



La News



"Message in a Bottle"

Tra i tanti volti del vino, il più bello è quello solidale, cui il nettare di Bacco, per sua natura, si presta alla perfezione. Gli esempi abbondano, dall'Hospice di Beaune alla Auction Napa Valley, l'ultimo invece è "Message in a Bottle", l'evento di solidarietà firmato dal Rotary Club Conegliano, guidato dal direttore generale di Amorim Cork Italia Carlos Veloso dos Santos, capace, con la vendita di 39 opere d'arte realizzate su altrettante magnum di Prosecco, di mettere insieme qualcosa come 60.000 euro, andati a finanziare l'acquisto di un EEG, ElettroEncefaloGrafo, donato all'Associazione "La Nostra Famiglia", che si dedica alla cura e alla riabilitazione delle persone con disabilità.

Primo Piano

L'estate del vino secondo le enoteche d'Italia

L'estate è arrivata, e si fa sentire: i meteorologi dicono sia addirittura la più calda degli ultimi 150 anni. Ma i winelovers non sembrano modificare i propri gusti con le alte temperature, sebbene si infrangano "tabu" come i rossi messi in fresco, per esempio. Emerge da un sondaggio di WineNews tra alcune delle enoteche più celebri del Belpaese. "Non c'è un vino in particolare che ha visto calare il suo consumo - dice Andrea Terraneo, presidente di Vinarius, Associazione Enoteche Italiane - i classici vendono sempre. Abbiamo notato solo una leggera tendenza verso vini meno aromatici, non eccessivamente fruttati ma piacevoli in bocca. Un ritorno, per i vini bianchi, a vini con una maggiore acidità". Tra le bollicine, ormai protagoniste tutto l'anno "si registra una tendenza a Proseccchi meno zuccherini". E si conferma il boom dei rosati. "Crediamo molto nei rosè. Solo da qualche anno si è capito il valore e la diversità che ha questo vino, e stiamo cominciando a far capire che è un universo molto vario". Insomma qualche convinzione sta cambiando, come quella che vede il rosato come un vino da donne, oppure che il vino rosso non si possa servire fresco. "Con il caldo degli ultimi anni - spiega Terraneo - si sta infrangendo questa regola. Si inizia a consigliare di servire fresco qualche tipo di rosso: ovviamente vini semplici e morbidi, non certo un Brunello. Spesso i clienti stessi cercano la disponibilità di vini già freschi, a temperatura di servizio. E se molte delle enoteche sentite da WineNews nominano il Franciacorta come sparkling estivo ideale, dai rossi del Lago di Caldaro allo Zibibbo di Pantelleria, passando per Verdicchio e Lambrusco, Trentodoc e Vermentino, dal Pinot Nero all'Etna, senza dimenticare Champagne e Borgogna, e tanti altri, ecco i consigli degli enotecari del Belpaese: da Picone a Palermo all'Enoteca Partenopea di Napoli, da Trimani a Roma a Dalmazio a Montalcino, dalla Vinoteca al Chianti a Firenze all'Enoteca il Cantinone di Toano, dall'Antica Bottega del Vino di Verona all'Enoteca Grado 12 di Trieste, da Cantine Isola a Milano all'Enoteca Longo a Legnano, da La Barrique di Cantù all'Enoteca Grandi Vini di Alba (<https://goo.gl/euo5Ax>).

Focus

Masseto, Premier Cru del Terzo Millennio

Se c'è una cosa immutabile, nel mondo del vino, è la mitica classificazione di Bordeaux, risalente al 1855. Al vertice, oggi come allora, gli Châteaux scelti, per reputazione e prezzo, dai commercianti dell'epoca, i mitici Premiers Crus: Lafite, Latour, Margau, Mouton e Haut-Brion, cui si aggiunge, tra i bianchi, Château d'Yquem. Ma se non esistesse alcuna classificazione, e dovessimo crearne una tutta nuova, non della sola Bordeaux, ma dei fine wines prodotti in tutto il mondo, come sarebbe? Per il Liv-ex, che si è affidato alle proprie quotazioni di mercato, i Premiers Crus sono 31 (quelli sopra le 2.500 sterline per 12 bottiglie), con in testa la griffe di Borgogna, Romanée Conti, insieme al californiano Screaming Eagle, ai "soliti" big di Bordeaux, e ad un grande italiano, Masseto. Speculare alla classificazione del 1855, tra i Deuxièmes Crus, dall'Italia troviamo il Sori San Lorenzo di Gaja, il Solaia, il Barolo Cascina Francia di Giacomo Conterno, il Sassicaia, l'Ornellaia, il Barolo Monprivato di Giuseppe Mascarello. Infine, si deve scendere ai troisièmes crus per trovare il Tignanello, il Flaccianello di Fontodi ed il Galatrona di Petrolo, a completare la presenza tricolore.



SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS Santa Margherita hi-tech

Una grande vocazione internazionale (dall'export arriva il 70% del fatturato, a 157 milioni di euro nel 2016), ma un'anima tutta italiana, quella del Gruppo Santa Margherita, tra le realtà top del Belpaese, dove nel 2016 ha investito 27,5 milioni di euro, per l'acquisto di nuovi terreni e vigneti in diverse realtà, come a Refrontolo, nel cuore della Dogc del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, e soprattutto (15 milioni) per il potenziamento del quartier generale del gruppo, la cantina di Fossalta di Portogruaro, con un moderno impianto di imbottigliamento inaugurato pochi giorni fa, che mette insieme tecnologia, design, sostenibilità e funzionalità, ed una capacità produttiva di 16.000 bottiglie/ora di vino fermo e 10.000 bottiglie/ora di spumante, e dove è previsto l'imbottigliamento dell'85% dell'intero fabbisogno.



Cronaca

Collisioni, ci siamo

Ci siamo, nel vero senso della parola: si apre il sipario su Collisioni, il Festival agri-rock tra i più attesi d'Italia, che da qualche anno porta a Barolo (da oggi al 17 luglio) i più grandi artisti della musica italiana ed internazionale, ma anche i protagonisti della letteratura, del giornalismo, della cultura. Con un'attenzione particolare ai grandi vini, di tutta Italia, grazie ad un Progetto Vino ancora più ampio, di cui WineNews è media partner. Aspettando di riempire i calici, sul palco il trio Silvestri-Consoli-Gazzè.



Wine & Food

I primi passi del bag in box, una categoria commerciale a sé

Considerato per anni alla stregua del vino sfuso, adesso il bag in box, ossia il vino confezionato in contenitori tra i 2 ed i 10 litri, ha un codice doganale tutto suo e, dall'1 gennaio, rappresenta una vera e propria categoria commerciale. Nel primo trimestre 2017 le spedizioni hanno raggiunto i 101 milioni di litri, per un valore di 132 milioni di euro, ed un prezzo medio di 1,31 euro al litro. Una quota importante, ma non decisiva sul totale dello sfuso, a 869 milioni di litri, per un valore di quasi 620 milioni di euro, per una media di appena 71 centesimi al litro, l'84% in meno del bag in box.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Così lontana geograficamente, così vicina nei pensieri dei produttori di tutto il mondo, la Cina, il mercato del futuro, si scopre Paese produttore, a partire da Ningxia, la

Bordeaux cinese: a WineNews, Xu Jun (direttore Ningxia Wine Bureau), Fang Wang (Ningxia Kanaan Winery) e Alexa Grace Boulton (Silver Heights Vineyard).

