



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 740 - ore 17:00 - Lunedì 21 Novembre 2011 - Tiratura: 28968 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Se Kate mangia Italia

Kate Middleton incinta? Se sui rumors sulla gravidanza della neoduchessa di Cambridge (confermati oggi da "Marie Claire" Uk) da Buckingham Palace tutto tace, pare che la scelta di Kate per l'alimentazione premaman siano la dieta mediterranea e il made in Italy, con il Carciofo Bianco di Pertosa e i Fagioli di Casalbuono, prodotti nel Cilento e nel Vallo di Diano (in Campania), il parco naturale indicato dall'Unesco come patria della dieta mediterranea. E i consorzi, per ringraziare (la visibilità non è mai stata così alta), hanno inventato una ricetta inedita: "antipasto all'agro con Fagioli Sant'Antero di Casalbuono, Carciofo Bianco di Pertosa e caprino stagionato del Cilento e Vallo di Diano".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

L'India abbassa i dazi?

Buone notizie per i produttori italiani di vini top: l'India, uno dei mercati potenzialmente più promettenti per il vino, dove lo sviluppo del business è frenato però da dazi altissimi, potrebbe vedere una svolta a breve termine, grazie ad un accordo di libero scambio tra India e Unione Europea che sembra in dirittura d'arrivo. A darne notizia il "The Economics Times of India". E per il vino sarebbe interessato quello di fascia alta, perché, spiega un funzionario del Governo, "non abbiamo né le uve né le competenze per fare grandi vini, soprattutto da Chardonnay, e importarli dunque non avrebbe effetti negativi sui nostri agricoltori e sulla nostra produzione vinicola". In India ad oggi si importano 220.000 casse da 9 litri di vino all'anno, con una crescita stimata del 25% annuo per i prossimi 5 anni...

Cronaca

A Milano c'è "Simei-Enovitis"

Dall'impatto del packaging sul valore del brand al risparmio energetico nella filiera del vino; dai problemi e dalle opportunità della distribuzione in mercati come Usa, Uk e Cina, alle tecnologie più innovative in vigna e in cantina: ecco Simei ed Enovitis, i saloni internazionali delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento e delle tecniche per la viticoltura e l'olivicoltura, di scena dal 22 al 26 novembre a Milano, eventi di riferimento non solo orientati al business, ma anche allo scambio di conoscenza e al confronto tra top-player.



DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

Anche l'Italia del vino sbanca le aste di Hong Kong

L'Italia del vino ad Hong Kong? Sbanca, letteralmente, con un successo clamoroso, tanto da far pensare che i tempi siano maturi perché i vini italiani possano competere con i francesi, con l'interesse del pubblico concentrato tutto sui Grand Cru, come succede in Italia. A dimostrarlo, i 3.300.000 HK dollari (oltre 300.000,00 euro) di incasso record, risultato, in esclusiva WineNews, della prima asta 100% made in Italy mai tenuta ad Hong Kong, nuova capitale mondiale delle vendite all'incanto, organizzata da Gelardini & Romani Wine Auction, prima casa d'aste italiana specializzata in vino, che ha visto aggiudicato il 94% del valore di base d'asta. Protagoniste, etichette "mito" del Belpaese, come Giacomo Conterno, Barolo Monfortino 1970 (1/4 di Brenta) che guida la "Top 5" delle aggiudicazioni con 78.000,00 HK dollari, seguito da Tenuta dell'Ornellaia, l'Imperiale Masseto 2004 (70.000,00 HK dollari) e 3 Magnum Masseto 1997 (45.500,00 HK dollari), ancora Giacomo Conterno, 12 bottiglie Barolo Monfortino 2001 (42.000,00 HK dollari), e di nuovo Tenuta dell'Ornellaia, l'Doppio Magnum Masseto 2001 (42.000,00 HK dollari). "Anche ad Hong Kong - spiega Raimondo Romani - l'interesse del pubblico si è concentrato esclusivamente sui Grand Cru d'Italia da noi classificati: i pochi vini al di fuori della classificazione sono andati al 90% invenduti". Un pubblico, molto più competente di quanto ci si possa immaginare, quello di Hong Kong, grazie alla formazione fatta dai francesi, con un maggiore interesse, rispetto all'Italia in particolare, per le bottiglie da 0,75 con più di 30 anni. A dimostrarlo, i lotti con i maggiori incrementi su base d'asta, come Gaja, Barbaresco 1976 (1 bottiglia, 280%), Giacomo Conterno, Barolo Monfortino 1949 (1 bottiglia, 183%) e Biondi Santi, Brunello di Montalcino Riserva 1958 (1 bottiglia, 183%). Ad impressionare sono i volumi, "incredibilmente maggiori che il mercato di Hong Kong riesce ad assorbire sul Vecchio Continente, tanto che nonostante sia stata la nostra prima asta ad Hong Kong l'incasso è stato del 60% in più rispetto all'ultima asta battuta a Roma in ottobre, la migliore di sempre fino a quel momento". E a marzo 2012 si replica.

Focus

Il gusto in tavola (già) trionfa a Natale ...

Manca ancora più di un mese, ma c'è già chi pensa al Natale. Ed evidenzia come, per il 2011, gli italiani sceglieranno di spendere più per imbandire la tavola che per i regali: il 40% dei 625 euro che ogni famiglia spenderà in media finirà nel piatto e nel calice, il 39% sotto l'albero in pacchi e pacchetti. Così, almeno, dice la Coldiretti sull'indagine "Xmas Survey 2011" di Deloitte, che, nonostante registri un calo di spesa del 2,3% sul 2010, mostra come gli italiani siano disposti a spendere per le festività più della media europea, ferma a 587 euro. E se c'è da scommettere che, anche in tema di regali, il classico "cesto" di Natale con i tanti prodotti tipici del Belpaese, si contenderà il primato con la gettonatissima elettronica di consumo, non è semplicissimo trovare un'idea originale. Ma, qualche suggerimento, da qui a Natale, arriverà. Ad esempio si può regalare un pezzo di vigneto, come nel caso del progetto "Adotta una Garganega" della Strada del Vino Soave: per 100 euro si possono adottare 50 viti di Garganega, il celebre bianco veneto, e ricevere in cambio 12 bottiglie di Soave Doc, anche personalizzate nell'etichetta, per un brindisi diverso dal solito.



Una ricchezza italiana
da valorizzare e promuovere.

Forum Montepaschi sul vino italiano

Wine & Food

Da domani l'Europa avrà una nuova etichetta per gli alimentari

Obbligo di indicare la provenienza per tutte le carni fresche, dichiarazione nutrizionale obbligatoria, evidenziazione della presenza di allergeni, divieto di indicazioni fuorvianti sulle confezioni, data di scadenza anche sui prodotti confezionati singolarmente e caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm per facilitare la lettura: ecco le novità del nuovo regolamento comunitario sull'etichettatura alimentare, che sarà pubblicato domani nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. E in futuro l'origine in etichetta sarà obbligatoria anche per carni trasformate (tra 2 anni) e latte e derivati (3 anni).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo Francia: anche per i grandi vini italiani le aste enoiche di Hong Kong promettono grandi successi. E dopo i player nazionali, anche i colossi mondiali dell'eno-incanto

puntano sul Belpaese. E Christie's dedicherà un'intera giornata ai soli Supertuscan. Ne abbiamo parlato con Simon Tam, responsabile per l'Asia della celebre casa d'aste.

