

La News



Prosecco sempre al top in Uk

Il Regno Unito si conferma terra di conquista per il Prosecco: lo spumante veneto-friulano, nelle sue versioni Doc e Docg, resta il preferito degli Inglesi, anche se la crescita dei consumi complessivi sul passato sta un po' rallentando (+4% nel 2017 sul 2016, rispetto al +8% del 2016 sul 2015). In ogni caso, in Uk, che è il mercato n. 6 per le bollicine a livello mondiale, almeno 3 consumatori su 4 hanno bevuto Prosecco almeno una volta nell'ultimo anno. Anche se le bollicine non sono ancora considerate vino da pasto, e molti consumatori hanno voglia di novità. A dirlo l'ultimo report "Sparkling Wine in the UK Market 2018" di Wine Intelligence.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il Ministro Centinaio in Valpolicella

"Il vino è uno dei settori che tira di più e sta permettendo ad agricoltura e turismo di poter beneficiare del "sistema Italia"". Così il Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, oggi nella sua prima visita ad un Consorzio del vino, quello della Valpolicella, che tutela un territorio che tra Amarone, Valpolicella, Recioto e Ripasso, muove un giro d'affari enoico di 600 milioni di euro, nella nuova sede di Sant'Ambrogio. Occasione per parlare anche di export, tutele ed enoturismo. "Stringeremo un nuovo accordo con Alibaba per l'e-commerce del made in Italy in Cina che sia davvero efficace. Intanto lavoriamo contro l'italian sounding, e abbiamo già bloccato 30 milioni di lattine di falso Prosecco prodotto da Paris Hilton. Bene il binomio turismo-agricoltura, in Italia tante destinazioni che meritano di essere visitate ed "assaggiate".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Sassicaia 2015, il n. 1 d'Italia

Il miglior vino italiano dell'anno è il Sassicaia 2015 della Tenuta San Guido, etichetta icona del Belpaese, seguito sul podio dal altri must come il Barbaresco Asili Vecchie Viti 2012 di Roagna, e dal Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2013 di Casanova di Neri: ecco il verdetto dei Best Italian Wine Awards (anticipato dal "Corriere della Sera"), cheUna classifica che tocca praticamente tutte le Regioni del Belpaese, e che nei migliori 50 conta etichette simbolo del vino italiano e dei suoi territori, secondo la giuria guidata da Luca Gardini e Andrea Grignaffini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Michel Rolland a WineNews, dalle stilette al bio ed alla critica all'ode al terroir

Nella storia professionale degli enologi moderni Michel Rolland ha segnato una svolta ed un cambio di passo fondamentale, ridisegnando i confini del mestiere e declinandolo in modo nuovo: è lui il primo flying winemaker e, con quarant'anni di carriera alle spalle e centinaia di vini assemblati in 21 Paesi diversi, sul vino ha più di qualcosa da dire. A partire proprio dal senso del suo lavoro, come racconta a WineNews, da Montefalco, nel cuore dell'Umbria, in cantina da "Mister Sagrantino", Marco Caprai. "Non mi interessano il riconoscimento mediatico ed il successo, mi interessa fare vino, è un lavoro in cui pesa il fattore umano, e l'amicizia con Lodovico Antinori ne è la dimostrazione". A proposito di lavoro, o meglio, del frutto del suo lavoro, Rolland ha le idee piuttosto chiare sul giudizio del mercato, e quindi del consumatore, e della critica. "La cosa più importante è incontrare il gusto del maggior numero di consumatori possibile, ed in questo senso non amo troppo gli eccessi del giornalismo enoico. È una questione di gusti: dieci persone intorno alla stessa bottiglia possono avere benissimo dieci opinioni diverse, positive e negative". Caposaldo dell'approccio dell'enologo francese è il terroir, da cui tutto ha inizio. "Il terroir è sempre il vincitore, l'enologo non vince mai. Possiamo fare pessimi vini in ottimi terroir ma mai ottimi vini in pessimi terroir". Difficile, invece, individuare il momento della svolta professionale, perché "l'esperienza è importante, l'intuizione è fondamentale: a volte ancora non so perché da un certo taglio il risultato è quello che cerco, ma è così, e funziona". Più delicata la questione che riguarda il biologico, su cui Rolland ha sempre avuto un punto di vista complesso e critico, pur avendo sposato la viticoltura verde da anni. "Tutti siamo dalla parte dell'ambiente, ma nel biologico si usa il rame, che non fa certo bene alla terra. Non posso accettare che si usi l'immagine del vino biologico per vendere di più e vini meno buoni: amo il bio, ma ci vuole onestà". Infine, parlando dell'Italia, "è evidente la crescita fatta negli ultimi trent'anni, partita dal vigneto e arrivata nel bicchiere: oggi si producono ottimi vini ovunque".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Italia, al giro di boa del 2018 export senza sussulti

Sotto il sole del mercato enoico italiano non c'è nulla di nuovo. Al giro di boa del 2018, come raccontano i dati sui primi sei mesi dell'anno raccolti dall'Osservatorio del Vino e pubblicati su Wine by Numbers by Corriere Vinicolo - Uiv, le spedizioni enoiche verso l'estero sfiorano i 3 miliardi di euro, sostenute ancora dai risultati degli spumanti, +5% in volume, a quota 165,7 milioni di litri, e +13,7% a valore, per un giro d'affari di 650,6 milioni di euro. Oltre al Prosecco, bene anche l'Asti. I vini fermi imbottigliati, di gran lunga la categoria più rappresentativa, valgono 1,79 miliardi di euro, per 480,3 milioni di litri, ma continuano a perdere terreno in termini di volumi (-3,2%), una dinamica comunque messa in conto e legata a doppio filo alla scarsità della produzione 2017, mentre in valore si registra un impercettibile +0,4%. Una stabilità complessiva, quella dell'export italiano, che si riflette anche nell'andamento sui diversi mercati. In Usa i vini fermi non fanno registrare variazioni, mentre gli spumanti mostrano dati più confortanti; continua il calo dei vini fermi in Germania, ma solo in volume, e non finisce la lunga crisi della Gran Bretagna: a metà anno i vini fermi perdono un altro 6,5% a valore. Perdono qualcosa anche Giappone e Svizzera, mentre la Cina frena e la Russia crolla.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Pesto, 'Nduja, Piadina e Mozzarella di Bufala i preferiti dagli stranieri

Il made in Italy agroalimentare è ricchissimo di tanti prodotti tipici di ogni Paese d'Italia: oltre 5.000 quelli censiti dal Ministero dell'Agricoltura, con alcuni "campioni" che piacciono in maniera particolare anche ai tanti turisti stranieri che visitano, anche per i suoi sapori, il Belpaese. Al primo posto, secondo un sondaggio su 1.820 turisti stranieri realizzato dall'agenzia Klaus Davi & Co., si piazzano a pari merito la 'nduja e il pesto genovese (19%), due prodotti per i quali vanno pazzi soprattutto tedeschi, francesi e spagnoli, che non resistono ai gusti unici di queste specialità con cui si possono condire a piacimento diversi cibi, in particolare la pasta. Seconda la piadina romagnola (16,5%), molto apprezzata dai tedeschi e dai russi. Terza la mozzarella di bufala (14%) amata soprattutto da americani e inglesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Viaggio alle radici della viticoltura del Mediterraneo: sull'Isola di Mozia tra archeologia e vino

Il progetto della Tenuta Whitaker promosso da Tasca d'Almerita, le indagini e le ricerche sulla storia dei Fenici e di come il vino è approdato nel Mediterraneo, raccontato da Lorenzo Nigro, direttore della missione archeologica a Mozia, da Alberto Tasca, alla guida della celebre cantina siciliana che cura i vigneti ed il percorso culturale sull'isola, e di Giacomo Ansaldi, enologo del centro regionale vivaio F. Paulsen.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)