

## La News



## Fine wine, i vini più scambiati del 2018

Con la fine dell'anno che si avvicina, anche per il mercato secondario del fine wine è tempo di bilanci. Lusinghieri anche per il vino italiano, con la performance delle ultime settimane del Sassicaia 2015 capace, anche grazie al riconoscimento di Wine Spectator, di spingere il rosso bolgherese al secondo posto tra le etichette più cercate, ad un prezzo per cassa di 1.660 sterline. In testa c'è invece uno Champagne, il Louis Roederer Cristal 2008, il vino più scambiato secondo il Liv-ex, ad un prezzo di 1.850 sterline a cassa, anche grazie alle ottime recensioni della critica, mentre a chiudere il podio, da Bordeaux, è Château Margaux 2015 (12.000 sterline).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Una lezione di degustazione da Record

È stata una lezione di degustazione da Guinness World Records, quella andata in scena ieri, in Belgio, per numero di partecipanti: 309 quelli messi davanti al calice dalla Scuola di enologia Inter Wine & Dine di Bruxelles, insieme alla Université Libre de Bruxelles, molti di più dei 271 del record precedente, stabilito a Seattle nel 2016. Ennesima curiosità, in questo senso, che arriva dal mondo del vino. Dalla più grande degustazione di sempre, che, secondo la Guinness World Records ha visto ben 5.095 partecipanti riuniti nella Plaza de Toros in Aranda de Duero in Spagna, il 15 settembre 2006, al più grande evento di degustazione in simultanea, mandato in scena il 21 maggio del 2008 da JD Wetherspoon in 409 pub del Regno Unito, a cui parteciparono 17.540 persone.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

SIGNORVINO  
100% VINI ITALIANISOAVE  
CONSORZIO TUTELA  
ILSOAVE.COM

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N° 1301/13

## Cronaca

## La "Top 100" di International Wine Report

Dagli Usa arriva l'ennesima "Top 100" 2018 dedicata ai vini, firmata dall'International Wine Report, con i vini selezionati in base alla qualità, al prezzo e alla disponibilità sul mercato. 17 le etichette italiane, con ben 5 Brunello di Montalcino, a partire dall'unico vino italiano tra i primi 10, il Brunello di Montalcino 2013 di Poggio di Sotto (del gruppo ColleMassari). Seguito dal Brunello di Montalcino 2013 di Salvioni, al n. 12, davanti di poco al mito Sassicaia 2015 della Tenuta San Guido, al n. 14, per citare i primi tre alfieri del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Giù i consumi di alcol, ma anche i livelli di conoscenza sul vino: il 2019 per Wine Intelligence

Pensare al mercato del vino come un unicum, può sembrare un esercizio di stile, se si guarda allo scenario mondiale, fatto di tanti mercati, grandi e piccoli, con le loro peculiari dinamiche. Eppure, tracciare dei trend, o meglio, fare delle previsioni di portata più generale, è possibile. O almeno è quello che ha fatto l'agenzia inglese Wine Intelligence, dichiarando cinque "oracoli" per il 2019 alle porte. Il primo, sostiene che nei mercati più sviluppati del mondo continuerà a diminuire il consumo di alcol, sotto la spinta sempre più insistente di messaggi legati agli aspetti salutari. Per il secondo sostiene che i livelli di conoscenza su dettagli legati al vino, e sull'origine, diminuiranno. Perché se è vero che c'è una fascia di consumatori, in tutto il mondo, che ama studiare ed approfondire la materia, è altrettanto vero che c'è una larghissima parte del mercato che ritiene che con lo smartphone sempre a portata di mano si potrà avere accesso immediato a tante informazioni pur senza essere esperti, senza contare che la complessità crescente della vita quotidiana spingerà sempre di più le persone a non farsi carico di un bagaglio di conoscenze non primarie per i loro bisogni. Altra previsione riguarda i vini vegani, oggi una nicchia, destinata a crescere in maniera importante. Ancora, ed è facile crederci, chi supporterà i propri marchi con strategie ed investimenti importanti, prospererà a discapito dei competitor che non lo faranno. E questo per un motivo semplice: il settore del vino è più complesso di altri, ma certe regole base sul comportamento dei consumatori valgono anche nel mondo di Bacco. E così, se è vero che un "brand" enoico è fatto anche dai vitigni e dai territori, sempre più importanti stanno diventando aspetti visivi che siano rassicuranti, riconoscibili e incarnino valori positivi. Infine, una previsione decisamente curiosa: il 2019 sarà l'anno in cui un grande produttore mondiale lancerà un vino alla cannabis (come hanno già fatto alcuni player più piccoli, come la realtà spagnola Winabis, ndr), sostanza che, con la crescente legalizzazione in tanti Paesi del mondo, anche a scopo ricreativo e non solo terapeutico, in molti vedono sempre più come potenziale competitor del business del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Nascono i "ristoratori del Chianti Classico"

Lo sposano ai loro piatti, e lo raccontano con professionalità: sono i ristoratori "Amici del Chianti Classico", nuova comunità di ristoranti selezionati dal Consorzio Chianti Classico per la loro carta dei vini ed ai quali viene riconosciuto il merito di lavorare in modo particolarmente entusiasta con i vini del Gallo Nero - presenti in carta, in media, con oltre 20 referenze, alle quali molti dedicano una sezione esclusiva - in un rapporto simbiotico senza il quale nessuno dei due sarebbe lo stesso. Il progetto nasce da uno screening di oltre 300 ristoranti tra Firenze, Siena e nel territorio di produzione, che ha potuto restituire al Consorzio un'ampia fotografia del posizionamento del Chianti Classico nel suo mercato domestico per eccellenza. "Volevamo aprire un canale diretto con chi lavora nel mondo della ristorazione, che consideriamo tra gli ambasciatori più importanti della nostra Denominazione - spiega Giovanni Manetti, presidente del Consorzio - grazie al loro prezioso lavoro, il grande pubblico ha la possibilità di apprezzare i nostri vini conoscendoli in modo più approfondito. Per questo è importante premiare ed informare i nostri ristoratori su novità e tendenze". E il progetto sbarcherà nel 2019 anche a Milano, coinvolgendo una delle comunità enogastronomiche più interessanti d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Le feste di fine anno al ristorante e gli italiani, secondo TheFork

Le feste di fine anno, il 70% degli italiani, le celebrerà al ristorante, soprattutto a Natale e Capodanno. Sempre, però, nel segno della tradizione. A dirlo un sondaggio di TheFork, la principale app di prenotazione di ristoranti in Europa. Il 55% degli utenti intervistati sceglierà un ristorante che frequenta di solito, mentre il 34% approfitterà dell'occasione per andare a mangiare in un ristorante di livello superiore. L'11% dei rispondenti si recherà invece in un ristorante che ha ricevuto premi dalle guide gastronomiche. I criteri principali per scegliere l'insegna sono in ogni caso il prezzo (46%), la presenza di un menù ricco (41%) e l'atmosfera e il servizio (50%). E, per festeggiare, si guarda meno al portafoglio, e si è disposti a spendere, in media, fino a 90 euro a persona.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## "Coop\_70. Valori in Scatola", la mostra che celebra i 70 anni dei prodotti a marchio Coop

Un percorso e un racconto esperienziale, alla Triennale di Milano, in cui i visitatori sono invitati ad interagire per riflettere sulla valenza dell'atto apparentemente più semplice, automatico e quotidiano: l'acquisto di cibo. Un atto che ci accomuna tutti, capace di raccontare gli italiani e la storia d'Italia, ripercorsa nell'esposizione dal bianco e nero del secondo Dopoguerra ai pixel dell'era digitale, attraverso i prodotti che mostrano fatti della storia di Coop, intrecciati in modo indissolubile a quella del nostro Paese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)