

La News



"Woman of the Year"

Rappresentante della terza generazione di famiglia, fa il suo ingresso in azienda nel 1993 e scala tutte le posizioni fino a diventare, all'inizio di quest'anno, ceo di Banfi Vintners, divenendo così uno dei pochi vertici di grandi realtà del settore vino, proprietaria della Castello Banfi, cantina-simbolo del Brunello di Montalcino, e tra i progetti più importanti nati da zero, del vino italiano, che celebra quest'anno i suoi primi 40 anni di vita: stabilmente tra le donne più influenti del mondo del vino internazionale, Cristina Mariani-May è la "Woman of the Year 2018" dei "The Drinks Business Awards", assegnati ogni anno dalla celebre rivista Uk, all'edizione n. 16 (<https://goo.gl/IHmiPV>).



Il "paradosso" italiano

Tra i grandi Paesi esportatori di vino, l'Italia è quella che ha la maggiore concentrazione nei suoi primi 10 mercati. L'indice HH, che misura proprio questo parametro, per il Belpaese tocca i 1.108 punti, sui 729 della Francia ed i 631 della Spagna. Ma c'è un altro aspetto peculiare: nei mercati dove è più forte per quota di mercato, l'Italia spunta prezzi più bassi rispetto agli altri. E così, nei suoi primi 3 mercati (che pesano per il 53,5% delle esportazioni), il prezzo medio del vino italiano è di 3 dollari al litro, che sale a 3,8 nei seguenti 7 mercati. Non è così per la Francia, e neanche per la Spagna. Un aspetto che la dice lunga su quanto ci sia da lavorare proprio sul tema del valore, come spiegato, nell'assemblea Federvini, ieri a Roma, da Gabriele Barbaresco, Responsabile Area Studi Mediobanca (<https://goo.gl/Kje1dZ>).

Cronaca

Franciacorta Stage in volata

Il vincitore di tappa è stato, in volata, Elia Viviani, al quarto sigillo al Giro d'Italia. Ma il vero vincitore della Franciacorta Stage, con la carovana rosa che ha solcato vigneti e colline tra Riva del Garda ed Iseo, è stato il territorio delle prestigiose bollicine lombarde, con il vino italiano che, grazie alla partnership tra il Consorzio del Franciacorta e una delle corse ciclistiche più affascinanti e seguite, ha mostrato al mondo, ancora una volta, le sue bellezze storiche, culturali e paesaggistiche.



Primo Piano

"Cantine aperte", per conoscere l'Italia del vino

Calice alla mano e voglia di conoscere e scoprire l'Italia del vino, i suoi tanti ed affascinanti territori, i produttori che ne traducono l'essenza in bottiglia e le loro etichette, in testa, è tempo di "Cantine Aperte", il più importante evento di promozione dell'enoturismo in Italia con la regia del Movimento Turismo del Vino, il 26 e 27 maggio in mille cantine, dal Nord al Sud del Belpaese. Ogni territorio ha arricchito il programma dando libero sfogo alla creatività: nelle Marche una App, Cantine Marche in Tour, guiderà alla visita di tutte le cantine, consentendo di partecipare a un contest fotografico on line e di vincere degustazioni. In Puglia la novità sarà la proposta di itinerari a cura di "Eventi d'Autore", che abbineranno alle visite in oltre 60 cantine, delle tappe alla scoperta della storia e dei paesaggi circostanti, con soste nei siti di interesse storico, archeologico o naturalistico, anche con gli enobus, con partenze da Bari, Trani e Lecce, e la possibilità di raggiungere le cantine anche in bici (su www.mtvpuglia.it le info per scaricare le app Ampelopuglia che offre dettagli sulle Denominazioni, i territori e i principali vitigni autoctoni pugliesi, e Top Wine Destination che illustra invece le opportunità di enoturismo e di turismo rurale nelle cantine, e la Google Maps delle aziende partecipanti, da Due Palme a Castello Monaci, da Aitemura a Tormaresca e Leone de Castris, che aprirà il suo museo). In Sicilia, nell'anno di Palermo Capitale Italiana della cultura, sarà l'occasione per viaggi nell'arte antica e contemporanea, nella musica, ma anche nella sua natura, tra Castelvetro e Mazara del Vallo, visitando le cantine Gorgi Tondi la Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi, tutelata dal Wwf, le antiche bottaie delle Cantine Florio a Marsala, mescolando il vino e l'arte contemporanea di Salvatore Catanzaro, Roberto Masullo, Michele Bono e Vincenzo Crapanzano a Feudo Arancio o, ancora, da Planeta, alle Tenute Ulmo a Menfi e Buonivini a Noto, con "Exploring Nero d'Avola" e un vero e proprio Wine Game, alla scoperta dei diversi terroir di Sicilia (<https://goo.gl/CZxh3f>).

Focus

Brindisi tra arte, cultura ed emozioni

"Gustiamo il bello della Toscana" sarà il tema di "Cantine Aperte" nel Granducato, alla scoperta di piccoli tesori nascosti nelle tenute: un quadro, uno scorcio paesaggistico, un manufatto, una stanza solitamente chiusa al pubblico, una degustazione dalla terrazza in cui Leonardo ha dipinto la "Gioconda" alla Cappella privata della tenuta rinascimentale, in cantine da Antinori nel Chianti Classico a Il Borro, da Lamole di Lamole a Ruffino, da Val delle Rose a Col d'Orcia, dalla Fattoria dei Barbi a Rocca delle Macie per citarne solo alcune. Si punta sulla cultura anche in Umbria, con il Museo del Vino di Lungarotti, e con un viaggio alla scoperta del Sagrantino (e una ludoteca per i bambini) da Caprai, e se in Lombardia il tema sarà "Cantine Aperte Emotion", in Piemonte si punta sulla "Caccia al tesoro" enogastronomica. In Trentino abbinamento con la letteratura in cantina (da La Vis), con i finger food dello chef 2 Stelle Michelin Alfio Ghezzi al ristorante Villa Margon da Ferrari, e con l'artigianato storico del territorio da Mezzacorona. Sarà Cantine Aperte "social", in Veneto, con Bortolomiol e Villa Sandi, e abbinato a prodotti tipici, ma anche innovativi, come il Gelato all'Amarone di Grom, da Zenato.

