



La News



I top in asta Pandolfini

Una bottiglia di Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 1990 a 9.800 euro, ed una stessa bottiglia 1994 a 5.800 euro, una bottiglia di La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1990 a 5.000 euro, e singole bottiglie di Château Pétrus 1996 o di Château Lafite Rothschild 1982, battute per 2.100 euro ciascuna. Ed ancora due doppie magnum di Ornellaia 2010 (in edizione speciale per i 25 anni della Tenuta) a 1.200 euro e due doppie magnum di Masseto a 4.000 euro: ecco le migliori aggiudicazioni della tradizionale asta di Pandolfini, nella presentazione delle Guide "I vini d'Italia" e "I ristoranti d'Italia" 2015 de "L'Espresso". Che, con 145 lotti, ha raccolto 250.000 euro.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Occhi sul "Padiglione Vino"

L'appuntamento a cui tutti guardano è Expo 2015 di Milano, dove troverà spazio anche "Vino A Taste Of Italy - Il Padiglione dell'esperienza vitivinicola italiana", che sarà realizzato da Vinality. E domani, a Bergamo, con la presenza del Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, ci sarà la tappa finale (dedicata al mitico Luigi Veronelli, con un ritratto-ricordo realizzato da Gian Arturo Rota) del road show che ha visto il Padiglione presentarsi in tutta Italia. Sollevando, va detto, qualche perplessità tra Consorzi e aziende sui costi per farne parte nei 6 mesi che vedranno, in ogni caso, l'Italia sotto gli occhi del mondo come non mai. Una buona occasione per fare un "check-up" del progetto con il dg Veronafiore Giovanni Mantovani, e con Italo Rota, architetto e direttore artistico del Padiglione.

Cronaca

Grandi Cru & beneficenza

Oltre 32.000 euro raccolti, con i top lot che, come previsto, sono stati "Le Collezioni dei Grandi Cru d'Italia", formati dalle 101 bottiglie delle cantine del Comitato, aggiudicati per oltre 15.000 euro: ecco i numeri dell'asta charity battuta da Christie's a favore di Dynamo Camp nel programma della "Vendemmia in Via Montenapoleone" (che continua fino al 12 ottobre). E prima uscita da presidente dei Grandi Cru per Lucio Tasca d'Almerita: "è un onore presiedere un'associazione così importante".



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Il mercato Usa, tra i vini d'Italia leader e il web

Continua in positivo in valore, seppur con un piccolo rallentamento nei volumi, il 2014 del vino italiano in Usa, mercato n. 1 al mondo, che, per i produttori del Belpaese, vale oltre il 25% dell'export totale. Nei primi otto mesi dell'anno, secondo i dati dell'Italian Wine & Food Institute, guidato da Lucio Caputo, le importazioni di vini tricolore hanno registrato un -0,9% in quantità (1,68 milioni di ettolitri) ma un +5,5% in valore (917,7 milioni di dollari) sullo stesso periodo 2013. Dati che confermano l'Italia al vertice nel mercato americano tra i vini stranieri, con una quota di mercato salita al 28,2% in quantità e al 34,4% in valore, contro il 17,8% in quantità e il 7,7% in valore del Cile, attualmente secondo Paese esportatore verso gli Usa in volumi. Un risultato giudicato "estremamente positiva" da Lucio Caputo, visto che le importazioni complessive, in Usa, sono diminuite del 4,5% in volumi (5,9 milioni di ettolitri) e i valori cresciuti del 2,8% (2,6 miliardi di dollari). Con l'Italia che ha avuto sin qui performance migliori della media del mercato, e decisamente più lusinghiere dei principali competitor. Nota a parte, come sempre, per gli spumanti italiani, cresciuti del 17,3% in quantità (249.700 ettolitri) e del 21,3% in valore (146,5 milioni di dollari), con una quota di mercato del 50,7% in volumi e del 28,7% in valore tra le bollicine importate in America. Intanto, sempre dagli States, emerge che web e degustazioni sono gli strumenti con cui la metà degli appassionati di vino Usa, coltiva la sua conoscenza sul mondo di Bacco. A dirlo un sondaggio on line di "Wine Spectator", che ha chiesto ai propri utenti quale sia "la fonte di conoscenza" sul vino che utilizzano più di frequente per imparare qualcosa di nuovo sulla loro passione enoica. Internet, come prevedibile, è al primo posto, con il 30% delle risposte, seguito da degustazioni ed eventi, con il 18%. Poi vengono riviste e magazine, con il 15%, per un pelo davanti a libri e guide, con il 14%. Impatto limitato, invece, quello dei corsi sul vino, indicati dal 9% degli appassionati. Ancora di meno, in questo senso, quello dei viaggi nei territori del vino (6%) e praticamente irrilevante l'influenza dei sommelier nei ristoranti e degli addetti nei negozi (4%).

Focus

Il vino raccontato da Giuseppe Palmieri

"Il vino va bene, continua il suo percorso, si muove insieme alla cucina e alle idee di chi lo produce, anzi nell'alta ristorazione è in crescita. Continuano a diminuire le quantità, se vogliamo, ma questo va a vantaggio di una richiesta di vino di qualità, riconoscibile, pulito, sano, e simbolo di grande italianità. È un segnale inequivocabile tra i tavoli dei grandi ristoranti italiani". Così a WineNews Giuseppe Palmieri, sommelier de "L'Osteria Francescana" di Modena di Massimo Bottura, n. 1 (per il quinto anno consecutivo) della guida "I Ristoranti d'Italia" de "L'Espresso", unico locale ad essere valutato con 19,75/20. "Oggi la cultura del vino - dice Palmieri - è cresciuta, e crescerà, si prende la carta dei vini in mano con una consapevolezza diversa, ci sono anche tanti strumenti per il "fai da te", c'è un consumatore pronto al confronto, ad ascoltarti e a divertirti. Ed è qui che il sommelier - precisa Palmieri - deve saper essere rispettoso dell'ospite, delle sue risorse economiche ma anche culturali, e delle sue esigenze, soprattutto quando ti dicono "faccia lei". Su quali siano le tendenze del momento nel calice, non ci sono dubbi: "il Prosecco ha lavorato benissimo e si vede. E poi la Sicilia".



BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...

Cronaca

Grandi Cru & beneficenza

Oltre 32.000 euro raccolti, con i top lot che, come previsto, sono stati "Le Collezioni dei Grandi Cru d'Italia", formati dalle 101 bottiglie delle cantine del Comitato, aggiudicati per oltre 15.000 euro: ecco i numeri dell'asta charity battuta da Christie's a favore di Dynamo Camp nel programma della "Vendemmia in Via Montenapoleone" (che continua fino al 12 ottobre). E prima uscita da presidente dei Grandi Cru per Lucio Tasca d'Almerita: "è un onore presiedere un'associazione così importante".



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Cibo, chi lo racconta, chi lo esalta: scrittori e chef a "Food&Book"

Se lo scrittore incontra lo chef, ovvero chi racconta il cibo e chi lo esalta, a volte "vestendo" anche i panni di autore di libri di successo. Succede a "Food&Book-la cultura del cibo, il cibo nella cultura", Festival del libro & della cultura gastronomica a Montecatini Terme (di scena il 10-12 ottobre; www.foodandbook.it), dove, tra presentazioni di libri, showcooking, incontri, cene e degustazioni, si incontrano personaggi come Francesco Carofiglio, Andy Luotto, Cinzia Tani, Fede&Tinto, Cristina Bowerman e Fabio Picchi, e il pubblico di lettori & gourmet, per un confronto sul cibo in editoria.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Bacco & glamour, vino & moda: due eccellenze italiane nella "Vendemmia in Via Montenapoleone", con le griffe del vino italiano protagoniste nelle boutique della moda di Milano.

Come raccontano, tra gli altri, Cantine Ferrari da Ermenegildo Zegna, Venica da Alexander McQueen e Tasca d'Almerita da Hermès.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES