



La News



Joe Tilson per Nittardi

È "British" l'Etichetta d'Artista di Nittardi n. 35. A firmarla, per il Chianti Classico Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa 2015, è il pittore inglese Joe Tilson, esponente di punta della Pop Art. Presentata oggi a Firenze, da Meregalli (tradizione che dura ininterrottamente dal 1981), è composta da due opere che, spiega la cantina, esprimono felicemente l'amore di Tilson per la Toscana (nella fisicità dell'uva, in etichetta) e Venezia (con la carta seta che ricorda i marmi dentro i suoi palazzi). Una firma, quella di Tilson, che, si aggiunge a nomi come Tadini, Adami, Arroyo, Paladino, Günter Grass, Alechinsky, Dario Fo, Götz, Yoko Ono e Hsiao Chin, tra i tanti (<https://goo.gl/44iHna>).



Fico "preview"

Il 15 novembre, per l'apertura ufficiale, ci sarà addirittura il Premier Paolo Gentiloni. Intanto, Fico, la Fabbrica Italiana Contadina di Eataly, Centro Agroalimentare e Comune di Bologna, Coop e fondo Prelios, idea di Oscar Farinetti, domani si svelerà ufficialmente alla stampa. Una struttura enorme, tra la stazione di Bologna e una zona industriale, con 2 ettari di campi e stalle per coltivazioni e allevamenti, 40 "fabbriche", per vedere la produzione di carne, pasta, olio, birra, vino e così via, "giostre" educative dedicate a fuoco, terra, mare, animali, bottiglia e futuro, oltre 40 offerte di ristorazione, e ovviamente il mercato. Una nuova avventura, dichiaratamente tra business ed educazione, che punta a calamitare (almeno) 6 milioni di visitatori dal mondo. Ci saremo per raccontarvela.

Cronaca

350.000 \$ per una bottiglia

Il matrimonio fra vino e beneficenza rompe un nuovo record: all'asta charity Carnivale du Vin di New Orleans, il 4 novembre, promossa dal celebre chef americano Emeril Lagasse, si è battuta per 350.000 dollari la bottiglia The Setting Wines Alexander Valley Cabernet Sauvignon 2015, creata per il manager hollywoodiano Shep Gordon dal produttore Jesse Katz, noto per la sua lunga lista di clienti famosi a cui dedica regolarmente etichette personalizzate, riporta "The Drinks Business".



Primo Piano

Export enoico mondiale a 30 miliardi di euro

Le esportazioni mondiali di vino e mosto, per la prima volta nella storia, superano i 30 miliardi di euro in 12 mesi, grazie ad un balzo, a giugno 2017, del +1,7% a volume e del +4,5% a valore, a quota 10,4 miliardi di litri (+176,6 milioni) e 30,051 miliardi di euro (+1,281 miliardi), per un prezzo medio di 2,89 euro al litro (+7 centesimi). Il commercio enoico, così, supera una nuova soglia, come raccontano i dati dell'Osservatorio Español del Mercado del Vino (www.oemv.es) sul periodo che va dal giugno 2016 al giugno 2017, che sottolineano come la crescita in valore riguardi tutte le categorie, mentre in volume si arresta quella dello sfuso, rimasto stabile. Continuano a guadagnare quote di mercato importanti gli spumanti, a prezzi medi leggermente più bassi, mentre i vini fermi imbottigliati rappresentano ancora la quota maggioritaria: più del 54% dei volumi commercializzati ed il 71% dei valori. In questo panorama, la Spagna perde terreno come primo esportatore mondiale per volumi (-136,5 milioni di litri), pur fatturando qualcosa in più (8,5 milioni di euro per la precisione), con una crescita del prezzo medio del 6,5%, a 1,22 euro al litro. Per valori, invece, la leadership di Francia e Italia è sempre più solida, grazie ad una crescita dei fatturati derivanti dalle spedizioni all'estero, rispettivamente, di 467,5 e 353 milioni di euro, ma sono buone anche le performance di Australia e Nuova Zelanda. E che l'export del vino italiano sia in salute lo confermano i dati, di qualche giorno fa, dell'ultimo report Ismea, basato su dati Istat, da cui emerge come le spedizioni siano cresciute ancora nei primi sei mesi 2017 (avvicinando sensibilmente l'obiettivo dei 6 miliardi di euro entro fine anno): +8% in valore, a 3,3 miliardi di euro, e +7% in volume a 12 milioni di ettolitri. Dopo un 2016 in frenata, la categoria più importante, quella dei fermi imbottigliati, torna a crescere, del 6% in valore e del 3% in volume, mentre l'outperformer è rappresentato ancora una volta dagli spumanti, con un notevole +13% a volume e +15% a valore. Un exploit sempre più sinonimo di Prosecco, con la bollicina veneta che rappresenta il 56% del volume e il 60% del valore della categoria. Anche se, in Usa, la Francia ci ha superato (<https://goo.gl/a8gQed>).

Focus

Agricoltura d'Italia, il 25% è "immigrata"

In un'epoca in cui la questione immigrazione è assai sentita, e spesso viene utilizzata in maniera distorta anche a livello politico, è bene ricordare che buona parte della sbandierata eccellenza del made in Italy che fa l'Italia bella nel mondo, è fatta in buona parte anche da stranieri. Lo testimonia, nei numeri, l'analisi di Coldiretti sul Dossier Statistico Immigrazione 2017, realizzato dal Centro Studi e Ricerche Idos, secondo il quale oggi, nell'agricoltura del Belpaese, trovano occupazione regolarmente 345.000 stranieri da ben 157 Paesi che, con 29.437.059 di giornate lavorate, valgono il 25% del lavoro necessario nelle campagne italiane. La nazionalità di gran lunga più rappresentata è quella rumena, con 119.839 lavoratori, che precedono gli indiani, con 31.600 occupati. Al terzo posto ci sono i marocchini con 31.042, poi albanesi (29.752), polacchi (16.551), bulgari (12.762), tunisini (12.761) e slovacchi (8.308). E in molti "distretti agricoli" sono una colonna portante: come nel caso della raccolta delle fragole nel Veronese, della preparazione delle barbatelle in Friuli, delle mele in Trentino, della frutta in Emilia Romagna, dell'uva in Piemonte, agli allevamenti in Lombardia.



Cronaca

Wine & Food

Con Antinori torna in Italia un capolavoro del Rinascimento

Dopo oltre un secolo, un capolavoro del Rinascimento italiano, oggi del Brooklyn Museum of Art di New York, torna in Italia grazie al vino: la lunetta con la "Resurrezione di Cristo" commissionata Cinquecento dai Marchesi Antinori a Giovanni Della Robbia e restaurata, 500 anni dopo, dalla stessa famiglia, per essere esposta al Museo Nazionale del Bargello a Firenze, nella mostra "Da Brooklyn al Bargello: Giovanni della Robbia, la lunetta Antinori e Stefano Arienti" (10 novembre-8 aprile), accanto ad una nuova committenza, "Scena Fissa", opera dell'italiano Arienti, nell'Antinori Art Project.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Conoscenza della materia prima di qualità, che in Italia abbonda, innovazione, piacere dello stare a tavola: i "must" della cucina del Belpaese per gli chef stellati Enrico

Bartolini (Mudec a Milano), Ciccio Sultano (Duomo di Ragusa Ibla), Errico Recanati (Ristorante Andreina a Loreto) e Matteo Baronetto (Ristorante Del Cambio a Torino).

