

## La News



## Giappone, l'accordo spinge la crescita

L'accordo commerciale tra Unione Europea e Giappone inizia a dare i suoi frutti, e a goderne è anche il vino tricolore che, come emerge dai dati delle dogane giapponesi analizzati da Nomisma - Wine Monitor, hanno messo a segno una crescita nel primo trimestre 2019 del 3,4%. L'Italia diventa il secondo fornitore dietro alla Francia, con un prezzo medio a 4,12 euro al litro, mentre perdono terreno i principali competitor extra Ue (Cile, Usa e Australia) e risale la Spagna (+20%). A puntare forte sul Giappone, anche a fronte della frenata della Cina, sono i vini della Valpolicella, protagonisti a Tokyo il 6 giugno con due masterclass.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Il peso dell'Europa sulla viticoltura

Ammonta a 337 milioni di euro la dotazione dell'Organizzazione comune di mercato del settore vino per la campagna 2019-2020 sul Programma nazionale di sostegno al settore vitivinicolo. Un sostegno, quello previsto dal bilancio europeo, fondamentale per il settore, che, come rivelano i numeri della Commissione Europea, analizzati dalla American Association of Wine Economics, ha stanziato, nel 2018, 308 milioni di euro per l'Italia, 304 milioni di euro per la Spagna e 280 milioni per la Francia, che insieme drenano la stragrande maggioranza dei fondi Ue destinati al comparto vitivinicolo. Tornando agli stanziamenti della campagna 2019-2020, alla promozione sui mercati dei Paesi esteri vanno 102 milioni, agli investimenti 60 milioni, alla distillazione di crisi 20 milioni ed alla vendemmia verde 5 milioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## "Mr Cerbaiona", re della Auction Napa Valley

La Auction Napa Valley, che dal 1981 ha raccolto ben 185 milioni di dollari che hanno finanziato decine di progetti sociali, ha un protagonista assoluto: Gary Rieschel, a capo della cordata americana che nell'autunno del 2015 ha comprato una delle griffe storiche del Brunello di Montalcino, la Cerbaiona, e tra i bidder più fedeli della "Auction Napa Valley", a cui non manca mai dal 1994. Fedele e generoso, visto che in questa ultima edizione ha acquistato 3 lotti, Spottswoode, Shafer e Beaulieu, per 700.000 dollari...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Grandi bottiglie e vecchie annate: tra territori e griffe da collezione

Grandi bottiglie, etichette rare, vecchie annate: molto più di una nicchia, tutt'altro che una moda passeggera, la passione dei wine lovers porta con sé una ricerca sempre più minuziosa e una capacità di spesa sempre più importante. E allora, se le aste enoiche a livello mondiale hanno fatturato, nel solo 2018, 467 milioni di euro, diventa chiaro che di spazio per crescere, in un mercato ad altissimo valore aggiunto, ce ne sia in abbondanza. Anche per i retailer online, come racconta a WineNews Marco Magnocavallo, ceo di Tannico, che da qualche giorno ha "aperto" una sezione tutta nuova, "Vini Rari", un catalogo interamente dedicato alle bottiglie da collezione, e quindi essenzialmente alle vecchie annate. Già, ma cosa si intende per vecchia annata, e cos'è un vino da collezione? "Un vino da collezione - spiega Marco Magnocavallo - è sicuramente un vino raro e di una vecchia annata, ma non c'è un preciso limite temporale: non consideriamo bottiglie da collezione le etichette recenti o in commercio, è quindi un criterio flessibile, che vede al momento in catalogo bottiglie dagli anni Sessanta fino al primo decennio del Duemila". Insomma, per parlare di vecchia annata, bisogna avere tra le mani una bottiglia introvabile in enoteca, e le maglie si fanno ancora più strette quando si parla di territori ed aziende, perché i vini capaci di entrare nel novero delle etichette-mito non sono poi tantissimi, "restando in Italia possiamo parlare di 70-100 cantine al massimo, ed in questo momento i meglio rappresentati - continua il ceo di Tannico - appartengono a zone ad alta vocazione, come Bolgheri, con Ornellaia, Sassicaia e Masseto, ma anche Super Tuscan come Solaia, Tignanello e Montevergine, Piemonte, con Gaja, Bruno Giacosa, Conterno (Monfortino), Scavino, Massolino, Brunello di Montalcino, con Biondi Santi, Fattoria dei Barbi, Mastrojanni, Cerbaiona, Trentodoc con Ferrari e Veneto con Quintarelli, Dal Forno e Bertani". E le bottiglie acquistate, nella stragrande maggioranza dei casi, finiscono in tavola, non in cantina. "La maggior parte degli acquisti è fatta da appassionati che hanno collezioni importanti, ma che le bottiglie le godono e consumano senza troppi pensieri legati alla possibile rivalutazione".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## La nuova frontiera delle vacanze? Le "foodcations"

"Foodcations", la nuova frontiera che unisce "food" e "vacations": un'indagine della Coldiretti in materia ha svelato come ormai un terzo della spesa turistica è dedicata al cibo. Cultura e tradizioni dei luoghi visitati sembrano essere i driver delle scelte delle esperienze. Senza distinzioni d'età: la tendenza vale per i baby boomers quanto per i Millennial che preferiscono, con il 67% contro il 59%, spendere soldi in esperienze piuttosto che in una bella camera d'albergo, così come farne di nuove e inedite piuttosto che rilassarsi (67% anche in questo caso). Più nel dettaglio, la voce di spesa legata al cibo è aumentata del 61% dal 2017 al 2018. E in Italia, questo trend, che non è proprio nuovissimo, è registrato e monitorato da associazioni come quella de Le Cesarine, il network che raccoglie 600 cuoche-domestiche che propongono cucina regionale di qualità nelle loro case, che con il suo Osservatorio di Home Food Le Cesarine evidenzia come la spesa turistica degli stranieri in Italia è di 36,4 miliardi di euro all'anno, di cui 12 miliardi spesi in cibo ed esperienze enogastronomiche. Di questi 12 miliardi, 3 sono stati spesi in "occasioni di consumo di cibo al di là della ristorazione tradizionale".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Tonno rosso, le quote del Ministro premiano la Sardegna e svantaggiano Favignana

Carloforte celebra il tonno, e la "Tuna Competition", la gara tra gli chef di tutto il mondo che ha animato Girotonno, la kermesse internazionale che ogni anno raduna cuochi ed esperti di cucina nell'isola di San Pietro, in Sardegna, celebra gli chef Stefano De Gregorio e Rocco Pace, autori del piatto più buono, "Parma, Modena, Carloforte". Un momento di festa, che celebra una filiera economica di assoluto rilievo per tutto il Meridione. Che vive, però, sempre sul filo delle quote decise dal Ministero delle Politiche Agricole, che se da una parte "premia" le tonnare della Sardegna, che si è vista assegnare un totale di 342, 9 tonnellate, dall'altra svantaggia Favignana, l'altra "casa" del tonno nel Mediterraneo, cui è stata assegnata una quota di sole 14 tonnellate, a fronte di un'aspettativa di 70-100 tonnellate.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Tra Pac, etichettatura, ricerca e futuro della Commissione Agricoltura Ue: Paolo De Castro

Paolo De Castro, rieletto al Parlamento Europeo, ha presieduto come Presidente pro tempore della Commissione Agricoltura il Consiglio informale dei Ministri dell'Agricoltura Ue riunito a Bucarest. Sul tavolo, ricerca, innovazione e bioeconomia, ma anche, e soprattutto, la prossima Pac e l'etichettatura, al centro delle politiche agricole Ue dei prossimi cinque anni. A WineNews, Paolo De Castro, tra agricoltura ed equilibri politici, con il fragile ruolo dell'Italia nel difficile gioco ad incastri delle Commissioni.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)