

La News



Prosecco Doc, via la riserva vendemmiale

Fatti i dovuti sconti, la fase dell'anno in cui si generano le condizioni climatiche che possono compromettere pesantemente la produzione si spera superato. Così, la riserva vendemmiale accantonata per far fronte ad eventuali scarsezze di produzione (600.000 ettolitri) non serve e più, e l'assemblea del Consorzio del Prosecco Doc ha deciso di riclassificarla, in modo che quei vini non siano più atti a diventare Prosecco, e diventeranno "vino bianco con o senza indicazione geografica". Una decisione a tutela dei valori del vino e della denominazione, spiega il Consorzio, mentre le stime di produzione 2019 ed i trend di mercato seguono le previsioni.

Approfondimento su WineNews.it



SMS

Il Food Industry Monitor

Le aziende del food che puntano sull'artigianalità sono cresciute negli ultimi dieci anni molto più della media delle aziende che non hanno fatto la stessa scelta. Trend che emerge dal "Food Industry Monitor" n. 5, realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Ceresio Investors, che ha analizzato i dati economici e competitivi di 823 aziende, per un fatturato aggregato di circa 63 miliardi di euro, rappresentative del 71% delle società di capitali operanti nel settore e 15 comparti. Nel 2018, il settore ha continuato a crescere al 3,1%: un valore che supera di oltre tre volte la crescita del Pil italiano. Il trend positivo è destinato a proseguire nel 2019 e nel 2020, a tassi attesi di circa il 3% annuo. Tra i punti deboli dell'agroalimentare, invece, si evidenzia che solo il 30% delle aziende possiede un proprio canale di vendita on-line.

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Chico Mendes lancia "Adotta un ulivo"

La cooperativa Chico Mendes Altromercato di Milano, intitolata allo storico ambientalista brasiliano, lancia un crowdfunding per salvare un antico uliveto nel Parco Naturale della Maremma, nel grossetano, di 200 ettari e oltre 30.000 piante secolari. Lo scopo è quello di rimettere gli ulivi in attività: dall'inizio del progetto sono già stati salvati 10.000 ulivi, e con i soldi raccolti grazie a questa campagna, si intendono salvare altri 500 ulivi. Dalle piante adottate sono stati già prodotti 5.000 litri di olio extravergine d'oliva, per un totale di 3.000 bottiglie.

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

La Russia che non ti aspetti, tra vini naturali, cucina ricercata e voglia di scoprire

Se non siete mai stati in Russia, mettete da parte i pregiudizi, perché la Mosca e la San Pietroburgo di oggi stanno vivendo un momento di fermento eccezionale, economico, culturale e, soprattutto, enogastronomico. Ristoranti e wine bar animano la scena fino a notte fonda, ma ciò che più sorprende è scoprire che lo stereotipo del russo benestante che sceglie il vino in base al prezzo o al prestigio sociale è un fenomeno poco più che marginale. I giovani, ma non solo, viaggiano ormai su tutt'altro binario: amano sì le grandi etichette, ma non si accontentano, studiano, scoprono, si lasciano ammaliare dalle sirene dei vini naturali, che ormai popolano le carte dei vini dei locali alla moda, e soprattutto riescono a muoversi con competenza tra centinaia di etichette, guidati da sommelier spesso giovanissimi ma dal sapere enciclopedico, capaci di snocciolare in quattro e quattr'otto ogni sotto zona di Bordeaux come la storia di famiglia di vignaioli toscani più o meno noti. Si parla, evidentemente, del vertice della piramide dei consumi, ma è comunque quanto di più articolato e avanguardista si possa trovare in giro per il mondo. Proprio tra San Pietroburgo e Mosca Artem Tskhakaia e Vladimir Basov nel 2014 hanno pensato e realizzato "Big Wine Freaks", un luogo in cui i vini naturali incontrano la musica elettronica, il design (italiano, manco a dirlo) ed una cucina ricercata. Ma se c'è una persona, in Russia, che ha fatto da guida e guru, quando si parla di vino italiano, è Aram Mnatsakanov, che abbiamo incontrato in uno dei suoi locali di Mosca, il "Probka": cucina italiana (fedelissima) ed etichette che prediligono i tanti vitigni autoctoni della Penisola. Tra i suoi "allievi", Mikhail Sokolov, partito per l'Italia appena maggiorenne ed oggi a capo di un impero, "Italy Group", oltre 20 ristoranti pensati per la fascia media, che guida da San Pietroburgo. A Mosca ha aperto da poco il "Maritozzo", cucina italiana ed una carta dei vini, curata da Sergey Golubev, che conta 600 referenze, di cui una buona metà italiane, Toscana, Piemonte e Sicilia in prima fila. Infine, Jelizaveta Stahanova, che dalla Lettonia, giovanissima, nel 2013, ha aperto "Wine Religion", anche lei a Mosca, dove i vini naturali e le bollicine, anche italiane, la fanno da padrone.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

L'enoturismo vola, in Toscana e nel Chianti

Il trend dell'enoturismo che tira, a livello nazionale, il fascino della Toscana, tra le Regioni italiane più amate ed ammirate a livello mondiale, il fascino delle colline pettinate dai vigneti, dei profumi e dei colori del vino, della cantine, dei castelli e delle dimore che costellano il territorio del Chianti, denominazione più grande del "Granducato" enoico: ingredienti chiave della ricetta di successo, che in un anno ha portato il turismo nell'area del Chianti a crescere del 10% sul fronte degli arrivi, e dell'8% delle presenze, secondo i dati di Wine Monitor Nomisma per il Consorzio Vino Chianti. Dall'indagine, su un campione di 800 persone, tra 18 e 65 anni, è emersa una fotografia abbastanza nitida dell'enoturista chiantigiano tipo: uomo, tra i 35 e i 44 anni, istruzione e reddito medio alto. La Toscana resta la regione in vetta alle preferenze, citata dal 21% degli intervistati, e il territorio di produzione vino Chianti si rivela destinazione preferita con il 37% delle risposte. Secondo la ricerca Nomisma, nel 2018, nell'area di produzione del vino Chianti si sono registrate più di 1,2 milioni di arrivi (42% italiani e 58% stranieri), il 9% sul totale della Toscana che sfonda quota 14 milioni. Le presenze sono state quasi 3,5 milioni (44% italiani e 66% stranieri), il 7% sul totale regionale.

Approfondimento su WineNews.it

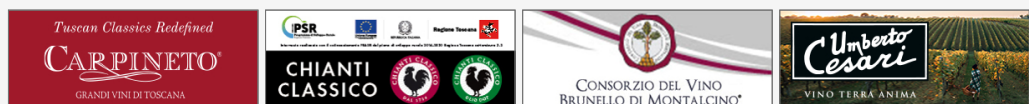


Wine & Food

Addio al piatto unico, 2 famiglie italiane su 3 a casa preferiscono il menù "à la carte"

A casa come al ristorante, 2 famiglie italiane su 3 scelgono di dire addio alla pietanza unica a favore di piatti diversi per ogni singolo membro e ai fornelli si alternano figli e genitori. Sono i numeri della ricerca compiuta su un campione di 1.200 italiani da Lagostina, azienda italiana specializzata nella produzione di pentole. Le cause di questo storico cambiamento, secondo la ricerca, sono le esigenze dietetiche diverse dovute allo stile di vita (56%), intolleranze (19%) o semplicemente per gusto (25%). Nonostante i regimi alimentari diversi, tuttavia, l'82% delle famiglie dichiara di consumare ancora il pasto insieme almeno una volta al giorno. Inoltre, nel 47% dei casi è una responsabilità condivisa da entrambi i genitori e, in 1 casa su 3, anche i figli partecipano alla preparazione dei pasti.

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

Michele Zanardo: "tante le Dop e Igp d'Italia, ma hanno valore culturale, non solo numerico"

A WineNews il presidente del Comitato Vini: "in ogni caso sono dell'idea che le denominazioni che non vengono utilizzate, o sono utilizzate in minima parte, devono essere riviste nella loro modalità di impiego. A livello generale, dai disciplinari emerge la voglia di specializzare la produzione, e l'attenzione al trend degli spumanti".

Approfondimento su WineNews.tv