



La News



Vino, numeri e futuro by Uiv

"Soddisfacenti, ma non vincenti. Definirei così i numeri del vino italiano del 2017, fotografati da "Vino in Cifre 2018", l'annuario di Corriere Vinicolo - Unione Italiana Vini, in partnership con l'Osservatorio del Vino". Così il presidente Uiv, Ernesto Abbona. Tra i dati positivi, la ripresa del mercato interno, o la leadership negli spumanti raggiunta in Gran Bretagna anche in valore, ma preoccupano la perdita di competitività in Usa, e le performance positive, ma ancora non quanto sperato, in Cina e Russia. "Fondamentale investire come Sistema Paese sul vino italiano, con le istituzioni, in una logica di sinergia, e a riflettere come filiera unita, su strategie di lungo termine" (<https://goo.gl/mSsy3E>).



Ciao Rudy, amico vero

SMS Rudy Buratti, direttore enologo di Castello Banfi, all'età di soli 56 anni, si è arreso ad un male incurabile. Di origine trentina, era arrivato in azienda giovanissimo, nel 1983. "Sceso", amava dire, per uno stage, si era innamorato della Castello Banfi, che sicuramente ha permesso, con cultura, ricerca, investimenti e risorse umane, di far arrivare oggi il territorio di Montalcino ai risultati che sono sotto gli occhi di tutti. "Oggi è un brutto giorno: una perdita di un vero amico, sincero e umile, e di un professionista di grandissimo valore, profondamente attaccato alla famiglia, al lavoro ed a Montalcino", commenta il direttore WineNews Alessandro Regoli, nel giorno del funerale in cui lo hanno ricordato Ezio Rivella, Attilio Scienza ed i vertici di Banfi, Cristina Mariani, Enrico Viglierchio e Remo Grassi.

Cronaca

De Agostini entra in Botter

Un nuovo investimento importante nel mondo del vino: DeA Capital Alternative Funds Sgr, tra le principali società italiane indipendenti di asset management, del gruppo De Agostini (1,9 miliardi di euro di masse in gestione), ha acquisito, attraverso il fondo IDEA Taste of Italy, il 22,5% di casa Vinicola Botter Spa, fondata nel 1928, a Fossalta di Piave, e tra le principali realtà italiane per fatturato, di cui la famiglia Botter, che guarda alla quotazione in Borsa, rimane saldamente proprietaria (<https://goo.gl/oQw4Th>).



Primo Piano

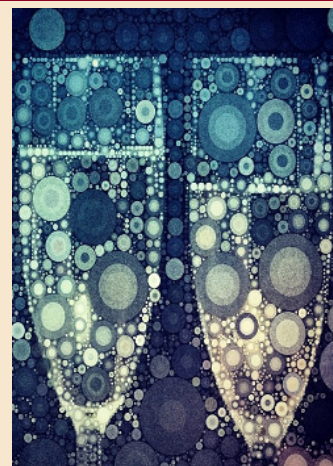
Identità Golose 2018: di scena "il Fattore Umano"

Si aprirà sotto il segno de "Il Fattore Umano" l'edizione n.14 di "Identità Golose" (Milano, 3-5 marzo, www.identitagolose.it), la kermesse ideata da Paolo Marchi che per il 2018, alla presenza di alcuni dei nomi più prestigiosi della cucina contemporanea - da Massimiliano Alajmo a Niko Romito, da Enrico Bartolini ad Antonia Klugmann e da Moreno Cedroni a Paolo Brunelli, passando per Massimo Bottura, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Virgilio Martinez, Clare Smyth, Enrico Crippa e Riccardo Camanini - con focus su pasticceria da ristorante e servizio di sala. Un tema principale che, in tempi nei quali la figura dello chef è sempre più centrale, quando non sovraesposta mediaticamente, può sembrare curioso: ma, spiega Paolo Marchi a WineNews (<https://goo.gl/YZAm7P>), "per quanto noi miglioriamo la comunicazione, le fotografie, il modo di trasmettere i dati, cerchiamo sempre i rapporti umani con le persone. La cosa migliore è sempre trovarsi nella convivialità, ed è una cosa che manca tantissimo adesso. Parlando con Josep Roca", ricorda la storica firma enogastronomica milanese, "mi disse che la differenza la fa il rapporto col cliente, perché ormai c'è così tanto interscambio di cose che più o meno una vera novità non puoi averla. La vera novità è regalare un rapporto umano". In aggiunta a questo filo conduttore il piatto simbolo del congresso di cucina d'autore, dopo il riconoscimento Unesco all'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani, sarà la Pizza (al centro soprattutto di sabato 3 marzo) nelle interpretazioni di Franco Pepe e Renato Bosco, e oltre al tradizionale "Dossier Dessert" lunedì 5 marzo sarà interamente dedicato ai professionisti italiani della pasticceria da ristorante, "una cosa su cui noi italiani sicuramente siamo indietro". Il secondo focus, invece, sarà "il servizio di sala. Domenica 4 marzo sarà dedicata a questo, e in mezzo ci saranno degli approfondimenti sul servizio nei grandi alberghi e nei locali in cui si fanno centinaia di coperti ma nei quali la qualità del servizio è elevatissima": un aspetto, secondo Marchi, sul quale ancora non viene ancora fatta sufficiente formazione, anche se "sempre più, finalmente, ci si dedicano energie a livello di master e corsi".

Focus

Le bollicine in Italia per Wine Intelligence

In termini di percezione qualitativa, per gli italiani, lo Champagne è al top, seguito dal Franciacorta e dal Prosecco, e poi Trentodoc, Alta Langa, Asti, Pignoletto e Lambrusco. Nella classifica del rapporto qualità prezzo, invece, il Prosecco è davanti, seguito da Lambrusco ed Asti, con Pignoletto, Alta Langa, Trentodoc e Franciacorta staccati e lo Champagne nettamente in ultima posizione. Ferrari, Martini, Gancia e Maschio sono i brand riconosciuti dal più alto numero di consumatori, con percentuali oltre l'80%. Le performance migliori, però, sono di Ferrari (Trentodoc) e Berlucchi (Franciacorta) che presentano un tasso di conversione in acquirenti di oltre il 44%. E se il Trentodoc può sfruttare il traino di Ferrari, la Franciacorta avanza con Berlucchi (leader nel retail), Cà del Bosco, Contadi Castaldi e Bellavista. Sono gli atout del report di Wine Intelligence "Il mercato italiano delle bollicine", secondo il quale, nel 2017, 31,6 milioni gli italiani (il 64% degli adulti) hanno bevuto "una bolla" almeno una volta. Con la maggior parte di loro che acquista in Gdo (ad eccezione di Champagne e Franciacorta, che si vendono soprattutto in Enoteca), con un prezzo medio tra i 7 ed i 15 euro a bottiglia.



Wine & Food

Ferrari: 25-30 milioni di euro per il futuro del territorio

"Un progetto ambizioso e a lungo termine studiato per Ravina, per accrescere capacità produttiva e accoglienza, in linea con il prestigio Ferrari. Ideato con l'architetto Michele De Lucchi, vuole essere uno spazio polifunzionale, con una cupola in vetro iconica porta d'ingresso di un percorso emozionale che parte dalla scoperta delle cantine sotterranee, della storia del territorio e del Trentodoc". Ecco il Nuovo Ferrari Incontri per Matteo Lunelli "in fase di concept e autorizzazioni, con un investimento previsto di 25-30 milioni di euro, pensato per e con il territorio" (<https://goo.gl/76h9wV>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal record dell'export agroalimentare, raggiunti grazie anche alla performance del vino italiano, alle politiche europee su etichettatura e novel food, passando

per i trattati bilaterali - che non sono tutti uguali - e il rapporto con la politica in un anno elettorale: a WineNews, Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti.

