

## La News



### Banfi & Barolo da "5 Star"

La realtà leader del Brunello di Montalcino, Castello Banfi, come "Cantina dall'Anno - Gran Vinality 2017", e il Barolo Bussia 2013 di Gian Piero Marrone come "Miglior vino Italiano - Banco Bpm 2017": ecco i premi speciali della guida "5Star Wines the Book 2017", realizzata da Vinality, la prima di una fiera internazionale del vino. Che, con la giuria coordinata da Ian d'Agata, direttore scientifico di Vinality International Academy, ha selezionato anche i migliori vini per categoria (<https://goo.gl/DVMc4y>). In tutto sono 441 i vini che hanno ottenuto una valutazione di almeno 90 punti, soglia minima per essere inseriti nella nuova guida.



### Futuro tra Usa e Cina

Il futuro del vino, lo abbiamo detto più volte, passa inevitabilmente per due strade, una che porta in Cina ed una che porta negli Stati Uniti. E la conferma arriva dallo studio di Vinexpo e Iwrs sul panorama che ci troveremo di fronte nel 2020, quando Pechino, con una crescita dei consumi prevista del 39,8%, scavalcherà la Gran Bretagna al secondo posto tra i principali mercati enoici, con un giro d'affari di 21,7 miliardi di dollari. Comunque lontana dagli Usa, che dovrebbero invece arrivare a 38,6 miliardi di dollari. In soldoni, vuol dire che il 72% della crescita prevista in termini assoluti passa per la Cina, che diventa così una meta imprescindibile, mentre altri Paesi, come Canada e Giappone, potrebbero riservare qualche sorpresa, con la Russia che, al contrario, continuerà ad essere l'incognita degli ultimi anni.

## Cronaca

### Incendio a Garbellotto

Un pezzo di storia del vino italiano e mondiale ha rischiato di andare letteralmente in fumo: questa notte un incendio ha colpito la Garbellotto di Conegliano, storica azienda produttrice di botti dal 1775, che vengono utilizzate in tantissime delle migliori cantine d'Italia e del mondo. Con un danno, però, marginale, che non ne ha compromesso la produzione e la funzionalità. "Gli uffici "botti" e "legnami" non hanno subito blocchi. Gli 80 bottai della Garbellotto ritorneranno presto al lavoro", spiega l'azienda.



## Primo Piano

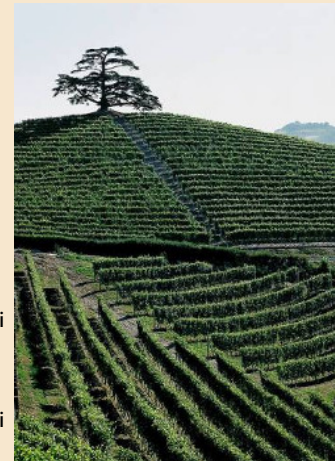
### Il vino e l'evoluzione dei consumi in Italia

Il consumo di vino è una parte indiscutibile dello stile di vita italiano. E, in vista di Vinality (Verona, 9-12 aprile, [www.vinality.com](http://www.vinality.com)), sono tante le tendenze registrate da WineNews. Dai mercati, arrivano numeri incoraggianti: nel 2016 il 46% della popolazione ha consumato vino e, nel fuori casa, le vendite in horeca segnato +7% in volume e +7,5% in valore (Osservatorio del Vino). Una crescita che si legge in più modi. Per Giuseppe Palmieri, sommelier della tristellata Osteria Franciscana di Modena, per esempio, "il vino al calice continua a crescere", ma c'è anche un ritorno alla bottiglia, che "sceglie chi è in compagnia, o la coppia con le idee chiare. È aumentata l'offerta, specie di quei vini "veri", di qualità, e con prezzo più o meno alto. Oggi c'è una generazione allargata di gente appassionata che "investe" nel vino". D'altra parte, se si "riprende a crescere è perché la gente vuol tornare a bere vino, stanca di "dimostrazioni" - commenta Marco Reitano, sommelier del tristellato Ristorante La Pergola a Roma - puntando su etichette più semplici da bere. E con il crescere della cultura del vino, la bottiglia sta tornando: il cliente ha piacere nell'ordinarla, fotografarla, vivere il momento di stapparla". Tra le voci della critica, per Enzo Vizzari, direttore responsabile delle Guide de "L'Espresso", "il consumo di vino è stazionario, e quello al bicchiere si conferma, e nei ristoranti intelligenti è spinto moltiplicando l'offerta sulla bottiglia". Per Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Editore, "il consumo di vino come complemento al cibo è diminuito negli ultimi anni, ma oggi, soprattutto i giovani, rimettono il vino al centro come elemento di socializzazione. In particolare nelle enoteche, in cui c'è un ritorno alla bottiglia e allo starle attorno condividendola". Positivo Marco Sabellico, curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso: "più etichette nei locali, e nei carrelli in gdo, dove, dopo anni con il freno tirato, si rivedono bottiglie di un certo tipo". Del resto, dice Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, "che il vino torni al centro della tavola del ristorante in Italia è naturale, come lo è per la pasta o per la pizza: sono la nostra tradizione e le nostre eccellenze" (<https://goo.gl/7aBUxN>).

## Focus

### "Grandi Langhe", ecco il Barolo

13,9 milioni di bottiglie in commercio, con il 78% del valore che arriva dall'export e si riflette su 2.112 ettari di vigneto divisi in 11 Comuni: è il Barolo, uno dei più grandi vini d'Italia e del mondo, il protagonista assoluto di "Grandi Langhe", dove, tra le colline Patrimonio Unesco, hanno debuttato in anteprima l'annata 2013 e la riserva 2011. Due annate agli estremi opposti, che hanno generato, nel primo caso, vini intriganti e non privi di durezze tanniche importanti in un contesto di prodotti a cui il passare del tempo certo non farà paura, e, nel secondo, vini già pronti e più immediatamente leggibili, anche se meno complessi. Nella top 10 degli assaggi di Winenews, il Barolo "Vigna Ca' Mia" 2013 di Brovia, il Barolo 2013 di Armando Parusso, il Barolo 2013 di Pio Cesare, il Barolo "Vigna La Rosa" 2013 di Fontanafredda, il Barolo "Lazzairasco" 2013 di Guido Porro, il Barolo "Bricco Rocche" 2013 di Ceretto, il Barolo "Perno" 2013 di Giovanni Sordo e, ancora, il Barolo "Vignolo" Riserva 2011 di Cavallotto - Bricco Boschis, il Barolo "Bussia 90 di" Riserva 2011 di Giacomo Fenocchio ed il Barolo "Rocche dell'Annunziata" Riserva 2011 di Paolo Scavino (<https://goo.gl/KkOdpv>).



## Wine & Food

### Il Liv-Ex e l'en primeur di Bordeaux: verso un "prezzo equo"?

Dopo le prime dichiarazioni degli addetti ai lavori sull'en primeur 2016, gli analisti del Liv-Ex hanno proposto di diminuire l'opacità del sistema di "pre-vendite" bordeaux tramite un modello matematico "R-quadro", che mette in relazione su un grafico dati oggettivi (il prezzo dell'annata) e soggettivi (i punteggi di "The Wine Advocate") per valutare se, e di quanto, una determinata etichetta è sovrapprezzata o meno. La proposta arriva dopo la critica, da parte della società di benchmark, dell'attuale sistema, che non consentirebbe la fissazione di un "prezzo equo" (<https://goo.gl/eUZYbR>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per il nuovo piano di sviluppo del turismo italiano, il ruolo dell'enogastronomia "è importantissimo, ha un capitolo completamente suo ed è il secondo

attrattore dopo la cultura, oltre ad essere uno dei settori trainanti del made in Italy": a WineNews, Dorina Bianchi, Sottosegretario al Ministero dei Beni Culturali.

