Spagna (21,7%). Ma il prezzo medio, non premia il Belpaese, e sintetizza alla perfezione la distanza dalla Francia: a fronte di una media mondiale di 4,9 euro a bottiglia, l'Italia si ferma a 2,8 euro, mentre la Francia tocca i 12,6 euro. E per il futuro? La produzione crescerà del 10-15% da qui al 2020, a beneficio dei produttori europei, dei rosé e dell'Extra-Brut. Continueranno a crescere, a breve termine, Prosecco e Cava, che apriranno i mercati a prodotti di maggior valore, con il 50% della produzione che, nel 2020, varcherà le frontiere, con i consumi a 22,5 milioni di ettolitri (<https://goo.gl/CHBzmK>).

Focus

Spumanti, Trentodoc "campione" italiano

Trentodoc grande protagonista (19 medaglie d'oro, con Ferrari su tutti, con 11 e Rotari-Mezzacorona con 5), ma bene anche Franciacorta (10 medaglie, con doppio riconoscimento per Ca' del Bosco, Guido Berlucchi e Lantieri) e Prosecco Docg (7, con Nino Franco al top con 3) ed un tocco di Oltrepò Pavese, con una medaglia: ecco il verdetto del "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2017", il più prestigioso concorso mondiale dedicato alle bollicine, guidato dall'esperto Tom Stevenson, insieme alla Master of Wine Essi Avellan e a Tony Jordan. 127 le medaglie d'oro assegnate, con la Francia davanti a tutti, con 51, seguita dall'Italia con 37 in totale. Ma ad essere premiati sono stati anche spumanti da Australia, Inghilterra, Argentina, Nuova Zelanda, Sudafrica, Spagna, Stati Uniti, Cina e persino, per la prima volta, Repubblica Ceca, Lussemburgo e Romania. "Con la diffusione di conoscenza e tecnologia spumanti di livello mondiale possono essere prodotti in Paesi dove le bollicine erano imbevibili o addirittura non si producevano affatto", commenta Tom Stevenson. I premi speciali saranno di scena a Londra il 14 settembre (<https://goo.gl/tmxnd6>).



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS Vinexpo HK, Australia n. 1

Dopo l'Italia nel 2016, sarà l'Australia il Paese d'Onore di Vinexpo Hong Kong (di scena, dal 29 al 31 maggio 2018, all'Hong Kong Convention & Exhibition Centre, evento di rilevanza strategica per il business del wine & spirits nell'area Asia-Pacifico), grazie alla partnership con "Wine Australia", organismo che si occupa di ricerca e sviluppo, marketing, promozione e diffusione della conoscenza del vino australiano, e della tutela della sua reputazione. "Questa decisione riflette la crescente voglia dei consumatori asiatici per il vino australiano (il Paese è già il secondo esportatore in Cina, ndr), e Vinexpo vuole celebrare la vivacità dell'industria australiana del vino", ha detto Guillaume Deglise, Ceo di Vinexpo (<https://goo.gl/rvRWtd>).



Cronaca

La Cina rallenta (ancora)

Rallenta ancora l'import enoico in Cina: i più recenti dati della China Association for Import and Exports of Wine & Spirits confermano il trend nei primi cinque mesi del 2017 sullo stesso periodo 2016, con l'imbottigliato - oltre il 90% del totale - che flette del 3,4% in valore (802,67 milioni di euro) ma aumenta dell'8,13% in volume (a 196,4 milioni di litri). In controtendenza sfuso (+29,9% in valore e +7,5% in volume) e sparkling, cresciuti ben più in valore (+26,63%, 231,3 milioni) che in volume (+11,26%, 5,3 milioni).



Wine & Food

Vino & tech, i migliori dell'Innovation Challenge Simei-Uiv

"Technological Innovation Award" per Gai Spa e Gruppo Bertoloso, e "New Technology Simei" per Amorim Cork Italia, Lallemand, Garbellotto e Velo Acciai. Ecco le migliori aziende tecnologiche dell'Innovation Challenge Simei 2017 "Lucio Mastroberardino", creato da Unione Italiana Vini per premiare l'eccellenza delle soluzioni tecnologiche più all'avanguardia a supporto della filiera vitivinicola. Le cerimonia di premiazione al Simei 2017 (11-15 settembre, Monaco, www.simei.it), la più importante fiera per le tecnologie per l'enologia e l'imbottigliamento.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Vino e cibo sono pezzi importanti della cultura italiana, sono espressione di secoli di tradizione, mestieri ed identità locali. Ecco perchè il 2018 sarà l'anno dedicato al

cibo italiano. Il vino nei musei? Perchè no, se con eventi compatibili, e di alto livello, come già fatto con la moda". Così il Ministro dei Beni Culturali, Dario Franceschini.

