

La News



Fine wine, il Belpaese "raddoppia" i valori

Da 2 milioni di sterline nel 2015, ai (già) 5 del 2019: è più che raddoppiato il valore dei fine wine italiani scambiati sul Liv-Ex, piattaforma di riferimento del mercato secondario, che evidenzia come il "peso" delle migliori etichette del Belpaese sul valore scambiato sulla piattaforma sia passato, dal 2010 ad oggi, dal 2% all'8,5%, del totale. E se, sottolinea la piattaforma inglese, il focus è soprattutto su Toscana e Piemonte, sempre più offerte riguardano etichette da Sardegna, Sicilia, Lombardia e Puglia. Segno di un'Italia che, pian piano, cresce in maniera organica, anche nell'alto di gamma.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Chianti, sfida alla contraffazione

Dal Chianti in polvere al Chianti al mirtillo rosso, dal falso Chianti alle etichette contraffatte: nei primi nove mesi del 2019 sono state ben 15.600 le minacce, di cui 10.700 rimosse, al Chianti, ai suoi produttori ed al suo marchio, rilevate da Griffeshield agenzia specializzata di "cacciatori" per scovare le minacce che arrivano dalla rete e neutralizzarle "ingaggiata" dal Consorzio del Chianti. La forma principale di frode è rappresentata dai cosiddetti wine kit, ovvero preparati chimici in polvere per fare il vino in casa al costo di un euro a bottiglia: ne sono stati individuati e rimossi ben 6.000, seguiti da 3.000 casi di concorrenza sleale e 2.000 di violazioni del marchio. Sorprende, invece, che il tasso di successo delle attività di "enforcement" (ovvero la pressione per rimuovere i prodotti sleali), sia più alto in Cina (100%) che in Usa (78%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cristiana Romito, la n. 1 della sala nel mondo

Il miglior direttore di sala della ristorazione mondiale? È Cristiana Romito, alter ego tra i tavoli dello chef Niko Romito, che con il trisellato Casadonna Reale ha conquistato il premio de "Les Grandes Tables du Monde", l'associazione che riunisce oltre 180 dei più importanti ristoranti del mondo. Che, in questi giorni, nel Congresso di scena in Costa Azzurra, ha eletto il nuovo cda. Con la conferma di David Sinapien alla presidenza, e di Antonio Santini, alla guida (con la moglie Nadia ed i figli Alberto e Giovanni), del Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, nel "board of directors".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Crescita della qualità e definizione di uno stile: i primi traguardi del Pinot Grigio delle Venezie

Ha messo ordine in panorama produttivo da 230 milioni di bottiglie, ne ha legato l'identità ad uno dei luoghi italiani più conosciuti nel mondo, come Venezia, e ne ha tracciato uno stile ben definito. A quattro anni dal riconoscimento della Doc Pinot Grigio delle Venezie, grazie al lavoro di oltre 50 commissioni di assaggio dell'ente di certificazione, l'identikit del primo vino bianco fermo italiano per produzione ed export è sempre più nitido. L'azione del Consorzio Vini Doc delle Venezie si è concentrata sul governo del mercato a garanzia del valore lungo la filiera produttiva, come sottolineato nel primo convegno internazionale dedicato ai valori del Pinot Grigio coordinato dal Consorzio (e curato da Civiltà del Bere), ieri, a Venezia. "Abbiamo fatto ricorso allo stoccaggio per le campagne 2018 e 2019 - e al blocco temporaneo degli impianti fino al 2022. La flessione del prezzo delle uve in realtà è stata lieve, pari a 5-10 centesimi al chilo, rispetto al can can mediatico che ha suscitato". Stando ai listini delle Camere di Commercio delle province di Treviso e Verona si è passati dai 60 euro a quintale del 2018 ai 50-55 di quest'anno. I numeri ben descrivono la portata della doc Pinot Grigio delle Venezie, prima denominazione interregionale italiana che coinvolge Veneto, Friuli e la Provincia autonoma di Trento. Rappresenta l'85% della produzione italiana di Pinot Grigio (26.000 ettari), il 42% di quella mondiale, con una notevolissima propensione all'export (Nord America 44%, Inghilterra 27%, Germania 10%). Un vino-vitigno italiano che primeggia in tanti mercati del mondo, a partire dagli Usa, come hanno raccontato Ettore Nicoletto, ad Santa Margherita Gruppo Vinicolo, di fatto la cantina che ha aperto il mercato del Pinot Grigio negli States, e Sandro Sartor (Constellation Brands e Ruffino), ed Alberto Marchisio (Cantine Vitevis). Ora, spiega ancora Armani, si dovrà lavorare di più su promozione e posizionamento, anche per consolidare la crescita già registrata degli imbottigliamenti "in media del 10% anno su anno e del 30% mese su mese". Ripartendo dai mercati principali, come Uk e Usa, dove c'è grande spazio soprattutto nella fascia premium, hanno ricordato i Master of Wine Emma Dawson e Christy Canterbury, ma anche dall'Italia, dove si consuma appena il 5% del Pinot Grigio delle Venezie.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Jancis Robinson: "Italia, il futuro è negli autoctoni"

L'Italia del vino è destinata a crescere ancora, in termini di prezzo, ed a colmare pian piano il gap con i competitor, come la Francia, grazie, soprattutto, ai suoi vitigni autoctoni. Ne è convinta Jancis Robinson, tra le più autorevoli critiche enoiche a livello mondiale, Master of Wine e firma enoica del "Financial Times". "Il miglior vino italiano - dice a WineNews - è ancora lontano dal miglior vino francese in termini di prezzo. Ma penso che le cose cambieranno. Non bisogna sottovalutare il potere dei negociant di Bordeaux, sono stati loro a fare il mercato globale del vino. Ed è interessante vedere vini come il Masseto o il Solaia venduti dai bordeaux ad un prezzo importante". Ma la freccia migliore all'arco del Belpaese enoico, spiega la Robinson, sono i suoi vitigni autoctoni, nonostante molti dei vini del Belpaese più celebrati siano ancora blend di taglio bordeaux. "Penso che questa situazione stia definitivamente cambiando. Ammiro molto il lavoro che stanno facendo i produttori italiani per recuperare e mostrare al mondo i vitigni autoctoni. E onestamente vi dico che i consumatori sono alla ricerca di vitigni meno conosciuti". Non è un caso, dunque, che i territori del momento, secondo la Robinson, siano realtà come la Sicilia, Etna in testa, ma anche Sardegna, Marche e Campania ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Pasta: sul podio social Barilla, Garofalo e De Cecco

In Italia, la pasta è una religione, tanto che i consumi medi (23 chilogrammi pro capite) sono il doppio della media degli altri Paesi. Ma quali sono i brand più amati, in termini di follow e like sui social? A rispondere è l'Osservatorio Pasta firmato Xchannel, che ha analizzato l'andamento, negli ultimi 9 mesi, dei 10 top competitor del mercato (Pasta Rummo, Barilla, De Cecco, Voiello, La Molisana, Garofalo, Di Martino, Divella, Pasta Uomo e Pastificio Felicetti). Partendo dalla base, o meglio, dalla Fan Base, Barilla, forte della sua fama mondiale, vanta 2,7 milioni di fan su Facebook e 46.000 follower su Instagram (@barillaitalia), con il podio completato da Pasta Garofalo (206.000) e Pasta De Cecco (119.000), mentre in termini di Post Interaction la più amata è Pasta Uomo, con un rate di 4,6%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino nell'alta ristorazione è ancora imprescindibile per i gastronomi del Belpaese

Dalla voce di tre dei migliori sommelier d'Italia, lo stato di salute del vino italiano nelle tavole top. Tinarì: "il vino è il mezzo attraverso cui trasmettere il lavoro di tutti, noi sommelier dobbiamo far emergere la grandezza che c'è in ogni bottiglia". Palmieri: "è un momento fortunato, si beve meno, ma sempre meglio, c'è spazio per tutti, piccoli e grandi produttori, da ogni Regione, tra curiosità e certezze". Donatiello: "si apre ancora vino, con 11 tavoli stappiamo tra le 11 e le 12.000 bottiglie l'anno".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)