

La News



I vini italiani più "ricercati"

Il Sassicaia della Tenuta San Guido, il Tignanello della Marchesi Antinori ed il Masseto: sono sempre loro i vini italiani più ricercati nel mondo. A dirlo l'aggiornamento della classifica di "Wine-Searcher", uno dei punti di riferimento per la consultazione di prezzi e quotazioni delle bottiglie. Ai piedi del podio l'Ornellaia, seguito da un'altra etichetta firmata Antinori, il Solaia. A seguire, il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno, il Barolo di Bartolo Mascarello, il Barbaresco di Gaia, il Brunello di Montalcino della Tenuta Greppo di Biondi Santi, ed il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova di Casanova di Neri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Vino e falsi, il "caso" UK

Il problema della contraffazione, nel mondo del vino è sempre più globale. E se in Asia è una vera piaga, come spesso ci raccontano le cronache, soprattutto dalla Cina, la questione tocca anche mercati più maturi e strutturati, come quello UK: secondo uno studio Euipo (l'Ufficio dell'Unione Europea per la Proprietà Intellettuale), nel Regno Unito il mercato di false bottiglie (anche di spirits) costa al settore ben 218 milioni di sterline ogni anno, riporta "The Drinks Business". Il fatturato di una grande azienda italiana del vino. Una perdita economica "diretta", con notevoli ripercussioni sul mondo del lavoro: nei 13 settori analizzati da Euipo, tra cui anche quello delle bevande alcoliche, i falsi costano ai sudditi della Regina Elisabetta oltre 57.750 posti di lavoro ogni anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vitality in Cina

Coltivare la crescita del vino italiano in Cina, dove i risultati del 2017 e della prima parte del 2018 sono positivi (export +62% nel primo trimestre 2018,) ma dove ancora i margini, per le cantine del Belpaese, sono enormi. È l'obiettivo del nuovo roadshow firmato Vitality, che da oggi al 14 giugno, vedrà Veronafiere, con 46 realtà tra cantine e distributori, ed oltre 300 etichette in degustazione, fare tappa nelle città di Shenzhen, Changsha e Wuhan, metropoli da 40 milioni di abitanti, insieme all'Ice.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

WineNews su dati Istat: vino, il preferito dagli italiani

Sempre meno italiani, nel complesso, bevono bevande alcoliche. E a diminuire è soprattutto la percentuale di chi beve quotidianamente (categoria in cui, ancora, domina il vino), pratica tradizionale soprattutto delle persone più anziane, mentre aumenta il consumo occasionale, soprattutto tra i giovani. Ed il primato del vino, che resta solido, accompagnato dalla birra, è sempre più eroso, seppur lentamente, dal consumo di altre bevande alcoliche. Ecco l'estrema sintesi dei dati Istat estrapolati dall'indagine "Aspetti della vita quotidiana" degli italiani, su un campione di 24.000 famiglie, analizzati da WineNews. In generale, la percentuale di chi ha consumato almeno una bevanda alcolica nell'anno, nel 2017, è stata del 65,4%, in calo sul dato 2007 (68,2%). Ancora più netta la diminuzione di chi ha bevuto un bicchiere tutti i giorni (21,4% contro il 29,3%), mentre sono di più coloro che lo fanno occasionalmente (44% sul 38,9%), ed in particolar modo fuori pasto (29,2% sul 25,6%). Diminuisce anche la percentuale di chi consuma solo vino e birra (21% contro 26,3%), e aumenta di chi consuma anche altri alcolici (43,8% sul 39,3%). Il vino, tuttavia, forte del suo fascino, della sua tradizione, e della sua presenza capillare nei territori, anche come attività produttiva resta la bevanda alcolica più consumata: il 52,6% degli italiani lo ha bevuto almeno una volta nell'anno (contro il 48% della birra ed il 43,8% degli altri alcolici). E nel consumo quotidiano, il nettare di Bacco è assoluto protagonista: il 19% degli italiani lo beve tutti i giorni, contro il 4,9% della birra ed appena lo 0,7% degli altri alcolici. E, probabilmente proprio grazie alla cultura del consumo di vino che si tramanda ancora, almeno in parte, nelle famiglie, in Italia il consumo di bevande alcoliche, nella maggior parte dei casi, è moderato: il 49,5% della popolazione italiana beve con moderazione, ma c'è comunque un 15,9% dei consumatori che è soggetto ad almeno un comportamento a rischio, legato soprattutto al consumo eccessivo fuori dai pasti (48,2%), mentre il binge drinking è un rischio per meno di un italiano su 10 (7,4%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il mercato mondiale della ristorazione

Quanto vale la cucina italiana nel mondo? 209 miliardi di euro di volume d'affari, di cui 60 miliardi in Cina e 56 miliardi in Usa, seconda dopo la cucina cinese, con una quota di mercato del 13% ed una penetrazione più elevata per numero di transazioni in Usa (15%), UK (15%), Brasile (13%) e India (13%). A dirlo è una ricerca Deloitte per la Scuola internazionale di Cucina Italiana Alma, secondo la quale il mercato della ristorazione mondiale ha raggiunto un valore di 2.210 miliardi di euro nel 2016, con l'area Asia-Pacific che copre il 46% del totale, e guida la crescita (+5,6% nel 2011-2016) con il Nord America (+4%) mentre l'Europa è stabile (+0,4%). Tra i canali, il Full-Service Restaurant (ristoranti con servizio più o meno formale al tavolo, dove i primi 10 Paesi per dimensione rappresentano quasi il 90% del mercato e l'Italia è n. 5 con una quota del 4% a 42 miliardi di euro di business), pesa per il 52%, ma a crescere di più sono Street Food e Quick Service Restaurant (ristoranti di bassa/media qualità senza servizio al tavolo), rispettivamente del +6,1% e +5,3% contro il +4,9%. Nei prossimi anni si prevede un'ulteriore balzo del mercato (+3,1% nel 2016-2021), con l'Europa che torna a crescere, e la cucina italiana prevista in forte crescita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Italia regina del gelato, n. 1 della produzione Ue

L'Italia è la regina del gelato: dopo 20 anni di leadership indiscussa, la Germania perde il primato di produttore europeo, conquistato dall'Italia. Lo afferma la Coldiretti che, sulla base di dati Eurostat, fotografa un'Italia amante del gelato: ne vengono prodotti infatti 595 milioni di litri all'anno, pari al 19% del totale dell'Unione, e gli italiani ne consumano oltre 6 chili pro capite annuali. Il successo del gelato non è legato solo al caldo: i consumi, sottolinea la Coldiretti, sono destagionalizzati, grazie alle sempre più numerose gelaterie artigianali, e alla riscoperta degli ingredienti tradizionali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra la rivoluzione delle cooperative e le grandi famiglie del vino: Riccardo Cotarella

Le riflessioni del presidente di Assoenologi sul settore e su queste due "anime" della produzione italiana, e le anticipazioni del Congresso Assoenologi di Trieste (5-8 luglio), tra mercato e cultura (da Angelo Gaja a Carlin Petrin, e con il premio a WineNews).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)