



La News



Tartufo, prezzi da urlo!

Non esistono più le mezze stagioni nemmeno per il tartufo, che si può trovare online per tutto l'anno. Gli estimatori lo sanno, e hanno aumentato gli acquisti del 37% negli ultimi anni, come rivela il sito Vente-privée. Ma gli appassionati più autentici preferiscono però scegliere dal vivo nelle mostre-mercato le pezzature migliori: un rito quest'anno reso difficile dalla siccità, che ha dato pochi tartufi e piccoli. E che ha fatto salire i prezzi alle stelle: si parte dai 4.500 euro/kg di Alba, dove la fiera è già iniziata, per i toccare i 6.000 euro/kg di San Giovanni d'Asso. Ad Acquafredda le quotazioni sono fra i 2.000 e i 3.500 euro/kg, in Umbria sui 1.500-2.000 euro/kg. Ma la stagione è appena iniziata.



Il Gambero incorona Masi

Cantina dell'Anno 2018 è la Masi della famiglia Boscaini, tra i leader dell'Amarone, Rosso dell'Anno è il Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2007 di Ar.Pe.Pe, Bianco il Fiano di Avellino Pietramara 2016 di Favati, Bollicine quelle del Millesimo 2mila12 di Marcalberto, vino Dolce è la Malvasia delle Lipari Passito 2016 di Caravaggio, miglior rapporto qualità/prezzo per il Romagna Sangiovese Superiore Sigismondo 2016 de Le Rocche Malatestiane. Cantina Emergente la calabrese Spiriti Ebbri, viticoltore dell'anno Stefano Amerighi di Cortona, il premio Vitivinicoltura Sostenibile va a Ferrari, e quello al Progetto Solidale ad Elisabetta Fagioli di Montenidoli. Ecco i "Premi Speciali" della Guida Vini d'Italia 2018 del Gambero Rosso (presentazione il 22 ottobre a Roma).

Cronaca

Great Wall, affari cinesi

È durata meno di un giorno la messa in vendita di Great Wall e del business vinicolo da parte della China Foods Ltd, quotata ad Hong Kong, in un affare chiuso "in casa", visto che è stata la stessa controllante Cofco, gigante di stato cinese, ad acquistare. Così, tra le altre cose, riporta "The Drinks Business Hong Kong", trattandosi di vendita da una società quotata ad una non quotata in borsa, non dovranno essere rivelati i dettagli economici e finanziari di Great Wall, data in forte sofferenza.



Primo Piano

Olio italiano, nel 2017 poco ma (molto) buono

Tra i prodotti più attesi, immancabile sulla tavola, nel 2017 l'olio italiano sarà poco, ma molto buono. Nei territori più vocati la raccolta è iniziata in anticipo, per cause ormai note: gelate primaverili e siccità estiva, che hanno reso parte degli olivi improduttivi (senza dimenticare le olive che restano sulle piante, perchè è antieconomico raccoglierle, ndr), con il conseguente calo delle rese. Ma, per contro, l'anticipo è necessario per preservare la qualità, ottima, delle olive, già mature e sanissime, perchè non vi sono stati attacchi parassitari, come la temuta mosca olearia, e con acidità molto basse, fondamentali nel determinarla. È la fotografia scattata da WineNews tra gli oliveti italiani, dove, nel complesso, spiega Michele Bungaro, direttore Faoi-Filiera Olivicola-olearia Italiana, "secondo le nostre stime con il Ministero delle Politiche Agricole, si produrranno 320.000 tonnellate di olio di oliva vergine, a +175% sul 2016, annus horribilis (182.000 tonnellate), ma a -68% sulle 474.000 tonnellate del 2015, più vicine alla media nazionale. I prezzi? Al consumatore si raccomanda di non scendere mai sotto 8 euro al litro, specie in annate così". Una produzione 2017, per il presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi, "a macchia di leopardo", dalla Liguria, dove la raccolta inizia ora e le previsioni sono premature, all'Umbria, dove invece "è iniziata con 10 giorni d'anticipo, con un calo delle rese del 30%, ma con olive bellissime, grazie ad una componente organolettica molto equilibrata", spiega Eugenio Ranchino, presidente del Consorzio della Dop Umbria. Anche in Toscana, "la raccolta è iniziata in anticipo, e con un calo stimato del 30%", dice Fiammetta Nizzi Grifi, responsabile tecnico del Consorzio della Dop Chianti Classico. Va meglio in Sicilia, Trentino e Puglia, dove "si raccoglie dai primi di ottobre, con un calo del 10%, per le problematiche generali e la Xylella, ma con un prodotto molto buono e dalle acidità molto basse", spiega Donato Taurino, presidente Buonaterra-Movimento Turismo dell'Olio Puglia. "Per noi è anno di scarica, ci aspettavamo un calo, che, accentuato dal clima, si stima del 50% - sottolinea Laura Turri, vicepresidente Consorzio del Garda Dop - la qualità è ottima".

Focus

Fine Wine, mai così ricco il mercato

Da poco più di 5,6 milioni di euro al cambio attuale ad oltre 50,7 milioni nel giro di dieci anni: ecco, in due cifre, la parabola compiuta dal mercato dei fine wine testimoniata dalle rilevazioni periodiche del Liv-Ex (www.liv-ex.com), con il totale che indica il valore complessivo delle offerte e delle proposte di vendita di vini di lusso e da investimento. L'accelerazione ha decisamente accentuato il suo andamento a partire da metà 2014: da allora, nonostante una relativa stabilità dei prezzi delle etichette più prestigiose del pianeta, il valore delle offerte è salito rapidamente, facendo aumentare il "giro d'affari" del mercato dei fine wine, con una domanda che, di fatto, dal 2016, supera l'offerta. Intanto l'Italia, in questo segmento, continua a crescere: l'Italy 100, il sotto-indice del Liv-Ex 1000 che monitora l'andamento sul mercato delle ultime dieci annate fisiche di etichette come Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Solaia, Tignanello, il Barbaresco e il Sori Tildin di Gaja, il Barolo Vigne di Luciano Sandrone, il Guado al Tasso di Antinori e il Redigaffi di Tua Rita, ha chiuso il mese di settembre con un nuovo record storico, a 270,57 punti (+15,05% nel giro di 12 mesi e +38,73% in cinque anni).



SMS



Wine & Food

"Caso Sauvignon", 41 patteggiamenti e 6 mesi a Persello

Si è chiuso con 41 patteggiamenti per 31 persone fisiche e 10 aziende, con pene pecuniarie tra i 3.750 ed i 10.000 euro, e con la condanna a 6 mesi di reclusione per il consulente enologo Ramon Persello, sospesa con la condizionale, il "caso Sauvignon", che aveva visto finire nel mirino della Procura di Udine (e poi anche di quella di Terni) una presunta sofisticazione di vino con un esaltatore di aromi messo appunto dallo stesso Persello, non dannoso per la salute dei consumatori ma non consentito nei disciplinari di produzione del vino (<https://goo.gl/RDWwfK>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Che futuro si prospetta per la viticoltura italiana, specie di fronte ai cambiamenti climatici in atto? A rispondere, invitato da Cavit alla presentazione del bilancio

2016/2017, il climatologo Luca Mercalli. "Estate più lunghe e calde ed eventi climatici estremi richiederanno alla viticoltura di domani maggiore flessibilità".

