



La News



I vini di "Dante" al Polo Nord

Non in esilio, come il Sommo Poeta, ma spedito ai confini del mondo per una missione esplorativa di sensibilizzazione sul climate change: il Poderi Bell'Ovile dei Conti Serego Alighieri, il vino rosso toscano dei discendenti di Dante, fatto rinascere dalla cantina veneta Masi, è salpato a bordo della nave "Malmö" e, protagonista della spedizione della The Perfect World Foundation (Tpwf) nell'Oceano Artico, insieme al bianco argentino Passo Blanco Masi Tupungato della celebre griffe dell'Amarone, hanno raggiunto la calotta polare artica. Per un brindisi "bio-ambientalista" sulle isole Svalbard, nel cuore dell'Oceano Artico, il luogo abitato più a Nord del mondo, a 900 km dal Polo Nord.



La Toscana "blocca" i vigneti

Secondo le regole europee, il vigneto Italia (come quelli degli altri Paesi Ue), può crescere solo dell'1% all'anno. E così, per aggirare i limiti di assegnazione delle diverse Regioni, molte aziende hanno affittato vigneti, soprattutto al Sud, "spostando", come consentito dalla legge, i diritti di impianto in altri territori, soprattutto al Nord. Pratica a cui, per esempio, la Sicilia si è opposta, chiedendo un intervento a livello governativo, con un decreto che, però, ancora tarda ad arrivare. E la Regione Toscana, in questo senso, ha deciso di giocare in anticipo: "abbiamo stabilito, per primi, che chi prenderà in affitto vigneti in Toscana, potrà trasferirli soltanto dopo sette anni. Un modo per scoraggiare chi specula, e premiare chi investe davvero nel nostro territorio". Così l'assessore all'Agricoltura della Toscana, Remaschi.

Cronaca

Anno del Cibo, il "comitato"

Il 2018 "Anno del Cibo Italiano" è già entrato nel vivo, e presto arriverà anche un "comitato scientifico" ad hoc. Che, da quanto apprende WineNews, è in fase di costituzione, e che sarà presentato il 21 febbraio a Roma. Tra i nomi che ne faranno parte, stando ai rumors, anche quelli di tre "primi attori" della scena enogastronomica italiana: il presidente e fondatore di Slow Food Carlo Petrini, quello di Eataly Oscar Farinetti e il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella (<https://goo.gl/w9JcTq>).



Primo Piano

Il Chianti Classico vola, nei mercati e nel calice

Due grandi annate che arrivano oggi sul mercato, la 2016 e la 2015 con la Riserva e la Gran Selezione, in un quadro economico 2017 più che positivo, in crescita in Italia e nel mondo, dove l'unico dato negativo è legato alla vendemmia, in calo del 27% sul 2016 (206.000 ettolitri), ma di buona qualità: è in grande salute il Chianti Classico, territorio con un fatturato "di distretto" di oltre 700 milioni di euro, e un valore del vino imbottigliato sui 400 milioni, e che guarda al futuro (<https://goo.gl/DP276Z>). Che è fatto "di ancora più promozione, tutela e studio dei mercati, azioni sempre più fondamentali nel mercato competitivo di oggi", ha detto a WineNews il direttore del Consorzio del Gallo Nero, Carlotta Gori (<https://goo.gl/RtWK5h>), e che passa anche dal percorso verso le "Menzioni Geografiche Aggiuntive", "difficile, con molte criticità legate alle diverse visioni, ma su cui crediamo molto", ha sottolineato il presidente Sergio Zingarelli (<https://goo.gl/PzyAsT>), spiegando come si stia ragionando sulla logica dei 9 Comuni della Docg, ma non solo, e anche su quale tipologia di Chianti Classico, eventualmente, introdurre. Intanto, come detto, i mercati premiano: nel 2017 il Chianti Classico ha venduto 37 milioni di bottiglie nel mondo, con una crescita del +50% dal 2009. Gli Usa, con una crescita dell'1%, si confermano primo mercato in assoluto per la denominazione, con il 33% del totale, seguiti dall'Italia, dove oggi si vende il 23% della produzione. E se nel calice i vini 2016 hanno convinto decisamente per la qualità trasversale di una bellissima annata (qui i nostri migliori assaggi, dalla Chianti Classico Collection, che si chiude oggi a Firenze, <https://goo.gl/YMGe86>), la Riserva e la Gran Selezione 2015 colpiscono per la complessità, gli aromi ariosi e la progressione polposa in bocca. Per la Riserva, ci hanno impressionato il Ser Lapo di Castello di Fonterutoli, il Doccio a Matteo di Caparsa, Volpaia, Le Miccine, Antinori, il Vigna Barbischio di Maurizio Alongi, il Campitello di Monteraponi e il Bugialla del Poggerino. Tra le Gran Selezione 2015, spiccano il Il Solatio del Castello d'Albola, il Vigneto Bellavista di Castello di Ama ed il Riserva di Fizzano di Rocca delle Macie (<https://goo.gl/YBV5XJ>).

Focus

Export extra-Ue 2017, avanti piano

Un'occasione mancata: ecco la performance dell'Italia del vino nei Paesi non-Ue nel 2017, stando all'analisi dei dati doganali dei mercati che assorbono il 90% dell'export (Usa, Cina, Canada, Giappone, Svizzera, Russia, Norvegia e Brasile) dell'Osservatorio Paesi Terzi di Business Strategies e Nomisma - Wine Monitor. L'export è cresciuto del 5,9%, a 3,4 miliardi di euro, ma in media la metà o meno di Francia e Spagna (+9,8% e +9,7%), o di Australia e Cile (+12% e +7,2%). Negli ultimi cinque anni il vino italiano è cresciuto del 33% fuori dall'Ue, ma nel 2017 non è stato capace di agganciarci alla domanda in mercati come la Svizzera (+5,4%) e soprattutto gli Usa (+4,5%), con un tasso di crescita che è un decimo di quello francese. Un buon dicembre ha consentito un "controsorpasso" Oltreatlantico, ma a distanziare Italia e Francia rimangono alcuni milioni (1,649 contro 1,644 miliardi di euro). Le cause? Prezzo medio ancora poco mosso (+1,5%, a 2,77 euro al litro, contro un +3,1% francese, a 6,07 euro), debolezza sui mercati asiatici (in Cina e Giappone l'Italia è a 313 milioni, con la Francia a 1,73 miliardi) e una domanda degli sparkling (+11%) che non si riflette sui fermi imbottigliati (+4,6%).

