



La News



115.000 euro a Dynamo Camp

Ca' del Bosco e Cuvée Prestige: 10 anni di successi festeggiati con una verticale delle 10 annate del vino simbolo della cantina guidata da Maurizio Zanella, e con un'asta di sculture degli artisti Bertozzi & Casoni, 10 pezzi unici, costruiti con l'azienda, partendo dalla terra, protagonisti di una delle aste charity legate al vino con il maggior successo di sempre in Italia, che ha portato a 115.000 euro di ricavo devoluti a Dynamo Camp, primo centro di Terapia Ricreativa in Italia. Un incontro, scritto nel destino, si potrebbe dire, perché Dynamo Camp, nel 2017, compie dieci anni, come la Cuvée Prestige. E per gli appassionati, anche una limited edition di 2015 firmata ancora Bertozzi & Casoni.



SMS

L'Ais e la sostenibilità

L'Associazione Italiana Sommelier, la più importante tra le associazioni della formazione del vino in Italia, apre ai 40.000 iscritti il suo congresso n. 51 a Taormina, nel segno della cultura vitivinicola e della sostenibilità ambientale (27-29 ottobre, <https://goo.gl/L92Axx>). Oltre al tema principale, decisamente attuale visto l'effetto del meteo sulla vendemmia 2017, il convegno sarà arricchito da degustazioni di alcune delle firme più importanti del vino tricolore (da Argiolas a Leone De Castris, da Donnafugata a Vespa, da Mastroberardino a Gianfranco Fino, da Tasca D'Almerita a Florio e da Castello Banfi a Planeta e Duca di Salaparuta) e dall'assegnazione del Premio Trentodoc per il Miglior Sommelier d'Italia, con una nuova formula che prevede quattro finalisti a contendersi il titolo tramite sfide incrociate.

Cronaca

Pinault compra Clos de Tart

Ancora grandi affari tra i vigneti di Francia: il celebre Grand Cru Monopole borgognone Clos de Tart (7,5 ettari di vigneto) è stato comprato dal gruppo Artemis di François Pinault, secondo gruppo del lusso francese (che ha in portafoglio marchi come Yves Saint Laurent, Gucci, Bottega Veneta, Alexander McQueen), già proprietario di Château Latour, uno dei cinque prestigiosissimi Gran Cru di Bordeaux, classificati nel 1855. Per una cifra, secondo il magazine Uk "The Drink Business", tra i 200-250 milioni di euro.



Primo Piano

Germania del vino, tra giovani e prezzi in crescita

Mercato consolidato e maturo, dove i consumi sono in leggero ma costante calo da anni, ad un tasso del -1% anno su anno, quello di Germania, primo sbocco europeo per il vino italiano (nei primi 7 mesi del 2017 in crescita del 3,5% in quantità, a 3,2 milioni di ettolitri, e del 4,1% in valore, a 563 milioni di euro) è un panorama del consumo enoico poco incline a strappi e trasformazioni repentine, ma che sta lentamente cambiando ed evolvendo. Grazie a consumatori più aperti a provare nuove etichette e tipologie di vino, ad un maggior coinvolgimento con sempre più bevitori regolari che considerano "importante" la scelta del vino da bere, ma anche uno spostamento verso una fascia di prezzo più elevata, aspetto sensibile in un mercato da sempre attento al fattore prezzo, dove diminuiscono i consumatori che spendono meno di 2,99 euro a bottiglia, e aumentano quelli disposti a pagare più di 15 euro. Emerge dal "Germany Landscapes Report 2017" di Wine Intelligence, che mette in evidenza diversi aspetti. Come, per esempio, le trasformazioni in atto anche tra i canali di vendita. Dal 2007 in poi i supermercati e l'e-commerce sono cresciuti per importanza, per esempio, segnale di un consumo tra le mura domestiche sempre più forte ed importante. E, legata a questo aspetto, si registra anche la crescente importanza delle informazioni presenti nei punti vendita, che determinano gli acquisti, con la varietà del vitigno che rimane il primo criterio di scelta, ma aumenta il peso della descrizione dello stile del vino e delle sue qualità organolettiche, che è al secondo posto, davanti alla regione di origine della bottiglia. E come nel resto del mondo, anche in Germania a guidare il cambiamento sono i consumatori più giovani, quelli tra i 18 ed i 39 anni, che rappresentano ormai il 24% dei bevitori regolari di vino tedeschi. Tra i quali dominano le donne, che sono il 62% del totale. Il consumo di vino rosso va per la maggiore (40%), seguito dal bianco (37%) e dal rosato (22%), che rappresenta comunque una fetta importante dei consumi. Al 59% di loro piace sperimentare sempre nuovi vini, il 34% acquista vini che conosce, ma c'è un 11% che guarda soprattutto al prezzo.

Focus

The Best Chef Awards, Joan Roca al top

È il tristellato Joan Roca il miglior chef del mondo: a dirlo è The Best Chef Awards (www.thebestchefawards.com), la classifica nata nel 2016, che premia i migliori chef del mondo per le loro qualità nella cucina artistica e presentazione visiva. Lo spagnolo del El Celler de Can Roca guida quindi la classifica, seguito dal francese Michel Bras, tristellato del Le Sequet, e da un altro spagnolo, il tristellato David Muñoz del Diverxo. A rappresentare l'Italia 36 chef (seconda solo alla Francia, con 69 cuochi): primo su tutti Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba (al numero 6), seguito da Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, numero 9, e Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli (al numero 16). Poco distanti Massimiliano Alajmo del Le Calandre di Rubano (al n. 19), e Mauro Uliassi di Uliassi a Senigallia (al n. 20). Gli chef migliori del mondo sono stati giudicati, a Varsavia, solo per le loro qualità personali (senza tenere conto del loro ristorante) da 300 votanti tra cuochi, food writer ed esperti di gastronomia di tutto il mondo e le preferenze di 1,5 milioni di follower del profilo social ufficiale della competizione, spiega Eleonora Cozzella su Repubblica.it.

