

## La News



## Un tonno da 1,6 milioni di euro

193 milioni di yen, pari a poco meno di 1,6 milioni di euro, per 276 chili: una cifra enorme, ma assai più vantaggiosa dei 2,7 milioni di euro per 278 chili, quella sborsata da Kiyoshi Kimura, proprietario della catena di ristoranti Zanmai e noto come il "re del tonno", per aggiudicarsi il pezzo più pregiato della tradizionale asta del tonno che va di scena a Capodanno a Tokyo, in Giappone. "È costoso, ma voglio che i nostri clienti mangino molto bene anche quest'anno", ha detto Kimura, non nuovo a record del genere, con spese folli, come a volte se ne vedono per i vini più prestigiosi e rari del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Inflazione, tra ristorazione e agricoltura

Tra i fondamentali da tenere d'occhio per capire lo stato di salute dell'economia di un Paese, c'è anche l'inflazione, perché se i prezzi ristagnano il segnale è tutt'altro che positivo. L'Italia, in questo senso, ha chiuso il 2019 con una crescita dell'inflazione dello 0,5% sul 2018. Non un dato incoraggiante, nel complesso, ma con differenze importanti tra vari settori. Secondo la Fipe, per esempio, la "nel 2019 la variazione dei prezzi nel settore della ristorazione si dovrebbe chiudere attorno al +1,4%", con un performance, dunque, nettamente superiore alla media nazionale. Decisamente peggio, secondo Coldiretti, è andata all'agricoltura, o meglio agli agricoltori, che si sono visti riconoscere prezzi del 30% più bassi del 2018 su molti prodotti, per effetto di consumi in sofferenza, ma anche di storture lungo la filiera dal campo alla tavola.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Il Napoli brinda con il Prosecco Bottega

Se la Juventus brinda con il Trentodoc di Ferrari, il Milan con il Franciacorta de La Montina, l'Inter e la Roma con il Prosecco Doc di Santeramo, quando si parla di "bollicine" ufficiali delle squadre di calcio più amate d'Italia, ora anche il Napoli ha il suo spumante dedicato. Ed anche in questo caso è Prosecco Doc realizzato per la squadra partenopea di Aurelio de Laurentis da Bottega, la cantina trevigiana di Sandro Bottega, uno dei marchi italiani più conosciuti nel mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## L'Indice Bigot, un metodo per valutare, da 0 a 100, il potenziale qualitativo del vigneto

Se è vero che un grande vino nasce prima di tutto in vigna, va da sé che riuscire a misurare, nella maniera più obiettiva possibile, la qualità di un vigneto sarebbe di enorme aiuto per i produttori del Belpaese. È ciò che si propone di fare l'Indice Bigot, metodo che prende il nome dal suo creatore, l'agronomo friulano Giovanni Bigot, per valutare il potenziale qualitativo del vigneto, utilizzando un approccio scientifico che poggia su anni di ricerca, sperimentazione e raccolta dati in centinaia di ettari nei migliori terroir del Belpaese, dal Friuli Venezia Giulia al Piemonte, dalla Toscana alla Puglia passando per l'Umbria. Proprio attraverso le diverse esperienze e case history in giro per lo Stivale, Giovanni Bigot, insieme ad Angelo Gaja, con cui l'agronomo collabora da anni, Stefano Poni, docente all'Università Cattolica di Piacenza, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food, presenterà l'11 febbraio nella cornice del Castello di Cigognola, le proprie conclusioni e l'indice che da lui prende il nome. "Ho raccolto ed archiviato dati per anni, in modo attento e organizzato - racconta Giovanni Bigot a WineNews - cercando la correlazione tra il vigneto e la qualità finale del vino, escludendo tutto ciò che ha a che fare con la parte enologica. Affinando queste misure, ho individuato nove parametri, che tornano sempre, in maniera costante, e contribuiscono alla buona riuscita di un vino di qualità, ma ognuno con un peso specifico diverso. Sono l'altezza e la produzione della parete fogliare, il rapporto che lega questi due indicatori, la sanità delle uve, l'età del vigneto, la tipologia di dotazione o riserva idrica, la morfologia del grappolo, la biodiversità della superficie e quella del sottosuolo. Sono misure piuttosto semplici da ottenere, ma una parte importante del lavoro - continua l'agronomo - è stata proprio dare un peso ai diversi parametri per arrivare ad un risultato finale, da 0 a 100, che esprime il potenziale qualitativo del vigneto, che poi dovrà essere esaltato dall'enologo. È un tipo di valutazione che sempre più produttori mi sta chiedendo, e sono convinto che siano questi i parametri giusti, con pesi diversi, come emerso anche dal confronto con decine di enologi di tutta Italia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Wine Paris e Vinexpo, una joint venture da leader

Wine Paris e Vinexpo, dopo la convivenza, sono pronti a convolare a nozze: i due saloni, che dal 10 al 12 febbraio andranno in scena, in dichiarata sinergia, al Parco delle Esposizioni della capitale francese, guardano già oltre, ufficializzando l'avvio di una negoziazione esclusiva per unire le forze in una joint venture che metterebbe insieme l'esperienza di Vinexpo (controllata dalla Camera di Commercio dell'Industria di Bordeaux e Gironda) e quella di Comexposium (la cui maggioranza è in mano alla Camera di Commercio e dell'Industria di Francia), terzo organizzatore di eventi wine & spirits al mondo. Il risultato, se le trattative andranno a buon fine (i due player si sono dati 8 mesi di tempo per chiudere l'accordo, che ha già incassato l'appoggio di Vinexpo Strategic Committee e dei board di ViniSud e VinoVision Paris), sarebbe la nascita del più grande organizzatore di eventi dedicati al wine & spirits al mondo, con un portfolio di dieci appuntamenti importanti in giro per il mondo: Vinexpo (Bordeaux, Paris, Hong Kong, Shanghai e New York) Vinexpo Explorer, Vinexpo Holding, Wine Paris (ViniSud e Vinovision Paris), World Wine Meetings e World Bulk Wine Exhibition (Amsterdam e Asia), a cui se ne potrebbero aggiungere, potenzialmente, tanti altri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Congresso gastronomico "Madrid Fusión": Niko Romito miglior cuoco d'Europa

La cucina e la gastronomia, da che mondo è mondo, sono uno straordinario veicolo di incontro tra culture, e forse mai come oggi, dietro ad una straordinaria, e per certi versi eccessiva, vivacità mediatica, la condivisione di tecniche, materie prime, frontiere, tra chef è stata tanto ricca. Anche grazie ad appuntamenti e congressi di gastronomia capaci di fare incontrare centinaia di cuochi ed esperti da tutto il mondo, come "Madrid Fusión" 2020, che porta nella capitale spagnola, dal 13 al 15 gennaio, 300 grandi nomi della gastronomia mondiale: cuochi, pasticceri, panettieri, barman, enologi e sommelier. Al centro, il grande tema della cucina essenziale ed uno dei suoi maggiori interpreti, Niko Romito, chef tre stelle Michelin del Reale di Castel di Sangro, che verrà premiato con il "Premio Cocinero del Año en Europa".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Stile di vita, emozione, qualità del prodotto: il Made in Italy per gli stranieri secondo il Censis

A WineNews Giulio De Rita: "sul prodotto per gli stranieri contano soprattutto qualità e bellezza, per lo stile di vita la ricercatezza, e quando si parla di emozione i must sono sensorialità e formazione". Tutte caratteristiche che sembrano cucite addosso al vino e alle eccellenze enogastronomiche italiane. E "non è un azzardo dire che l'Italia può insegnare al mondo a bere il vino".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

