

La News



Francia, export 2010 a +18%

Ci sono segnali che vanno interpretati positivamente, anche quando non ci riguardano direttamente. Come la notizia che anche per i concorrenti-cugini di Francia le cose tornano ad andare meglio: le esportazioni di vini (e alcolici) francesi sono cresciute del 18,3% nel 2010 sul 2009, per 9 miliardi di euro, soprattutto grazie all'Asia, Cina in testa. A tirare la ripresa francese sono lo Champagne (+22%) e il Bordeaux (+17%), che hanno quasi recuperato le perdite registrate nel 2009. I dati sono della Federazione francese degli esportatori di vini alcolici. E le previsioni per il 2011 dei transalpini sono per un ulteriore +5-7% dell'export. Un altro segnale che il mercato del vino sta ricominciando a girare ...



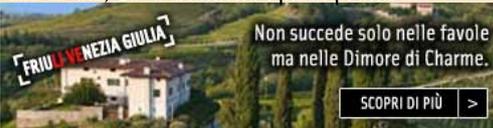
SMS Siamo tutti garibaldini!

C'è gente che è morta per fare l'Italia Unita, e per ricordarla, anche a fini di marketing e commercio, se ne studiano di tutti i colori. L'ennesima idea ispirata ai 150 di Unità d'Italia arriva da Montalcino, dove Donatella Cinelli Colombini ha ideato una pittoresca limited edition, 1.000 bottiglie di Brunello 2006 "Camicia Rossa", il cui ricavato, speriamo abbia lo stesso fine di quell'avventura, ovvero sia utilizzato per qualcosa di utile per tutto il territorio (diciamo noi). E, per rimanere in tema anche Etila Carpenè, firma del Prosecco, rispolvera la memoria del capostipite della famiglia, Antonio Carpenè, tra i 1.000 garibaldini che salparono da Quarto. E il 2011 è ancora lungo, quindi rimaniamo in attesa dei prossimi vignaioli legati alla storia dell'Unità d'Italia, e dei tanti brindisi garibaldini ...

Cronaca

Dura la vita da single, anche a tavola: spendono il 64% in più

Dura la vita da single, anche a tavola: nel giorno di San Faustino, santo dei cuori solitari, la Coldiretti annuncia che proprio i single spendono il 64% in più della media delle famiglie italiane per cibi e bevande (305 euro al mese contro 185). Le cause? Mancanza di formati adeguati per una sola persona delle confezioni, e prezzo comunque più alto quando esistono. Ma anche un'attenzione maggiore ai momenti di svago e al lavoro più che alla tavola, dove trionfano i piatti pronti ...



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

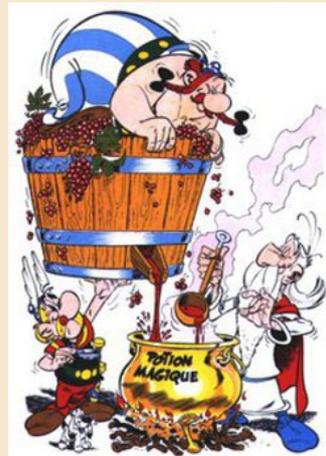
Il Chianti Classico, tra storia, presente e futuro all'insegna dell'unità del territorio

Tra passato, presente e futuro: ecco l'atmosfera che si respira alla "Chianti Classico Collection", di scena, oggi e domani, a Firenze, con le nuove annate in commercio dei vini del Gallo Nero, la 2009 e la Riserva 2008, e l'anteprima della vendemmia 2010. Il passato non può essere riferito al 1861, anno dell'Unità d'Italia, quando alla presidenza del Consiglio si alternarono Camillo Benso di Cavour e Bettino Ricasoli, il primo "inventore" del Barolo, il secondo della formula del Chianti "sublime", destinato a diventare il Chianti Classico di oggi, dando vita al Risorgimento di Italia e di Enotria. Il presente passa dalle annate in commercio, la 2009 (dai nostri assaggi annata di grande piacevolezza, con grandi fruttati, profumi intensi e un'eleganza che ricorda la Borgogna) e la Riserva 2008 (grande freschezza e verve acida per vini molto gustosi, approfondimento nel prossimo numero de "I Quaderni di WineNews") e da un mercato che ha dato segnali molto positivi: vendite su del 21% nel 2010 sul 2009, con l'export cresciuto del 37%. Il futuro passerà dalle nuove vendemmie, come la 2010 presentata in anteprima oggi, giudicata ottima in qualità e con un leggero calo in quantità. Ma passa anche da un sentiment di mercato positivo per il 2011, e soprattutto dal rinnovamento di un territorio antico, di un distretto agricolo vero e proprio che sta facendo dell'unione e della condivisione di onori ed oneri le sue linee guida: dalla riduzione delle rese del 20% per salvaguardare il valore delle bottiglie e non immettere troppo prodotto nel mercato, al "quid" di valore che tutti i produttori, anche quelli non iscritti al Consorzio del Vino Chianti Classico, dovranno versare per sostenere l'azione di tutela del marchio, a beneficio di tutto il territorio. Una possibilità prevista dalla legge 61/2010 che ridisegna il ruolo dei consorzi. Anche se non mancano, al solito, quelli che, contro le politiche del Consorzio e criticando le leadership del territorio, però, si dissociano, ma il marchio lo usano eccome.

Focus

Mal di testa dopo un bicchiere? Il vino prodotto con lieviti Ogm risolve il problema

Il piacere della buona tavola non può prescindere dal vino. Ma quanti, anche dopo un consumo moderato, hanno il classico cerchio alla testa o un'emicrania? Colpa delle ammine, molecole presenti nei vini rossi e nello Chardonnay. Beh, da oggi il problema è superato, perché Hennie van Vuuren, biotecnologo alimentare della University of British Columbia, ha messo a punto ... la pozione magica! O meglio, un lievito geneticamente modificato che riduce la presenza di queste molecole tossiche, che si formano quando vengono aggiunti i batteri malolattici per rendere il gusto più morbido. Stiamo parlando di "vini Ogm"? Sì e no. Sì, perché c'è un intervento sul Dna del lievito; no perché non c'è aggiunta di materiale genetico diverso da quello che si trova in natura: si tratta di "unire" due componenti altrimenti aggiunti separatamente. Certo, non è facile far "digerire" la novità al pubblico. Tanto che già molte aziende in Usa e Canada usano il lievito, ma evitano di dirlo (non è obbligatoria la dichiarazione in etichetta), per paura di una reazione negativa dei consumatori ...



Wine & Food

Vino, nel 2015 consumi mondiali a 26,12 miliardi di litri

L'adeguamento agli stili di vita occidentali e la "pubblicità" sugli aspetti benefici del vino per la salute potrebbero spingere i consumi mondiali di vino a 26,12 miliardi di litri nel 2015: ecco la previsione del rapporto "Vino: A Global Strategic Business Report" della Global Industry Analysts. E i cali di consumo dell'Europa che, comunque, rimane il maggior produttore e consumatore del mondo, saranno ampiamente compensati da Paesi come Russia, Cina, Australia e India, dove il nettare di Bacco non è più nelle attenzioni di consumatori di mezza età, ma sempre di più in quelle dei giovani.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"A good year", un'annata buona, buonissima nelle declinazioni di diversi produttori, ma non eccezionale: è il bilancio del nostro tasting, in anteprima, dei Brunello di

Montalcino 2006, in vista di Benvenuto Brunello. Un millesimo da annoverare sicuramente tra le annate calde, di cui sarà da valutare la capacità di tenuta nel tempo ...

