

## La News



## Meglio un bicchiere che troppi o nessuno

Di studi pro o contro il consumo di alcolici ce ne sono a centinaia ma ora, dall'Italia, ne arriva uno curioso, che ha messo in relazione il consumo moderato di vino con il numero dei ricoveri ospedalieri. Emerge che chi consuma il classico bicchiere di vino al giorno, e segue la dieta mediterranea, ha un livello di ricoveri inferiore a chi, ovviamente, beve troppo, ma anche agli astemi. Così lo studio epidemiologico "Moli-sani", firmato dall'Irccs Neuromed di Pozzilli di Isernia, in collaborazione con l'Harvard T.H. Chan School of Public Health di Boston, pubblicato sulla rivista scientifica "Addiction", coinvolgendo 21.000 partecipanti, seguiti per 6 anni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Onu: niente "bollini neri" sul cibo

Alla fine, dopo tanti allarmi e battaglie, non ci sarà nessun sistema di etichettatura a semaforo o con bollini neri, o tassazioni, che penalizzeranno il made in Italy, e, ovviamente, le produzioni tradizionali di tanti altri Paesi. Così ha stabilito l'ultima risoluzione dell'Onu (su indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità) in tema di alimentazione. Un risultato di cui si è rallegrata tutta la filiera italiana, da subito in prima linea sull'argomento. Ad annunciarlo, nella tarda serata di ieri, il Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, a cui si sono poi aggiunti i commenti favorevoli di Confagricoltura, Coldiretti e del neo presidente Federalimentare Ivano Vacondio, che ha ricordato come "il food è oggi il secondo settore manifatturiero del Paese, per un fatturato da 140 miliardi di euro, l'8% del Pil".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Il nuovo "Mercato Ittico Milano"

Più trasparenza, sia sulla provenienza della materia prima che sulle transazioni economiche (con la pubblicazione del bollettino prezzi), più attenzione sulla sicurezza alimentare, con un presidio veterinario permanente per le analisi: sono due dei pilastri del nuovo corso del "Mercato Ittico Milano", il più importante d'Italia (nel 2018 oltre 75 milioni di euro di vendite con 100.000 quintali di prodotto), che stanotte alle 4, orario in cui iniziano le contrattazioni del pesce, ha presentato il suo restyling ed il nuovo marchio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Il vino si conferma uno degli asset di investimento più redditizi nel breve e nel medio periodo

Visti i record registrati dalle ultime aste enoiche del 2018, ma anche l'andamento degli indici di piattaforme come il Liv-ex o Wine-Lister, non è una gran sorpresa, ma piuttosto una conferma, quella che ha visto il vino come uno dei migliori settori di investimento finanziario, e che arriva dal "The Wealth Report 2018" dell'agenzia specializzata in investimenti di lusso e real estate Knight Frank. Secondo il Knight Frank Luxury Investment Index (curato in partnership con la piattaforma Wine Owners, ndr), il vino è stato uno dei settori più performanti nel 2017, con una crescita dell'11% su un arco temporale di 12 mesi, rispetto al 7% della media dell'indice, con un performance seconda solo al comparto dell'arte, che ha messo a segno una crescita del 21%, ma a più del doppio di orologi, monete, gioielli, automobili e francobolli. E anche nel lungo periodo l'investimento enoico si conferma vincente, visto che nell'arco dei 10 anni l'indice di Knight Frank legato al vino, è cresciuto del 192%, rispetto al +126% della media, e secondo solo alle automobili (+334%). E se questo è stato l'andamento del recente passato, non sarebbe una sorpresa se, nella prossima analisi, il vino conquistasse, come già successo in passato, il primo posto tra gli investimenti più redditizi, dopo un 2018 che ha visto conquistare record su record, con i due casi più eclatanti legati a Romanée-Conti, con due bottiglie del 1945 battute per 496.000 e 558.000 dollari da Sotheby's, a New York, e una collezione di oltre 1.360 bottiglie, anche con grandi formati, aggiudicata per 11,6 milioni di dollari in Svizzera, da Baghera Wines, nei giorni scorsi, senza contare che, sul Liv-ex, nello scorso ottobre, l'"exposure" sui grandi vini da investimento (il valore totale della richieste e delle offerte) ha superato il record di 50 milioni di sterline, ben 6 milioni di sterline in più rispetto allo stesso mese del 2017, e con un valore che è raddoppiato nel giro di 3 anni. La punta dell'iceberg di un giro d'affari decisamente più ampio: nel 2018, secondo l'Altagamma Worldwide Luxury Market Monitor, i fine wines, insieme agli spirits di alto livello, hanno fatto girare ben 71 miliardi di euro, mentre i cibi di lusso hanno raggiunto una cifra superiore ai 50 miliardi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Vino e bag-in-box, un mercato che cresce

Esiste da anni ed anni, e rappresenta una nicchia di mercato tutt'altro che marginale, ma è solo dal 2017, quando nelle dogane di tutto il mondo fece la sua comparsa il codice 220422, che il vino in bag-in-box, tra i due ed i dieci litri, ha conquistato la piena considerazione del mercato enoico globale. Come raccontano i dati dell'Osservatorio Español del Mercado del Vino, analizzati da WineNews, gli scambi mondiali di vino in bag-in-box negli ultimi 12 mesi (dati a fine giugno 2018, ndr) hanno toccato i 588,9 milioni di euro (+9%), per 4,3 milioni di ettolitri (+4%). Il primo Paese esportatore, a valori, è la Francia, con 99,5 milioni di euro, seguita sul podio da Germania (80 milioni di euro) e Italia (73,3 milioni di euro). In termini di volumi invece la Francia deve accontentarsi della quarta piazza, con 427.000 ettolitri esportati, e l'Italia della quinta, a quota 376.000 ettolitri, superate da Sudafrica (624.000 ettolitri), Germania (597.000 ettolitri) e Australia (594.000 ettolitri). In termini di prezzi medi, la miglior performance dei bag-in-box esportati è quella della Svizzera, che tocca i 3,61 euro al litro, ma tra i Paesi leader è la Francia a spuntare il prezzo maggiore: 2,33 euro al litro, contro 1,95 euro dell'Italia e 1,34 euro di Germania e Spagna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Più competenti e curiosi, 7 italiani su 10 ordinano birra al ristorante. Tutto l'anno

A guidare la tendenza è una generazione che beve birra al ristorante in modo diverso, impensabile per i coetanei di 10-15 anni fa. Che la assaggiavano, ma difficilmente la sceglievano per abbinarla, ad esempio, al pesce. Emerge dal nuovo identikit degli amanti di birra visti dal personale di sala, sommelier, maître e camerieri per la Fondazione Birra Moretti, Noi di Sala e Aspi. 30-45enni (57,4% dei consumatori) che la ordinano tutto l'anno, prediligendo quelle "speciali", con piatti tradizionali ma anche gourmet, tra competenza e curiosità, e portando quasi il 5% del fatturato nei ristoranti. Che si adeguano aumentando (1 su 2) le referenze nella carta delle birre, richiesta da quasi 7 italiani su 10. Ristoranti, bar, pub e pizzerie rappresentano il 41,5% dei consumi e generano il 75% dei ricavi del settore, spiega Alfredo Pratolongo, presidente della Fondazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Piccolo, e all'apparenza semplice, il tappo di sughero è un concentrato di tecnologia

I segreti di un elemento fondamentale per la vita del vino raccontati da Carlos Veloso Dos Santos, ad di Amorim Cork Italia, divisione italiana del gigante portoghese del sughero, Amorim Cork. Dalla marchiatura a fuoco a quella laser, dai diversi sistemi di produzione alle analisi sofisticate, mirate soprattutto ad un obiettivo: eliminare definitivamente il Tca, ovvero il famigerato "sentore di tappo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)