

La News



Estate, addio rossi, viva rosati e bianchi

Inizia l'estate, e come ogni anno i wine lovers sono "costretti" a mettere, almeno per un po', in secondo piano la passione per i rossi e virare su qualcosa di più godibile, anche in spiaggia, a partire dai rosati, vera tendenza dei consumi estivi ma non solo, e dai bianchi, che muoveranno una buona metà delle vendite in enoteca, specie aromatici, come Gewurztraminer, Moscato e Malvasia. Tra le novità, grande attenzione per spumanti e vino biologico, ma la vera notizia è che il "crollo" dei consumi degli anni passati non ci sarà, con le enoteche che aspettano un aumento delle vendite sull'estate scorsa del +13-18%. Ecco l'estate secondo Vinarius.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Bottura, testimonial n. 1

Modena e i Paesi Baschi: luoghi lontani per molti aspetti, ma con cose, o meglio, persone, capaci di unirli. E ad altissimi livelli. Come lo chef n. 1 al mondo Massimo Bottura, modenese come la sua trisellata Osteria Francescana, al vertice della The World's 50 Best Restaurants, nei giorni scorsi a Bilbao, vero testimonial della cucina italiana ma anche internazionale, agli eventi in patria ma anche oltreconfine. Ambasciatore del suo territorio, il 23 e 24 giugno a Rimini sarà ad Al Mèni, il circo-mercato dei sapori nato da una sua idea, ma aspettando il 23 luglio a Modena, il Basque World Culinary Prize, prestigioso riconoscimento allo chef che rappresenta il potere del cambiamento della gastronomia, del Basque Culinary Center di cui Bottura è membro del cda dalla fondazione nel 2011.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Christie's, top lot Bruno Giacosa

Se asta da record è una definizione ormai quasi abusata, è difficile trovarne una più calzante per l'ultima vendita enoica all'incanto di Christie's, che a New York ha raccolto 3,2 milioni di euro da 923 lotti. Top lot, le 12 bottiglie di Domaine de la Romanée-Conti, Montrachet 1990, battute a 88.000 euro, mentre per il Belpaese il risultato migliore, in termini assoluti, l'ha messo a segno il lotto da 6 magnum di Bruno Giacosa, Barolo Riserva, Le Rocche del Falletto di Serralunga d'Alba 2000, battuto a 4.450 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dentro i primi tre mesi del commercio enoico mondiale

I primi tre mesi del commercio enoico italiano nel 2018 (+4,5% in valore e -9% in volume) non sono che lo specchio, fatte le debite proporzioni, di una tendenza mondiale: nello stesso periodo, infatti, le spedizioni globali di vino sono cresciute appena del +3,2% in volume (1,42 miliardi di litri), ma di ben il 17,3% a valore (5,64 miliardi di dollari), con il prezzo medio che, di conseguenza, passa dai 3,49 a 3,96 dollari al litro, come emerge dall'ultimo "Wine by Numbers" firmato da Corriere Vinicolo e Uiv. Il maggiore importatore di vino imbottigliato fermo, nel periodo gennaio-marzo 2018 sono ancora gli Stati Uniti, con quasi 180 milioni di litri, per 1,13 miliardi di dollari di importazioni, seguiti da Cina (712 milioni di dollari), Gran Bretagna (532 milioni di dollari), Germania (406 milioni di dollari) e Canada (384 milioni di dollari). Analizzando l'andamento dei principali partner commerciali del vino italiano, la Germania mostra ancora qualche segno di debolezza: Belpaese ancora primo partner, con 136 milioni di euro di imbottigliato e 18 milioni di euro di bollicine (+15,9%). Chi paga sotto ogni punto di vista la flessione dettata principalmente dal calo della sterlina nel cambio con l'euro, è il Regno Unito, dove le importazioni di imbottigliato, nei primi tre mesi 2018, sono letteralmente crollate: -11,8% in volume e -6,8% a valore. L'Italia soffre, moltissimo, sul versante dell'imbottigliato (-21,7% in volume e -14,1% a valore), a 59 milioni di sterline. Meglio le bollicine: -3,7% in volume e +12,8% a valore (57 milioni di sterline). Paradigmatico di come si stia muovendo il mercato mondiale l'andamento degli Usa, dove l'Italia fa segnare un +0,5% in volume ed un +12,7% a valore (369 milioni di dollari) nell'imbottigliato (ma Francia e Nuova Zelanda fanno molto meglio). Meglio le bollicine: +13,8% in volume e +28% a valore (95,8 milioni di dollari). Tira il freno il Canada, ma fa bene il vino tricolore: +12,1% a valore l'imbottigliato (107 milioni di dollari canadesi) e +2,2% le bollicine (11 milioni di dollari canadesi). Infine, la Cina, che se ancora non è centrale per l'export italiano è destinata ad essere il mercato del futuro: le spedizioni dell'imbottigliato dal Belpaese sono cresciute del +62,3%, a 48,6 milioni di dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Turismo enogastronomico in Italia, 12 miliardi di euro nel 2017

Prima motivazione di viaggio per i turisti in vacanza in Italia, l'enogastronomia made in Italy muove, da sola, 1 turista su 4 (22,3% di italiani e il 29,9% degli stranieri), più della ricchezza del nostro patrimonio culturale e degli eventi. Nel 2017 si stima che le presenze legate al turismo enogastronomico siano state oltre 110 milioni ed il loro impatto economico abbia superato i 12 miliardi di euro - 15,1% del totale turismo, terza tra le voci di spesa dopo alloggi (quasi 24 miliardi di euro) e ristoranti/bar/café (oltre 17,4 miliardi di euro) - con il 57% dei soggiorni da turismo straniero (63 milioni di presenze) ed il restante da quello italiano (47 milioni di presenze), ma con gli italiani che hanno speso di più degli stranieri (7,3 miliardi di euro contro 4,9). È emerso oggi nei numeri dell'Isnat-Unioncamere, al primo Food & Wine Tourism Forum al Castello di Grinzane Cavour, Patrimonio Unesco nelle Langhe Unesco, con un ricco panel di speakers. E se, secondo i dati, nella crescente richiesta di itinerari enogastronomici, le degustazioni sono sempre più al centro della vacanza (13,1% dei turisti), ben il 58,2% degli intervistati visitando un territorio acquisterebbe un prodotto locale, ed oltre 6 su 10 sono disponibili a spendere tra i 20 ed i 50 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

TheFork: le "vacanze online" italiane al ristorante

L'estate è arrivata, e con sé porta aria di vacanze: per gli italiani questo significa non solo cercare hotel e attrazioni da visitare, ma anche ristoranti in cui mangiare. Si perché secondo uno studio di TheFork, tra le principali app di prenotazione online di ristoranti, gli italiani non rinunciano alla loro passione per il cibo nemmeno fuori casa: il 35% del budget totale per le vacanze gli italiani lo spendono per mangiare fuori, preferibilmente la sera (il 97%) e spendendo un massimo di 30 euro. Inoltre, sempre secondo TheFork, i locali in cui mangiare vengono scelti per l'86,5% grazie ad app dedicate a food e turismo, mentre si piazzano al secondo posto i consigli ricevuti in loco (59,6%) e al terzo il passaparola di amici e parenti (36%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Un Dna diverso per il Prosecco: Bortolomiol, azienda bio che guarda alla sostenibilità

Il Prosecco, spesso e volentieri, è visto e considerato come un vino semplice, facile, anche in termini produttivi. A "complicare" le cose, Bortolomiol, azienda 100% biologica che, come racconta a WineNews Elvira Bortolomiol, che insieme alle sorelle Maria Elena, Luisa e Giuliana guida la griffe delle bollicine venete, sta lavorando con enologi, tecnici e mondo accademico, per affermare concetti diversi, che parlano di sostenibilità ed equilibrio ambientale.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)