vinitaly
VERONA 19-22 APRIL 2020

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.717 - ore 17:00 - Giovedì 22 Agosto 2019 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

BERTANI DOMAINS
Pride in identity.

La News

Zachy's, tanta Italia sotto il martello

La stagione delle aste è alle porte: Zachy's, che nelle prossime settimane batterà cinque collezioni provate dal valore complessivo di 25 milioni di dollari, aprirà le danze tra pochi giorni: il 6 e 7 settembre, ad Hong Kong, va in scena "The Ruby Collection Part II and Fine & Rare Wines & Spirits", che porta sotto il martello più di mille lotti, tra cui spiccano, al fianco delle grandi declinazioni di Borgogna e Bordeaux, le etichette top d'Italia, dalle 3 bottiglie di Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno 2002 (19-28.000 dollari) alle 12 bottiglie di Masseto 1998 (55-80.000 dollari), dalle 8 bottiglie di Solaia 1999 di Antinori (7-11.00 dollari) alle 4 magnum di Sassicaia 2003 (7.500-11.000).

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Il flop degli Ogm in Ue

Solo due Paesi, Spagna e Portogallo, sui 28 della Ue, continuano a coltivare Ogm in Europa, dove si registra un ulteriore calo della superficie seminata dell'8%. A dirlo è la Coldiretti, nel bilancio della coltivazione Ogm in Europa del rapporto ISAAA - International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications. La superficie europea coltivata a transgenico in Europa è scesa ancora ad appena 120.990 ettari nel 2018, rispetto ai 131.535 del 2017, di cui 115.246 in Spagna e 5.733 in Portogallo, dove si registra una riduzione delle semine del mais MON810, l'unico coltivato. Le scelte degli agricoltori europei, commenta la Coldiretti, sono la dimostrazione concreta della mancanza di convenienza nella coltivazione Ogm, nonostante le proprietà miracolistiche propagandate dalle multinazionali che ne detengono i diritti.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Steve McCurry, il cibo in mostra a Forlì

Il fotografo di fama internazionale Steve McCurry, famoso per i suoi potenti ritratti scattati in ogni angolo del globo, torna in Italia con "Cibo", la mostra in anteprima mondiale ai Musei San Domenico di Forlì dal 21 settembre al 6 gennaio 2020, che ha come protagonista proprio il cibo, in rapporto all'uomo, alle culture e alle tradizioni. Cibo che vuole essere inteso come diversità che rende unica ogni cultura, ma anche necessità universale che lega tutti gli individui del mondo.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Poco remunerativo ma fondamentale per l'Italia: la Germania al centro del mercato enoico

Primo mercato del vino per importazioni, almeno in volumi, è anche il più recalcitrante a spendere qualcosa in più, restando tra i meno remunerativi, seppur imprescindibile, tra gli sbocchi dell'export enoico, specie italiano, la Germania ha chiuso il primo trimestre del 2019 (in attesa dei dati di metà anno, ndr) con l'imbottigliato che tocca i 358 milioni di euro (+8,5%), gli sparkling i 68 milioni di euro (-6,4%) e lo sfuso i 123 milioni di euro (-14,3%), mentre l'Italia, nei primi quattro mesi dell'anno (dati Istat), ha spedito nel periodo esaminato 333 milioni di euro di vino, in crescita del 5,9% sullo stesso periodo del 2018, per volumi pari a 174,5 milioni di chilogrammi, in crescita del +13,63%. Mercato strategico (e vicino) dunque, per l'Italia del vino, che ha una market share del 35% in valore e del 36% in volume, ma non semplice, e dove la questione del prezzo bassissimo è tutt'altro che risolta, visto che il prezzo medio del vino importato in Germania è appena di 1,65 euro al litro, nella media, e addirittura di 1,59 euro per l'Italia. Insomma, uno dei mercati più grandi al mondo, ma anche uno dei più maturi ed attrattivi, al centro del "Wine Shopper Report - Germany" di Wine Intelligence, che ha analizzato abitudini di consumo e canali di vendita dei wine lover tedeschi. Prima di tutto, supermercati e discount: in testa, negli acquisti off-trade, ci sono le due insegne leader dei supermercati tedeschi, Rewe ed Edeka, dove viene acquistata una bottiglia su tre, ma dietro spingono i due giganti del discount, Aldi e Lidl. Quando si parla di fedeltà del wine lover, però, non è tra gli scaffali della Gdo che si registrano i risultati migliori. In termini di Net Promoter Score (strumento di gestione che valuta la soddisfazione del cliente correlata alla crescita dei ricavi, ndr), in testa ci sono infatti due insegne specializzate nella vendita di vino ed alcolici, Jacques' Weindepot e Hawesko, seguite dai giganti del cash & carry Globus e Metro, mentre da questo punto di vista i grandi discount scivolano in fondo alla classifica. All'orizzonte, infine, si staglia un nuovo tipo di consumatore, ovviamente giovane, decisamente multi-channel, che ama acquistare online ma non disdegna modi e luoghi diversi dal web.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Forbes, Asti la meta perfetta per una vacanza di fine estate

"Asti, la città delle bollicine in Italia, ha tutto quello che puoi desiderare da una città italiana": sono le parole con cui la prestigiosa rivista statunitense Forbes ha incoronato Asti, capoluogo piemontese incastonato nel cuore del Monferrato, le cui colline non a caso sono Patrimonio Unesco dal 2014, come meta ideale per trascorrere una fantastica vacanza di fine estate. Tutto l'astigiano è infatti custode di un perfetto connubio tra cultura enologica, storia e arte, che si mischiano e fondono con risultati unici, a partire dalle Cattedrali Sotterranee di Canelli, borgo gemma d'Italia considerata la patria dello spumante: qui a metà Ottocento è stata realizzata la prima produzione di bollicine dolci, oggi tra le più famose del mondo. E proprio in questo piccolo paesino, che Forbes segnala tra le fermate obbligatorie, sono "nascoste" le maestose Cattedrali: nel sottosuolo si snodano le suggestive cantine scavate nel tufo delle colline circostanti circa 200 anni fa e che si sviluppano lungo 20 chilometri sotto al centro cittadino. Questi cunicoli sotterranei, considerati veri e propri capolavori d'ingegneria e architettura enoica, proteggono ancora oggi il vino spumante che qui affina nelle migliori condizioni di luce e temperatura.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Veloce da preparare, economica, salutare: a pranzo gli italiani riscoprono la "schiscetta"

In pieno stile made in Italy, la "schiscetta" torna ad essere protagonista della pausa pranzo di milioni di italiani, stregati dalla sua comodità, oltre che dal risparmio economico e di tempo: questo, sostanzialmente, il trend fotografato da Veepee, agenzia di vendite evento online che, indagando sulle abitudini dei suoi iscritti in materia di pausa pranzo, ha svelato come il 72% degli intervistati non abbia dubbi, e sacrificherebbe questo momento per guadagnare un'ora di libertà e fuggire prima dal lavoro. Qui entra in gioco il pocket lunch, o anche detta schiscetta: il 66% sceglie il pranzo al sacco per mangiare in maniera più sana, mentre il 29% lo sceglie per il risparmio economico. I preferiti? Il riso freddo e insalata di pollo d'estate, mentre d'inverno via libera a varianti di zuppe e torte salate.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Dall'incontro tra Puglia e Veneto, il "vino d'Italia" firmato Bruno Vespa e Sandro Boscaini

Due territori lontani, il Veneto e la Puglia, due vini diversi, ma con tanti elementi in comune, come l'Amarone ed il Primitivo, due personaggi di spicco, uno della viticoltura della Valpolicella, Sandro Boscaini, l'altro della televisione italiana e, da qualche anno, della Manduria del vino, Bruno Vespa, in mezzo Riccardo Cotarella, tra i più celebri winemaker d'Italia e presidente Assoenologi: dal big bang di queste energie, nasce "Terregiunte - Vino d'Italia", raccontato a WineNews dai suoi protagonisti.

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it