

## La News



### Le donne "che contano"

Le donne dirigono il 28% delle cantine con vigneto in Italia (Unioncamere). E, nel mondo, del vino, sono sempre di più, e sempre più influenti. Come Albiera Antinori, guida di Antinori, tra le più importanti realtà del vino italiano, con oltre 2.700 ettari di proprietà, che "The Drinks Business" ha inserito tra le "The world's most influential women in wine". Ma non solo: per il seguitissimo magazine "Food & Wine", tra le "15 Women in Wine to Watch", ci sono tre enologhe del Belpaese: Chiara Pepe, della celebre cantina abruzzese Emidio Pepe, Elena Fucci, guida della affermata realtà della Basilicata, e Chiara Vigo, della siciliana Fattorie Romeo del Castello (<https://goo.gl/wtEg4K>).



## Primo Piano

### Pasqua-WineMonitor: Francia-Italia e i grandi rossi

In generale, come noto, i valori dell'export di vino francese (9 miliardi di euro nel 2017) sono ben superiori a quelli del Belpaese (5,9 miliardi di euro). Una differenza che si evidenzia anche tra i grandi vini rossi dei due Paesi produttori: nella competizione fra "grandi cru" e denominazioni, nella comparazione con la Francia (i cui rossi pesano per il 74% nel totale dell'export di vini fermi imbottigliati), la principale denominazione, Bordeaux, presenta un export a valore quasi doppio rispetto a quello dei rossi Dop toscani, veneti e piemontesi insieme (1,88 miliardi di euro contro 1,07 miliardi). In particolare, le percentuali sui valori dell'export 2017 vedono i rossi top delle tre Regioni italiane più vocate all'export dietro ai rossi di punta francesi (Bordeaux e Borgogna) in Cina-Hong Kong (33% a 14%), Gran Bretagna (10% a 7%) e in Giappone (7% a 3%). Eppure, per i grandi rossi del Belpaese, esistono delle "isole felici" e in mercati strategici, dove la produzione rossista di Toscana, Veneto e Piemonte, "batte" quella bordolese e borgognona, come negli Stati Uniti (25% a 13%), Germania (14% a 4%), Canada (10% a 3%) e Svizzera (9% a 5%). E questo grazie anche alle performance di singoli mercati all'interno di questi Paesi, come succede in Usa con il Texas, dove l'Italia è leader, e che da solo assorbe il 7% del vino consumato negli States, con un trend in forte espansione soprattutto per i vini da importazione (+74% negli ultimi 10 anni). Sono alcuni degli atout della ricerca "Pasqua e il vino rosso di pregio: grandi cru e denominazioni a confronto. Il caso del Texas", firmata da WineMonitor di Nomisma e commissionata da Pasqua, storica realtà veronese che nel 2017 ha messo a segno un fatturato di 50,1 milioni di euro, con un export che solo nel Nord America vale 17 milioni di euro, di cui 13 negli States. Da cui emerge che, tra il 2012 ed il 2017 l'export di vini rossi - per i quali i primi cinque mercati di consumo sono Cina, Stati Uniti, Francia, Italia e Germania - è cresciuto a valore di oltre il 15%, ed il valore medio dei vini rossi consumati ha fatto +20% in Giappone, +10% negli Usa e +7% in Canada (approfondimento, <https://goo.gl/UURPx5>).

## Focus

### Italia, il vigneto più "bio" del mondo

Che il fenomeno del vino biologico sia in crescita non è una novità, come non lo è che l'Italia, anche in questo segmento, sia tra i leader nel mondo. A confermarlo anche i dati della American Association of Wine Economist, da cui emerge come il Belpaese sia quello dove la superficie vitata biologica ha la maggiore incidenza sul totale. Un dato che, nel 2016, era pari al 15,5% sul totale della superficie viticola di 690.000 ettari (dati Oiv, comprensivi sia dei vigneti destinati a uva da vino che da tavola, ndr). A seguire, curiosamente, la Bulgaria, con il 14% dei 67.000 ettari vitati del Paese, e poi la Spagna, con l'11% dei suoi 975.000 ettari. Francia giù dal podio, con il 9,3% dei suoi 785.000 ettari vitati complessivi, e dietro anche all'Austria, che vede sotto la categoria "organic" il 10,9% dei suoi 46.000 ettari vitati, e davanti alla Germania, che vede a "bio" il 7,8% dei suoi 102.000 ettari. Tra i dati che spiccano, se non stupisce più di tanto il 2,4% a biologico del vigneto Cina, con i suoi 847.000 ettari (in grande prevalenza di uva da tavola), spicca in negativo, invece, il 2,7% degli Usa (443 ettari vitati), Paese dove le tematiche legate al "bio" e all'"organico" sono particolarmente sentite dai consumatori.



### SMS L'anima sociale di Bottura

Non si ferma la "missione" di Massimo Bottura, capace ormai di far convivere stabilmente l'anima imprenditoriale con quella sociale, rappresentata dal progetto "Food For Soul", che sull'esperienza del Refettorio Ambrosiano di Milano, aperto nei giorni dell'Expo, recupera spazi in abbandono e li trasforma in vere e proprie comunità culinarie, per offrire un piatto caldo a chi non ha nulla. Un'esperienza diventata internazionale, prima con l'apertura del Refettorio Gastromotiva, in Brasile, quindi con il Refettorio Felix, a Londra, e adesso con il Refettorio Paris, che ha aperto i battenti oggi nella capitale francese, con Le Foyer de la Madeleine, ospitato nella cripta della chiesa della Maddalena: servirà 100 pasti al giorno, e a cucinare saranno gli chef amici di Massimo Bottura, che si alterneranno ai fornelli.

## Cronaca

### Nonino "fa scuola" in Usa

Non solo vino, l'Italia del beverage, nel mondo, è celebre anche per la grappa. Con la storica distilleria friulana Nonino che diventa caso di scuola negli States, scelta da Paul Pacult, per Forbes il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti, per rappresentare la categoria al "The Brandy Authority 2018", prestigioso programma educativo sui Brandy per barman e manager nel campo dell'enogastronomia, professionisti di sala e media del Nord America, accanto a importanti griffe di distillati di tutto il mondo.



## Wine & Food

### Il Grignolino, amato da Agnelli e da Liedholm, cerca il rilancio

Il Grignolino, vino peculiare e storico del Piemonte, le cui prime tracce si trovano addirittura nel 1200, amato tra gli altri da Gianni Agnelli e dal "barone" del calcio Nils Liedholm, e prodotto anche dagli antenati di Papa Francesco, oggi, dopo anni di crisi, di riduzione degli ettari (poco più di 580) e della produzione (nel 2016, 2,3 milioni di bottiglie tra Grignolino d'Asti, Piemonte Grignolino e Grignolino del Monferrato Casalese), cerca il rilancio. Con il progetto Monferace, il "super Grignolino", in purezza, prodotto solo nelle migliori annate. Le prime bottiglie nel 2019 (<https://goo.gl/S86Cmp>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Continua a crescere l'export agroalimentare italiano, che nel 2017 mette a segno un +7% sul 2016, superando i 40 miliardi di euro. Ancora lontani i 76 miliardi della

Germania, ma il Belpaese ha altre potenzialità e tanta qualità, come racconta a WineNews Denis Pantini, responsabile dell'Area Agroalimentare di Nomisma.

