

La News



Château Mouton Rothschild per Versailles

Da un gioiello all'altro, dal vino all'arte, patrimonio di Francia, da oltralpe arriva un'importante iniziativa di mecenatismo: a lanciarla, Château Mouton Rothschild con una serie di limited edition di vini battuta in asta per finanziare progetti di restauro nel Palazzo di Versailles. 75 casse con 5 vini delle annate 2005, 2007, 2009, 2010 e 2013 con le etichette firmate, nella storica tradizione del Premier Cru, dai grandi artisti internazionali Giuseppe Penone, Bernar Venet, Anish Kapoor, Jeff Koons e Lee Ufan, che, non a caso hanno esposto anche nella Reggia. Battitore d'asta, sarà Sotheby's a Hong Kong (1 aprile), Londra (17 aprile) e New York (4 maggio).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Istat: Dop e Igp, un sistema produttivo sempre più solido in Italia

La filiera delle produzioni alimentari di qualità si fa sempre più solida, con una crescita delle diverse componenti, dai produttori ai trasformatori, dalle superfici al numero di prodotti riconosciuti, che continua anche nel 2017, con la sola eccezione degli allevamenti, in leggero calo, come rivelano i dati Istat pubblicati in questi giorni. Il numero di produttori Dop, Igp e Stg aumenta, sul 2016, del +1,8%, sintesi del persistente calo registrato al Nord (-2,8%) e di un consistente aumento rilevato al contrario nel Mezzogiorno (+7,3%) e, in misura più lieve, al Centro (+1,4%). Cresce considerevolmente il numero dei trasformatori (+7,6%), un aumento maggiore nel Mezzogiorno (+11,5%) e al Centro (+8,4%). Nel confronto con l'anno precedente, gli allevamenti (40.043 strutture) si riducono del -1,3%, mentre la superficie destinata alle produzioni di qualità (232.803 ettari) aumenta del +17,9%, con una crescita intensa nel Mezzogiorno (+31,2%) e nel Nord (+22,9%). Fra i principali settori, crescono gli Ortofrutticoli e cereali e gli Oli extravergine di oliva. L'Italia, così, si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg: i prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti dalla Ue, al 29 ottobre 2018, sono ben 299, di cui quelli attivi sono 289, pari al 96,6% del totale. Le novità del 2017 riguardano i comparti Ortofrutticoli e cereali (Lenticchia di Altamura), gli Oli extravergine di oliva (Marche), le Carni fresche (Vitelloni Piemontesi della Coscia) e i Formaggi (Ossolano). I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono: Ortofrutticoli e cereali (111 prodotti), Formaggi (53), Oli extravergine di oliva (46) e Preparazioni di carni (41), mentre Carni fresche e Altri settori comprendono, rispettivamente, 6 e 38 specialità. Emilia-Romagna e Veneto sono invece le Regioni con più Dop e Igp (rispettivamente 45 e 38 prodotti riconosciuti), ed in totale nel 2017 gli operatori certificati sono 85.592, 1.897 in più del 2016 (+2,3%). Tra questi, il 90,6% svolge solo attività di produzione, il 6,4% solo trasformazione e il 3% entrambe le attività. Durante il 2017 entrano 11.116 nuovi operatori nel sistema di certificazione, a fronte dei 9.219 che escono, e per la maggioranza sono uomini: l'83,8% dei produttori e l'86,2% dei trasformatori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tra Usa e Uk, sempre nel segno delle bollicine

Gli spumanti continuano la loro corsa sui mercati mondiali, e non fanno eccezione gli Usa, ad oggi il più grande consumatore di vino al mondo, e Regno Unito, mercato che, storicamente, anticipa tendenze che, prima o poi, diventano mondiali. Secondo Wine Intelligence, in Uk, infatti, il segmento degli sparkling wine è più solido che mai, mentre continua la flessione dei vini fermi. E, altra tendenza generale nel Regno Unito, è il bere meno ma meglio che, nonostante una riduzione delle bottiglie stappate, secondo l'analisi dell'agenzia inglese, potrebbe portare ad un aumento del giro d'affari, al netto della Brexit che, in realtà, per ora spaventa più il trade che i consumatori. Ma la crescita sarà nel segno delle bollicine anche in Usa, sostiene lo studio. Dall'altra parte dell'Atlantico, gli spumanti di importazione valgono la metà del mercato Usa, di questi il 36% viene dall'Italia, che non solo è leader, ma che nei prossimi anni sarà anche il Paese che crescerà di più, con un tasso del 9% all'anno. Sebbene, negli States, le bollicine siano ancora un vino da occasioni speciali, da celebrazioni, più che da pasto. E se una buona metà dei consumatori si dichiara ancora inesperta in materia di sparkling, l'altra metà si dice aperta e pronta a sperimentare con nuove tipologie e territori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

L'enogastronomia italiana in streaming

Se i media tradizionali, dai giornali alle tv, annaspiano, nel panorama dei (più o meno) nuovi mezzi di comunicazione si fanno largo in maniera impetuosa le tv online. Dove pare che il wine & food si trovi perfettamente a proprio agio. Su Netflix, ad esempio, "Chef's Table", serie di documentari sui più grandi cuochi del mondo, si è rivelato un successo globale, mentre Amazon punta forte sul vino. A gennaio 2019 farà il suo debutto la prima stagione di "It Starts with Wine", la serie prodotta da "Wine Enthusiast", e negli stessi giorni torna, con la seconda stagione, "Brindiamo!", completamente dedicata all'enogastronomia italiana, con una puntata sulla Puglia ed i suoi vini, con un focus particolare sui rosati, raccontati dalla direttrice dell'associazione Puglia in Rosé Lucia Nettis.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Milano dà il via alle Festività

Una Milano sempre più internazionale, ma che conserva la sua italianità, dà il via alle Festività, per Sant'Ambrogio, con la Prima della Scala e la cena di gala dello chef Daniel Canzian, con il classico tributo al "re" della cucina milanese, il risotto con zafferano e scaglie di panettone, e il brindisi con il Bellavista Franciacorta Teatro alla Scala, vino d'onore del teatro. Ma anche Claudio Sadler (che ha ricevuto l'Ambrogino d'Oro, con Massimo Bottura, ndr) e Gaetano Simonato, chef stellati milanesi, omaggiano la città con piatti-tributo: Risotto giallo con ragù di ossobuco e Cassoeula.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Esplorare e raccontare l'anima enoica dell'Italia: ecco "Sip Trip", il viaggio di Jeff Porter

"Una gigantesca esplorazione dell'Italia, un viaggio alla ricerca delle connessioni, in cerca dell'identità culturale dei territori, delle connessioni tra vino, cibo, persone e storie": così Jeff Porter, tra i nomi più influenti del vino in Usa (e direttore della divisione beverage del gruppo Bastianich) racconta a WineNews "Sip Trip", show on the road che lo vede protagonista, prodotto con leem di Marina Nedic e Giancarlo Voglino, con l'agenzia Pr statunitense Colangelo & Partners, e con il seguitissimo portale Usa VinePair, che sarà on line dalla prossima primavera, inizialmente sulla piattaforma di YouTube e su VinePair. E che ha già toccato le Langhe, l'Astigiano ed il territorio della Barbera, la Valpolicella ed il Franciacorta, Montalcino, l'Umbria ed il lago di Garda, il Lazio, le Marche, la Basilicata e la Campania e che, nelle prossime settimane, visiterà il Chianti Classico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'Alto Adige fa sistema, con le sue eccellenze Dop e Igp: vino, mele, speck e formaggio

Un progetto di promozione sinergico, come pochi ce ne sono in Italia, raccontato dai produttori altoatesini e dai consorzi delle eccellenze regionali: da cantine come Tramin, Terlano, Nals Margreid, Elena Walch, Tenuta Kornell e Tenuta Pfitscher, al Consorzio Vini Alto Adige, dai casari come Mila, ai produttori di mele come Tenuta Grieserhof al Consorzio Speck Alto Adige.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)