



La News



Tartufo bianco, asta record

In una delle stagioni più scarse di sempre, ma con una qualità altissima, non si ferma, nonostante le quotazioni da 6.000 euro al chilo, la passione dei gourmand per il tartufo bianco. E nell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, in contemporanea dal Castello di Grinzane Cavour, Dubai ed Hong Kong, il finanziere asiatico Eugene Fung si è aggiudicato, per 75.000 euro, tre tartufi gemelli da 850 grammi, il top lot dell'incanto (370.000 euro nel complesso, in beneficenza). E mentre prosegue la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" (fino al 26 novembre), è partita anche la "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" a San Giovanni d'Asso (11-19 novembre).



Il "Vino Fico Festival"

SMS Vino Fico, lo spazio vino di Fico - Eatly World (che va dalla vigna al ristorante tematico, con tanto di cantina di produzione, grazie a Cevico, ed una barricaia-teatro "per corsi e degustazioni con i 52 produttori più fichi d'Italia", dicono Andrea e Oscar Farinetti, ndr) non ha ancora aperto, come del resto tutta la Fabbrica Italiana Contadina di Bologna, che lo farà il 15 novembre, con il premier Paolo Gentiloni, e già è "fissato" il suo primo grande evento: sarà "Vino Fico Festival", e vedrà in sinergia il Merano Wine Festival (che ha annunciato l'accordo), Fico Eatly World e Vinitaly (i cui vertici, però, stando a WineNews, smentiscono). Sarà probabilmente in aprile, secondo una nota stampa di Fico, e dedicato alle nuove leve del vino italiano (<https://goo.gl/4TNov5>).

Cronaca

"Top 100" WS, si parte

È iniziato con due vini californiani il "count down" della "Top 100" di "Wine Spectator", vertice della "Top 100" più attesa del mondo del vino: alla posizione n. 10 lo Oublié Paso Robles 2014 di Booker ed al n. 9 lo Chardonnay Napa Valley 2015 di Pahlmeyer. Da domani le altre posizioni, il vino dell'anno sarà svelato il 17 novembre. Nel 2016 furono due i vini italiani tra i primi 10, il Tignanello 2012 di Antinori (n. 8) e il Barbaresco Asili Riserva 2011 dei Produttori di Barbaresco (n. 6, <https://goo.gl/66Wkmm>).



Primo Piano

Italia, verso un record "concentrato" dell'export

Agroalimentare ricchezza diffusa del Belpaese, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, anche se oltre il 60% delle esportazioni sono concentrate in 4 Regioni, Veneto (17%), Lombardia (16%), Emilia Romagna (15%) e Piemonte (12%). Emerge dall'analisi di Nomisma Agrifood Monitor sulla prima metà del 2017, i cui risultati fanno prevedere che a fine anno le esportazioni complessive dal Belpaese supereranno i 40 miliardi di euro (+6% sul 2016), grazie alla crescita di vino (+7%), salumi e formaggi (+9%). Un traguardo importante per "una filiera che, dalla produzione agricola alla distribuzione al dettaglio e ristorazione, vale oltre 130 miliardi di euro di valore aggiunto (il 9% del Pil italiano), genera lavoro per oltre 3,2 milioni di occupati (il 13% del totale) e 1,3 milioni di imprese", sottolinea Nomisma. Eppure, fa riflettere che l'Italia, che ha nell'agroalimentare uno dei suoi pilastri, e la cui qualità è amata e riconosciuta in tutto il mondo, sia appena alla posizione n. 9 tra i top exporter agroalimentari, lontanissima dagli Usa (122 miliardi di euro esportati nel 2016, 69 tra gennaio e luglio 2017), ma anche dietro ad Olanda (87 miliardi nel 2016, 54 nella prima metà 2017), Germania, Cina, Brasile, Francia, Spagna e Canada. Performance che, ovviamente, vanno correlate anche alla dimensione dei Paesi competitor e delle imprese, alla logistica, alle regole dei diversi Paesi e non solo, ma che, in ogni caso, invita a riflettere, anche perché, ammesso che il target dei 40 miliardi nel 2017 venga centrato (tra gennaio e luglio 2017 l'Italia ha esportato merci per 22,7 miliardi di euro), raggiungere quota 50 miliardi entro il 2020, come da molti auspicato, vuol dire un ulteriore +25% nei prossimi tre anni. In ogni caso, le esportazioni sono in crescita ovunque, e questo, insieme alla ripresa di consumi interni, fa ben sperare per la filiera, che ha già dimostrato la sua capacità di tenuta e salvaguardia socioeconomica: "dallo scoppio della recessione globale (2008) ad oggi - spiega Denis Pantini di Nomisma - il valore aggiunto della filiera agroalimentare italiana è cresciuto del 16%, contro un calo di oltre l'1% registrato dal settore manifatturiero e un recupero del 2% del totale economia" (<https://goo.gl/T4kexF>).

Focus

Giannola Nonino, il grido della grappa

"Chiediamo una legge rigorosa, che ancora non esiste, a tutela della grappa, alla stregua del Cognac e dello Scotch Whisky". A farsi carico della lotta per riempire quello che è un vero e proprio buco legislativo, è Giannola Nonino, decana della distillazione del Belpaese, che il grande scrittore Gianni Brera chiamava "Nostra Signora della grappa", guida della celebre distilleria friulana che ha "inventato" la grappa monovitigno. Del resto, come racconta a WineNews, "sono oltre 30 anni che la Nonino porta avanti queste richieste, al Ministero dell'Economia e delle Politiche Agricole, ed ogni volta la decisione viene procrastinata. Quest'anno sembrava che ci fossimo, poi le pressioni delle lobby hanno fatto saltare tutto". Richieste semplici ma fondamentali per fare chiarezza nel settore. "Noi distillatori - riprende Giannola Nonino - vogliamo la trasparenza in etichetta, per dare la possibilità al consumatore di sapere cosa beve, chi lo ha prodotto e con che metodo. Per la legge è sufficiente indicare il nome dell'imbottigliatore, non quello del distillatore. Chiediamo l'obbligo, e non la possibilità, di indicare in etichetta il nome del distillatore, quello dell'imbottigliatore ed il metodo di distillazione".



Cronaca

Wine & Food

Guida Michelin 2018, l'Italia verso la "prova del 9"?

Il 2017 per l'Italia potrebbe essere l'anno della "prova del 9": secondo diversi rumors che rimbalzano in rete, il 16 novembre a Parma, nella presentazione dell'edizione 2018 della Guida Michelin, la più ambita e temuta guida ai ristoranti nel mondo, potrebbe arrivare il ristorante tristellato n. 9 per il Belpaese (oltre a Bottura, Beck, Romito, Crippa, Pinchiorri, Santini, Alajmo e Cerea) che, inoltre, dovrebbe confermarsi il secondo più "stellato" al mondo, dietro la Francia. Nell'edizione 2017, sono stati 343 i locali stellati, divisi in 12 Regioni (294 con una stella, 41 con due, e 8 con tre).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e mecenatismo, nei secoli, nella lunga storia della famiglia Antinori: dalla rinascimentale "Lunetta" di Giovanni della Robbia, da Firenze a Brooklyn e ritorno, alle committenze

di Antinori Art Project nella cantina nel Chianti Classico. Le parole di Alessia e Albiera Antinori, Paola D'Agostino (Museo del Bargello) e dell'artista Stefano Arienti.

