



La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 826 - ore 17:00 - Giovedì 22 Marzo 2012 - Tiratura: 29466 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il boom delle bollicine continua

Il miglior biglietto da visita da esibire all'estero? Lo spumante, che, fuori dall'Italia, nel 2011 ha venduto l'8,3% in più di bottiglie sul 2010, a quota 270 milioni, di cui 41 in Germania, 24,5 nel Regno Unito e 23 negli Stati Uniti. A tirare la volata, il "solito" Prosecco che, tra Doc e Docg, esporta 150 milioni di bottiglie, ma bene anche Trentodoc (7%) e Franciacorta (+17%), secondo i dati dell'Osservatorio Economico Vini, fanno segnare ottimi risultati. E in Italia? Nel 2011 è saltato l'1% di tappi in meno, perlopiù durante le feste (nel 70% dei casi), con un debole per il lato "sempre più fashion" del Conegliano Valdobbiadene, registrato da un'indagine di GfK Group per Carpené Malvolti.



SMS
Se Bacco "batte" Cupido
Galeotto fu il vino e chi lo scelse. Cambiano i tempi e anche il concetto del romanticismo al femminile, al punto che Bacco supera Cupido, e per le donne del terzo millennio è più importante che l'uomo non sbagli mai la scelta del vino che azzecchi i fiori giusti. Lo dice un sondaggio di Cantine Pasqua via web, con il parere di 1.100 donne sui principali social network. E, così, per il 70%, al primo incontro fa più colpo una bottiglia che un mazzo di fiori. Ma attenzione, "maschi": 7 donne su 10 bocciano l'uomo che sbaglia la scelta dell'etichetta. E poi non esagerate con il bere: per il 72% del gentil sesso è un errore "fatale". Cari enoappassionati, non vi sentite ancora abbastanza sottopressione? Bene, sappiate che il 58% delle donne ritiene di capire come siete dall'abbinamento vino-cibo che sceglierete...

Cronaca

Il top dei winelovers in enoteca
Gli intramontabili Brunello di Montalcino Tenuta Greppo di Biondi Santi, il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno e l'Amarone della Valpolicella Quintarelli tra i rossi; il Cervaro della Sala di Antinori (Umbria), il Vintage Turina di Jermann (Friuli Venezia Giulia) e il Soave di Pieropan tra i bianchi: ecco le etichette preferite dagli amanti del buon bere italiano, secondo l'indagine di "Civiltà del Bere" in più di 100 importanti enoteche del Belpaese. Tra i territori, ancora Montalcino, Barolo e Valpolicella al top.



Primo Piano

Il vigneto-mondo visto dall'Oiv, con l'Italia al top

7,495 milioni di ettari di vigneto, in calo dell'1,2% nel 2011 sul 2010 (-94.000 ettari), una produzione di 265 milioni di ettolitri di vino (+0,6%) ed un consumo di 241 milioni di ettolitri (+1,7 milioni): ecco la carta d'identità del vino a livello planetario, "rilasciata" oggi a Parigi dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. "Una bella cura dimagrante del vigneto - spiega a WineNews il direttore generale Federico Castellucci - dovuta soprattutto all'Unione Europea che, negli ultimi 3 anni, ha estirpato 260.000 ettari di vigneto tra finanziamenti Ocm e non solo. E abbiamo molte meno eccedenze, anche grazie a 2 vendemmie, le ultime, meno abbondanti a livello mondiale (solo l'Italia ha fatto 7 milioni in meno di ettolitri nel 2011 sul 2010) che, grazie anche ad una crescita del consumo complessivo, dovuta soprattutto a Paesi "nuovi" consumatori, sta riportando le cose in equilibrio. Anzi, direi che se consideriamo che abbiamo bisogno di 30 milioni di ettolitri ogni anno per fare brandy, vermouth e aceti di vino, penso che stiamo utilizzando, in parte, anche quelli che erano gli stock. Anche se, va detto, la grande corsa all'estirpo probabilmente è finita, perché siamo alla fine dei finanziamenti per farlo". La cosa più interessante che si nota, sottolinea Castellucci, "è che l'export complessivo continua a salire: da 96 milioni di ettolitri nel 2010, siamo passati a 103,5 nel 2011, e questo conferma che il consumo si sta allargando geograficamente, sia perché ci sono nuovi Paesi consumatori, sia perché i grandi produttori e consumatori come Francia, Italia e Spagna nell'export non vedono più solo un motivo di vanto, ma una necessità, e quindi ci stanno investendo tanto. Possiamo dire che, ormai, 4 litri su 10 si consumano fuori dal Paese di produzione. E anche la quota dello sfuso sta crescendo, anche perché strumenti come il flexitank ne aumentano praticità e qualità garantita". E l'Italia? "È sempre più leader mondiale, con un incremento della quota di mercato internazionale che è passata dal 21,8 al 24,3% tra il 2010 e il 2011, e prima nell'export, con una crescita del 12% in valore e del 9% in quantità. E il bello è che è aumentato soprattutto il vino confezionato, visto che lo sfuso è sceso dell'1%".

Focus

Il vino come la moda. Ma con qualcosa in più

Il vino italiano è una delle più prestigiose bandiere italiane, al pari dell'alta moda. E a sancirlo sarà anche l'incontro tra "Opera Wine" (la prima prestigiosa degustazione in Italia by Wine Spectator, insieme a Veronafiere) e Altgamma, fondazione che riunisce aziende italiane di reputazione internazionale nella fascia più alta del mercato, di scena il 24 marzo a Verona, alla vigilia di Vinitaly. Con il "chairman" Santo Versace, dirigente della celebre griffe della moda, il presidente di Veronafiere Riello, Thomas Matthews di Wine Spectator e Matteo Lunelli (Altgamma e Ferrari). Ma il vino ha un plus importante: se la moda, spesso, è fatta con know how italiano ma all'estero, il vino non può non nascere al 100% nella propria "terra natale", ed è tra i pochi prodotti ancora made in Italy "tout court". Certo che poi, il mercato estero è fondamentale, e, per questo, Vinitaly, è a fianco delle cantine anche con Vinitaly Tour. E, così, se il 28 marzo a Verona sarà di scena il seminario della Master of Wine Debra Meiburg per approfondire il mercato cinese, riparte anche il tour mondiale di Vinitaly: dal 30 aprile al 3 maggio in Usa, il 29 e 30 ottobre in Russia, l'8 e 10 novembre a Hong Kong, e dal 12 al 18 novembre in Giappone.



Wine & Food

Ecco i "templi" dell'enoturismo italiano secondo "Go Wine"

Badia a Coltibuono, Capezzana, Castello di Modanella e Tenuta Vicchiomaggio in Toscana; Castello di Verduno, Fontanafredda, Malvirà e Villa Sparina in Piemonte; Bellavista e Ca' del Bosco in Lombardia; Bisol ed Emo Capodilista - La Montecchia in Veneto; Planeta e Florio in Sicilia; Ferrari in Trentino, Lungarotti in Umbria e Mastroberardino in Campania; ecco i luoghi al top dell'accoglienza enoica per "Cantine d'Italia 2012", la guida all'enoturismo di Go Wine, che si svela insieme alla primavera, con 660 cantine selezionate, 2.500 vini segnalati e 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Non è difficile adattare la viticoltura di una regione a temperature più calde: basti pensare che in territori come Bordeaux oggi in 10 anni si ottengono 10 buone vendemmie, una cosa impensabile solo qualche decennio fa". A WineNews le parole di Denis Dubourdieu, enologo, vigneron e ordinario alla cattedra di enologia dell'Università di Bordeaux.

