

## La News



## Turismo, il boom dei mercati

Se il turismo enogastronomico aumenta del 9% nell'ultimo anno, con un italiano su tre che ha fatto almeno un viaggio in tema cibo, vino e birra, è anche merito dei mercati del food, come racconta il primo "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano", coordinato dalla professoressa Roberta Garibaldi per l'Università degli Studi di Bergamo e la World Food Travel Association. La visita di un mercato con prodotti del territorio si piazza infatti al secondo posto nella lista di esperienze food preferite dagli italiani (70%), subito dopo l'ovvio assaggio di piatti tipici in un ristorante locale (73%), e al primo posto tra quelle più gradite dai turisti enogastronomici.



## L'Italia a Hong Kong

L'Australia sarà l'ospite d'onore, ma tra le aziende protagoniste di Vinexpo Hong Kong (29-31 maggio, qui l'articolo: <https://goo.gl/3Z6XHa>), ci sarà tanta Italia. La Valpolicella festeggia i 50 anni anche in Estremo Oriente, con il "Valpolicella 50 Anniversary Tour", la degustazione di Amarone e Ripasso firmata dal Consorzio dei Vini Valpolicella. James Suckling guiderà invece la "Solaia Masterclass": nel calice 8 annate, 1978, 1994, 1997, 2001, 2007, 2010, 2013 e, in anteprima mondiale, la 2015 del mitico Super Tuscan. Due sono gli appuntamenti firmati dal Gambero Rosso: "Tre Bicchieri Special Awards Masterclass" e "Tre Bicchieri en primeur Special Edition". Infine, la Master of Wine Debra Meiburg presenta "Exploring Prosecco Doc & Why it's a must on every wine list".

## Cronaca

### Cina loves Chianti

Continuare a crescere in Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti, i pilastri del mercato enoico italiano, è fondamentale quanto difficile, però il futuro passa per la Cina, e se non è una novità adesso diventa una stringente necessità, e l'unico modo per recuperare terreno su Francia, Australia e Cile è entrare nel cuore dei wine lovers. Chi sembra esserci riuscito, o almeno ad aver messo le fondamenta, è il Chianti, la denominazione italiana più conosciuta in Cina secondo il portale "WineITA" ...



BAGLIO DI PIANETTO  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

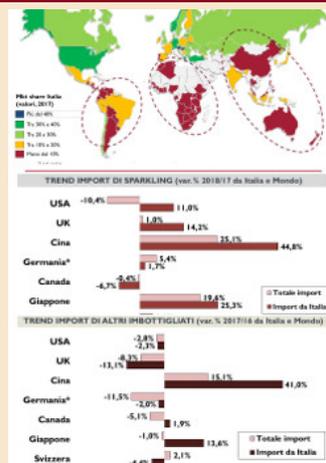
### Assemblea Federvini: il momento del vino italiano

Il vino italiano, tutto sommato, continua ad essere in salute. Ma è severamente vietato abbassare la guardia, perché sono tante le criticità da affrontare: mercati sempre più competitivi, una gestione politica e amministrativa che vive di troppi ritardi, rischi come quello dell'aumento dell'Iva da scongiurare ad ogni costo. Con gli imprenditori e le amministrazioni chiamati ad una comune assunzione di responsabilità e a fare ciascuno la sua parte per uno dei settori trainanti del made in Italy. È questo, in estrema sintesi, il messaggio di Federvini, riunita in assemblea oggi a Roma, nelle parole del presidente Sandro Boscaini. Il quadro economico, nel complesso, è positivo. Dopo un 2017 che ha visto il record delle esportazioni (vini e mosti hanno messo insieme 6,1 miliardi di euro, +6,4% sul 2017, secondo le elaborazioni di Federvini su dati Istat), e tornare in crescita, seppur leggerissima, il mercato italiano, anche il 2018 sembra procedere sulla stessa strada, con gli spumanti, Prosecco in testa, a fare da traino, mentre i vini fermi continuano a segnare un po' il passo. "Le cose vanno bene, ma non dobbiamo distrarci perché il settore è molto competitivo. Con i nostri territori siamo all'altezza - dice Boscaini a WineNews (qui l'intervista: <https://goo.gl/yEcFzG>) - ma non possiamo vivere di sole bollicine. L'impasse politica, senza dubbio, ci penalizza, specie sul fronte dell'Ocm Vino, su cui siamo già in ritardo, dopo un anno particolarmente complicato". Di certo, sul fronte del supporto alle esportazioni, ci sono anche buone notizie, ed in questo senso "guardiamo con soddisfazione lo sforzo straordinario messo in piedi dal Ministero dello Sviluppo Economico, insieme con l'Ice, in Usa e Cina". Altro tema da risolvere urgentemente è quello della nomina del nuovo Comitato Vini, fondamentale per le modifiche ai disciplinari dei vini Do e Ig, fermo da dicembre 2017. E ancora, la gestione delle autorizzazioni per i nuovi impianti, che anche quest'anno ha visto richieste 10 volte superiori alle disponibilità: "troppo poco per rispondere alle esigenze del mercato". Infine, un giudizio sulla filiera, che ha bisogno "di equilibrio e di lavorare sul valore aggiunto, investendo ulteriori risorse".

## Focus

### Nomisma: export appeso agli spumanti

Le esportazioni di vino italiano, nei prossimi anni, continueranno a crescere in Usa e Canada, mentre tra i mercati emergenti, la Cina dovrebbe segnare una svolta positiva e sensibile, così come la Russia, al netto di "imprevisti geopolitici". E se diverse opportunità arrivano anche dal Giappone, che dal 2019 vedrà entrare in vigore l'accordo di libero scambio con l'Ue, è probabile che le nostre spedizioni di vino segnino il passo in Germania, dove i consumi complessivi non aumentano, e si stanno spostando sempre più verso le produzioni locali, ed in Uk, che pagherà gli effetti di Brexit e svalutazione della sterlina. Nel complesso, continuerà il trend spumanti, anche nei mercati emergenti (Est Europa ed Asia), ancora marginalmente coinvolti in questo boom. Sono alcune delle prospettive tratteggiate da Nomisma-Wine Monitor nell'assemblea di Federvini, oggi a Roma. Proprio dalle bollicine, nella prima parte del 2018, arrivano i segnali di maggior vitalità, con crescita a due cifre in Usa, Uk, Cina, Giappone e Svizzera, mentre i vini fermi segnano il passo ovunque. Un panorama in chiaroscuro, come racconta a WineNews Denis Pantini di Nomisma-Wine Monitor (<https://goo.gl/YUXUE2>).



## Wine & Food

### La cucina specchio dei tempi: il 56% degli italiani mangia etnico

Gli italiani sempre meno "nazionalisti" in tavola: nel Paese delle cucine tipiche regionali, spopola il cibo etnico, un po' per moda, un po' per voglia di novità, un po' perché è la composizione stessa del tessuto sociale che sta cambiando nel Belpaese. La conferma arriva da una ricerca Nielsen che svela come al 56% degli italiani piace almeno una delle principali cucine etniche: nell'ordine le preferite sono quella cinese, quella giapponese e quella messicana, e per il 49% una di queste può rappresentare una valida alternativa alla cucina italiana (qui l'articolo completo: <https://goo.gl/y4etFi>).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia vive una situazione paradossale: i mercati in cui è presente con maggior forza sono quelli in cui spunta i prezzi più bassi. È un aspetto peculiare, che dimostra

come il vino italiano non riesca a farsi riconoscere il giusto prezzo, né a sfondare sui mercati emergenti". A WineNews Gabriele Barbaresco, Responsabile Area Studi

