

Vinitaly, dove il vino prepara il suo futuro

Clementina Palese

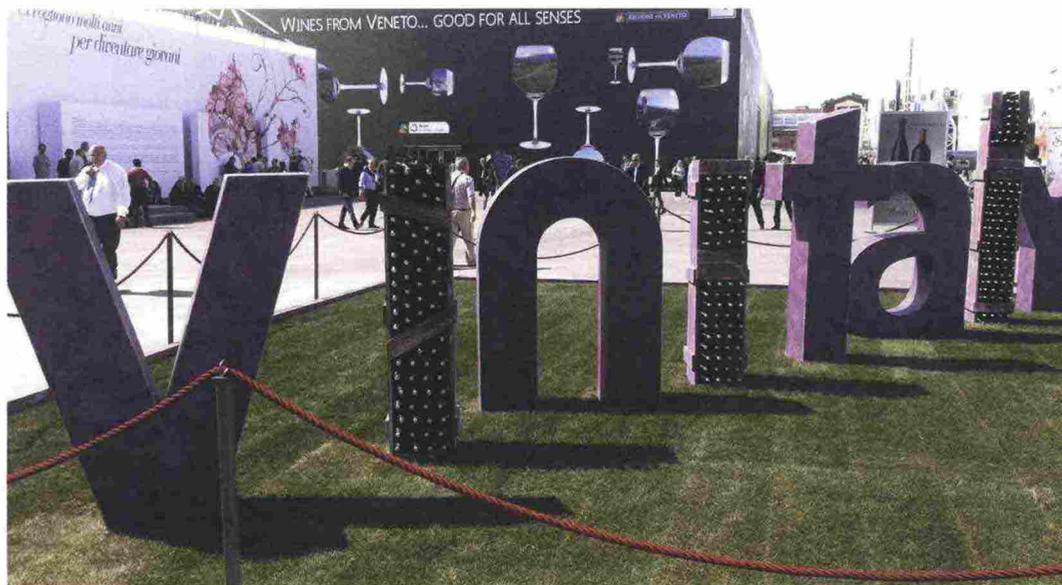
La manifestazione continua a crescere grazie al maggior supporto alle imprese nei contatti commerciali e alla separazione tra il business in fiera e Vinitaly and the City dedicato ai wine lover. Buono il momento per il vino italiano che deve, però, ampliare i mercati di destinazione e spuntare prezzi più elevati

È il salone internazionale dei vini e dei distillati più grande al mondo per superficie espositiva e operatori esteri e continua a crescere come numero di espositori, visitatori e contatti b2b. *Vinitaly* -spazi espositivi *sold out* già a fine anno- andrà in scena a Verona dal 15 al 18 aprile con molte novità sostenute dallo sprint impresso a Veronafiere dalla trasformazione in società per azioni. Il nuovo piano industriale prevede investimenti per un continuo miglioramento delle infrastrutture -raddoppio del numero di posti auto nei parcheggi e il recupero delle storiche Gallerie Mercatali di fronte al PalaExpo- all'innovazione digitale e alla creazione di nuovi servizi alle imprese.

Da questa edizione diventa ancor più netta la separazione -partita nel 2016- tra il *Vinitaly* business nel quartiere fieristico e *Vinitaly and the City* (dal 13 al 16 aprile) dedicato ai *wine lover* in città e anche a Bardolino, sul Lago di Garda, e per la prima volta a Valeggio sul Mincio e a Soave. Una scelta vincente che ha permesso di far vivere anche agli appassionati del vino e alla città la magia di

Vinitaly (35 mila i partecipanti l'anno scorso) e di "professionalizzare" le presenze in fiera.

L'edizione numero 52 della manifestazione arriva in un momento felice per il vino italiano. "I dati definitivi sul nostro export nel 2017 rilasciati da Istat ci restituiscono un'Italia superpotenza enologica -commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere- ma il nuovo record commerciale (+6,2%, 5,9 miliardi di euro) non rende ancora giustizia alla grande qualità delle nostre produzioni. Il nostro export rimane pericolosamente ancorato sui primi tre Paesi di sbocco (Stati Uniti, Germania e Regno Unito) dove le nostre vendite sono concentrate per il 53,4%, molto più di Francia e Spagna che sono rispettivamente al 38,5% e 35,2%. Per questo abbiamo elaborato con Nomisma Wine Monitor uno studio sui trend a 5 anni dei top buyer mondiali di vino e un approfondimento dedicato agli Usa. Inoltre cresciamo più nella qualità in vigna e in cantina che nel valore sui mercati. Se fare qualità è nel Dna delle cantine italiane, che lavorano incessantemente per migliorarsi, molto ▶



Vinitaly, alla Fiera di Verona dal 15 al 18 aprile, guarda al futuro. Il nuovo piano industriale di Veronafiere prevede infatti nuovi investimenti per migliorare le infrastrutture. Si va dall'ampliamento del numero dei parcheggi ai nuovi servizi per le imprese

SPECIALI

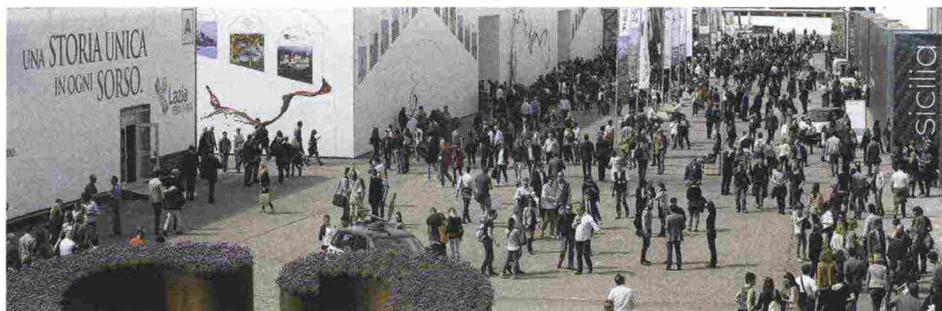


COLLAVINI

More, Rosso Igt delle Venezie

La Ribolla Gialla con il famoso metodo Collavini e il pluripremiato Collio Bianco Broy non esauriscono l'offerta di Collavini, la casa vitivinicola di Corno di Rosazzo (Ud). Fedele alla sua propensione verso l'innovazione, Collavini ha voluto esplorare anche altre strade creando More, un vino nato dal matrimonio tra l'internazionale merlot (60%), varietà elegante per antonomasia, con il più ruvido e potente refosco, emblema dei vini rossi friulani. Le uve refosco sono raccolte su vassoi, quindi riposte in fruttai dove vengono concentrate per esaltarne corpo e profumi. La fermentazione delle uve diraspate si protrae per circa 15 giorni in vinificatori di acciaio, a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in piccole botti di rovere stagionato e dura circa un anno. More ha un colore rosso rubino fitto e intenso con unghia decisamente violacea. Profumo complesso, fruttato e speziato con nitido riscontro di sottobosco, tabacco e liquirizia. In bocca appare ricco di struttura, aromatico e persistente, con un tannino piuttosto importante bilanciato dalla giusta morbidezza.

Il vino italiano continua a crescere sui mercati esteri, ma l'altra faccia della medaglia dice che siamo ancora troppo ancorati ai primi tre Paesi di sbocco, Germania, Stati Uniti e Gran Bretagna



più complesso è fare marketing di sistema e non solo aziendale, strumento per sfruttare il vantaggio competitivo offerto dall'attrattiva che esercita l'Italia all'estero. Essere il braccio operativo di una politica di promozione del sistema Paese è sempre stato nella mission di Veronafiere con *Vinitaly*. Il ruolo ci è riconosciuto anche dal governo che ha inserito *Vinitaly* nel piano di promozione straordinaria del made in Italy che si conclude quest'anno. E con

l'Istituto per il commercio estero stiamo portando avanti progetti in comune per la promozione del vino italiano in particolare negli Usa e in Cina, anche attraverso la *Vinitaly International Academy*".

Le numerosissime attività messe in campo da Veronafiere per *Vinitaly - OperaWine*, *Vinitaly International*, *Vinitaly International Academy*, *Vinitaly Wine Club*, *wine2wine*, la guida *5StarWines-The book* e il *Concorso Internazionale Packaging*- si traducono nei



FAMIGLIA CECCHI

Valore di Famiglia Chianti Classico Gran Selezione 2015

Si chiama Valore di Famiglia, un nome che sottolinea la passione e l'attaccamento alla vigna e al vino della famiglia Cecchi che vanta ormai 125 anni di una storia costellata di successi e di etichette che sono state protagoniste della crescita del Chianti Classico e non solo. È il Chianti Classico Gran Selezione 2015 Docg, prodotto con uve sangiovese in purezza allevate nei vigneti di Castellina in Chianti, a 340 metri di altitudine, su terreni di medio impasto argilloso, limoso: un galestro toscano ricco di ciotoli e scheletro con buona presenza di calcare. La vinificazione è quella tradizionale in rosso con temperatura controllata e una fermentazione di sei giorni con macerazione sulle bucce per una ventina di giorni. L'affinamento avviene in tonneau per 15 mesi a cui si aggiungono altri tre mesi di riposo nelle vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un anno. Valore di Famiglia Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015 ha colore rosso rubino tenue, molto delicato. L'ingresso in bocca è vellutato e si sviluppa in un'ampia avvolgenza. La progressione è lineare, con una leggera sapidità che è il preludio di un finale lungo e persistente.

FARINA

Amarone Classico Docg Riserva Montefante 2011

Sensibilità, amore per la vita e per la natura si ritrovano nel bicchiere di Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva Montefante 2011. Grande polpa, ma anche elegante tessitura tannica, che lo rendono molto bevibile e abbinabile. Come tutte le grandi scoperte, anche questo vino nasce in maniera casuale nel 1995. Il vigneto Montefante si trova sulla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella Classica, e gode di un'ottima esposizione. Era prassi dell'azienda Farina dividere in appassimento le uve provenienti da vari vigneti della zona, per poi riunirle al momento della pigiatura, tenendone separata solo una parte per prove interne. Nel 1995, per maggior quantità di uva messa a riposo, l'uva del vigneto Montefante rimase fuori dalla pigiatura. La vinificazione avvenne così separatamente e consentì di scoprire le grandi potenzialità di questo vino, oggi fiore all'occhiello di Farina. Il colore intenso lascia presagire un'incredibile longevità. Il profumo richiama potenti note fruttate, di mora e prugna cotta, impreziosite da note speziate di cannella, pepe, tabacco, liquerizia, anice, cuoio secco. Il gusto è morbido e pieno, con qualche accenno di balsamico. Un vino di maestosa suadanza.



risultati raggiunti nel 2017: 128 mila presenze di cui 48 mila estere da 142 Paesi. Sul totale estero, i top buyer stranieri accreditati hanno raggiunto quota 30.200 (+8% sul 2016). "Tutte queste azioni -spiega Mantovani- rappresentano una concreta piattaforma di servizi alle imprese che in sinergia hanno lo scopo di promuovere il vino italiano, creando occasioni diversificate di business in Italia e all'estero tutto l'anno. Il loro valore aggiunto è rappresentato dalla rete di relazioni che nel tempo sono state create e che si allarga di anno in anno; una vera e propria community globale, che ci permette di profilare gli operatori, in particolare i buyer internazionali, e di realizzare azioni di incoming mirato, tarato sulle effettive esigenze dei nostri espositori. L'internazionalità della manifestazione, che ha raggiunto il 37,5% di operatori stranieri sul totale delle presenze a *Vinitaly* nel 2017, di molto superiore alla media delle fiere internazionali, dà la misura del gradimento riscosso dalla manifesta-

zione, recepita all'estero come marchio di qualità del vino italiano nel mondo".

Nell'edizione di quest'anno il salone dedicato agli espositori esteri, *International Wine Hall*, sarà ampliato del 25%, grazie a molte new entry di Paesi, come Etiopia, Danimarca e Santo Domingo, ►



Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere: l'ente si sta muovendo affinché Vinitaly sia anche una piattaforma di servizi per le imprese con l'obiettivo di promuovere il vino italiano

FOLLADOR

Brut Nature Millesimato Pas Dosé Docg

Follador propone un nuovo prestigioso Docg: il Brut Nature Millesimato Pas Dosé. Un vino dalla struttura importante, armonico, in cui risaltano le note minerali offerte dall'elevata componente argillosa e calcarea del terreno su cui sono impiantati i vigneti. Come per ogni Pas Dosé che si rispetti, l'approccio è diverso rispetto a vini più abboccati, come gli extra dry. Eppure si fa apprezzare subito per il suo sapore delicato, dinamico e piacevolmente secco, vista l'assenza di zuccheri residui che contraddistingue questa specifica categoria di spumanti. Al palato risulta fresco e naturale, ricco di fragranze nettamente delineate grazie all'esclusivo Metodo Gianfranco Follador, distinto da tre fasi di vinificazione che esaltano le proprietà delle uve e preservano intatti gli aromi di frutta fresca, come mela verde, pera, lime, agrumi e fiori freschi. Il risultato, come per tutti i Docg dell'azienda di Col San Martino (Tv), è un vino che rappresenta l'eccellenza del territorio e risulterà sicuramente gradito ai tanti estimatori del vino secco, conquistando anche i palati più orientati all'extra dry.



SPECIALI



Secondo le elaborazioni di Vinitaly-Nomisma il 2017 si è chiuso con un nuovo record in valore dell'export mondiale di vino -oltre 31 miliardi di euro- con i principali player in grande crescita. L'Australia (+15,1%) guida la classifica, seguita da Francia, Spagna, Cile e Italia

e aziende da Francia, Spagna, Croazia, Georgia, Portogallo, Ungheria, Azerbaijan, Usa, America del Sud, Australia, fino al Giappone e sarà animato nell'area tasting da un ricco programma di degustazioni guidate dei vini e distillati in esposizione, dai rum caraibici al Pisco peruviano, ai liquori a base di vodka, e molti sono gli approfondimenti su tecniche di produzione tradizionali che caratterizzano le proposte di taluni Paesi, come ad esempio il Vermouth argentino prodotto da vini di vigneti coltivati a duemila metri di altezza.

Peraltro *Vinitaly* ben rappresenta le tendenze di

mercato e di quella parte del mondo produttivo italiano sempre più impegnato sul fronte della identità e della sostenibilità ambientale. Crescono il salone dei vini naturali *Vivit- Vigne Vignaioli Terroir*, realizzato da *Vinitaly* in collaborazione con l'Associazione Vi.Te, e la collettiva Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti e le etichette di vini certificati biologici nell'Enoteca di *Vinitalybio*, che propone tutte le etichette presenti in fiera all'interno degli stand delle cantine che, sempre più numerose, hanno fatto questa scelta produttiva. "Oggi, nonostante aspetti di contiguità che possono

GENAGRICOLA

Amarone della Valpolicella Costa Arènte Docg 2013



Costa Arènte, una bella tenuta di 35 ettari, di cui 17 vitati, in Valpantena (Vr), una delle valli in cui si producono i prestigiosi vini della Denominazione Valpolicella, è entrata nel Gruppo Genagricola nel 2015. Si trova nel Comune di Grezzana, sulla sommità di una collina, circondata su tre lati da vigneti che godono di un'esposizione particolarmente favorevole e di una leggera brezza, proveniente dai Monti Lessini, che fornisce il suo prezioso contributo alla sanità delle uve, indispensabile per ottenere grappoli capaci di affrontare l'appassimento necessario a dare vita all'Amarone. Obiettivo di Costa Arènte è la produzione di vini di pregio che si concentra sui tre rossi del territorio: Valpolicella, Ripasso e Amarone per i quali si dosano sapientemente tradizione e tecniche produttive di ultima generazione. L'Amarone è una tipologia di vino in cui la sensibilità dell'enologo è sostenuta da capacità e strumenti tecnici e tecnologici di altissimo livello. Così, la cantina, scavata nella collina, sta subendo una profonda trasformazione, come anche il fruttajo, dove avviene l'appassimento delle uve. Nasce qui l'Amarone Costa Arènte 2013 che matura 36 mesi in botti di rovere di differenti capacità, 25 e 5 ettolitri. Prima dell'imbottigliamento le due masse vengono assemblate. Al calice, il vino si presenta di un rosso intenso, con bordi che tendono al granato; al naso, il bouquet complesso e ampio coniuga sentori fruttati di marasca a toni di tabacco, spezie, liquirizia; all'assaggio, mostra immediatamente una grande struttura, in cui a sentori di frutta a bacca rossa e marasca si sovrappongono note di vaniglia. Secco, con una buona acidità e tannini eleganti, è sostenuto da una buona alcolicità. Secondo Alessandro Marchionne, Amministratore delegato di Genagricola, "la Valpantena dimostra di essere capace di offrire vini con uno standing distintivo: meno potenza e rotondità, più eleganza e un'ottima capacità di invecchiamento. Costa Arènte è un vero gioiello e i suoi vini brillano di luce propria non solo nel panorama delle nostre aziende vitivinicole, ma dell'intero comprensorio della Valpolicella".

LIVON

Cantaluce 2017 Bianco dell'Umbria

Affiancare ai bianchi, che valevano l'80% della produzione aziendale, i vini rossi. È questa l'idea che ha guidato la friulana Livon ad acquistare nel 2001 l'azienda agricola Borgo Salcetano, in Toscana, nel cuore del Chianti Classico, e Fattoria Colsanto, in Umbria, nel comune di Bevagna (Pg), nella zona Docg Montefalco. Alla Fattoria Colsanto prende avvio un lungo periodo di ristrutturazione dei vigneti già esistenti e la realizzazione della nuova cantina con i migliori impianti di vinificazione. Ma i bianchi sono nel Dna dell'azienda di Dolegnano (Ud) che decide di produrre un vino bianco che rappresenti al meglio il territorio di Montefalco. Nasce così Cantaluce 2017, prodotto con uve autoctone di trebbiano spoletino; il vino matura in botte di legno e barrique e la produzione è limitata a 4.933 bottiglie. A differenza di altri trebbiano la versione spoletina permette di ottenere vini che si contraddistinguono per i profumi di erbe aromatiche e le note retro olfattive agrumate. Il nome Cantaluce richiama i canti sacri religiosi e la luce che si diffonde in questo prezioso territorio.

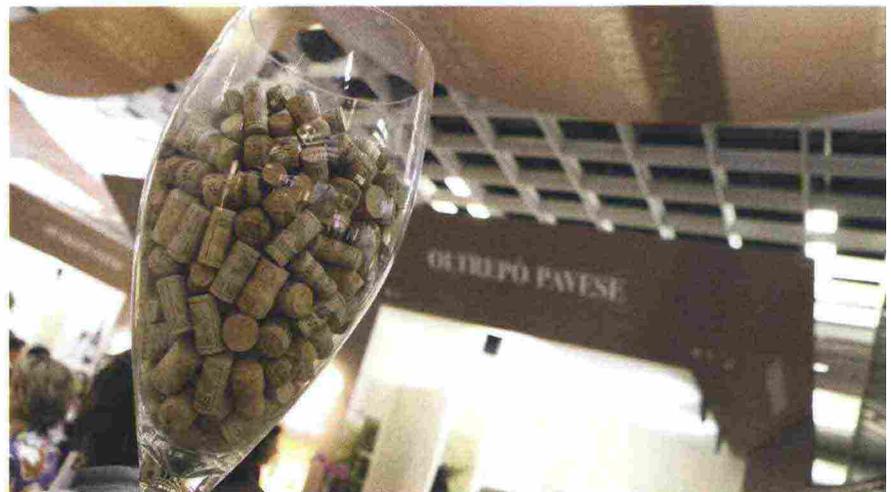


esserci nelle tecniche produttive, le filosofie portate avanti dai produttori dei due saloni speciali *Vivit* e *VinalityBio* e dalla collettiva *Fivi* sono diverse tra loro ed è questo che li distingue anche agli occhi degli operatori e dei buyer italiani ed esteri. La scelta dipende dall'attenzione al cliente finale di riferimento delle diverse figure commerciali: chi vuole il prodotto certificato biologico di *VinalityBio*, chi segue il percorso dei vignaioli artigianali di *Vivit*, chi cerca produttori che dal vigneto al consumatore mantengono il legame con il proprio vino come sono quelli di *Fivi*. Ogni cantina sa esprimere al meglio la propria peculiarità e a *Vinality* trova il mercato più giusto per sé, quest'anno supportato anche da *Vinality Directory*, il nuovo innovativo portale che ha sostituito il tradizionale catalogo online e che con un numero elevato di filtri e un'organizzazione omogenea dei contenuti delle aziende espositrici permette ai buyer di fare ricerche e confronti mirati". *Vinality Directory*, in lingua inglese, cinese e italiana, permette agli operatori di selezionare in anticipo le cantine interessanti e fissare un calendario di appuntamenti mirati in fiera cercando aziende e vini per zona di produzione, fascia di prezzo, bottiglie prodotte, mercati già di riferimento e da sviluppare, canali di vendita utilizzati e molto altro ancora.

Tornando all'andamento dei mercati internazionali, secondo le elaborazioni di *Vinality-Nomisma* sulla base dei dati ufficiali dei diversi Paesi produttori, il 2017 si è chiuso con un nuovo record in valore dell'export mondiale di vino -oltre 31 miliardi di euro- con i principali player in grande crescita. Nella classifica per performance, vince l'Australia (+15,1% per un controvalore di 1,8 miliardi di euro), seguita da Francia (+9,9%, 9,1 miliardi di euro), Spagna (+6,5%, 2,8 miliardi di euro), Cile (+6,3%, 1,8

miliardi di euro) e dall'Italia (+6,2%, 5,9 miliardi di euro). L'Italia tiene bene con gli sparkling +13,6%, 1,4 miliardi di euro- vero traino della domanda mondiale anche nel 2017, mentre cresce meno sui vini fermi: +4,4%, 4,2 miliardi di euro. Se gli Stati Uniti si confermano il principale mercato della domanda mondiale, in particolare per Francia (+14,3% a 1,6 miliardi di euro) e Italia (+3,6% a 1,4 miliardi di euro), volano i partner asiatici e rallentano quelli europei. E nell'Unione Europea si colloca oltre il 50% (3 miliardi di euro) del totale del commercio italiano di vino nel mondo: un'incidenza più alta rispetto alla Francia che vende nel Vecchio Continente il 41% del suo prodotto. Nella geografia delle esportazioni dei due Paesi leader, la Francia accelera ancora in Asia -che rappresenta ormai il 27% delle vendite globali transalpine (a 2,45 miliardi di euro)- mentre per l'Italia la stessa area vale il 7% dell'export, a 419 milioni di euro. Il vino ►

La vetrina internazionale di Vinality si traduce anche nella sempre più folta presenza di case vinicole straniere. Così l'International Wine Hall, il salone dedicato agli espositori esteri, quest'anno è stato ampliato del 25%



SPECIALI

Secondo un'indagine sui consumi elaborata per Vinitaly dall'Iri, sul mercato interno i vini preferiti nella Gdo sono i bianchi fermi, quelli a Denominazione d'origine, i regionali e gli spumanti secchi. Tra i rossi vincono Toscana, Emilia Romagna e Piemonte, mentre per i bianchi s'impongono Veneto, Trentino e Sicilia



italiano ha bisogno quindi di una maggiore diversificazione dei mercati per crescere. Le iniziative già portate avanti in Cina da molte imprese vinicole devono moltiplicarsi, ma è necessario uno sforzo di sistema per fare conoscere il vino italiano nel continente asiatico.

Secondo la ricerca "Pasqua e il vino rosso di pregio: grandi cru e Denominazioni a confronto. Il caso del Texas", commissionata da Pasqua Cantine a Wine Monitor di Nomisma, la Cina con Stati Uniti, Francia, Italia e Germania è tra i primi cinque mercati al mondo per consumo di vino rosso. Crescono i vini di pregio, tanto che nel quinquennio 2012-2017 si

è consolidato il fenomeno della *premiumization*: il valore medio dei vini rossi consumati ha registrato un +20% in Giappone, +10% negli Stati Uniti e +7% in Canada. Anche gli Usa, mercato che le imprese italiane presidiano da tempo, offrono qualche importante novità, come il Texas che da solo assorbe il 7% del vino consumato negli States, un trend in forte espansione soprattutto per i vini d'importazione: negli ultimi 10 anni l'import di vino in questo Stato è cresciuto del 74%. Quasi un terzo dei texani dichiara di conoscere l'Amarone, il cui consumatore tipo è Millennial, *wine lover* (frequent user, acquirente online, alto-spendente,

MEZZACORONA

Da Rotari Flavio a Hedonis



Ai piedi delle Dolomiti dove lo chardonnay esprime al meglio il suo carattere fresco e fruttato nasce Rotari Flavio, riserva di particolare pregio, prodotta in purezza da uve raccolte e selezionate a mano e provenienti dalle zone collinari a nord di Trento. Da poco sottoposta a un restyling, la Riserva Trentodoc Rotari Flavio 2009 nasce da una lunga rifermentazione e affinamento in bottiglia, secondo il metodo Classico che gli conferisce caratteristiche uniche e una notevole personalità. I lieviti, durante la sosta di almeno otto anni, donano a questo Trentodoc grande struttura e note aromatiche, persistenti ed equilibrate. Ha colore giallo paglierino con riflessi dorati e lo stile è quello inconfondibile di Rotari, intenso ed elegante con note di agrumi, albicocca e pesca gialla, accento molto equilibrato di crosta di pane e fiori bianchi, sapore pieno, fragrante, ben bilanciato con aromi di nocciola, lievito e miele e perlage estremamente fine. Dalle Dolomiti alla Sicilia dove il Gruppo Mezzacorona propone Hedonis, che nasce nella tenuta Feudo Arancio. Hedonis è una Riserva Sicilia Doc, la più genuina e autentica espressione della ricchezza viticola ed enologica dell'isola, celebrazione della generosità del Nero d'Avola in purezza. Il 50% del vino, dopo la fermentazione malolattica, matura in barrique nuove di rovere francese e rovere americano per 18-20 mesi. La seconda parte delle uve è invece sottoposta ad appassimento in cella con controllo della temperatura e umidità per circa 40-45 giorni e poi conservato in acciaio per 18-20 mesi. Alla fine del periodo di maturazione le due masse vengono assemblate creando un connubio aromatico distintivo, ricco ed elegante. Hedonis esprime un profilo aromatico estremamente ampio con note di frutta rossa appassita (prugna, ciliegia e lampone), di mostarda e spezie dolci, con note di vaniglia, mandorla e tabacco che derivano dalla maturazione in legno. Al palato esprime una struttura possente ma vellutata, viscosa e succosa con tannini morbidi e dolci.



MONTE DEL FRÀ

Custoza Superiore Bonomo-Sexaginta 2015

Monte del Frà, l'azienda agricola che ha il cuore a Custoza, sulle colline moreniche del Lago di Garda, presenta il Custoza Superiore Bonomo-Sexaginta 2015. È un Custoza "che trasfonde l'essenza di Monte del Frà e racconta la forza del nostro entusiasmo e dell'energia che ci contraddistingue -sottolinea Marica Bonomo- Un vino che racchiude 60 anni di esperienze e di amore per la nostra terra e la bellezza". L'obiettivo sensoriale del vino vuole essere l'esaltazione di alcuni dei caratteri specifici che caratterizzano le uve del Custoza Superiore e la capacità di evolvere nel lungo affinamento. Dell'uva garganega si coglie la delicatezza della frutta secca appena tostata, le lievi note terpeniche e l'agrumato di pompelmo. Della fernanda (uva cortese) il floreale di fresco gelsomino e il fruttato esotico. Infine, dell'incrocio Manzoni 6013, la sapidità, la freschezza, il lieve balsamico e la prestante struttura. Il tutto armonizzato da una media permanenza, durante e subito dopo la fermentazione, in piccole botti di rovere e di acacia che intensificano la tonalità giallo-oro. È un vino potente ma raffinato, con una profonda mineralità e una grande integrità di gusto.



che predilige i wine bar come canale di consumo) con reddito e titolo di studio elevato. E poi c'è la Russia, che in termini di aumento percentuale fa registrare la performance con un balzo del 47%.

Per quanto riguarda il mercato interno, dalla ricerca elaborata per *Vitality* dall'Istituto di ricerca Iri sui consumi di vino nella Gdo -canale principale

di vendita con 1 miliardo e 849 mila milioni di euro inclusi i Discount- emerge che vini bianchi fermi, vini a Denominazione d'origine, vini regionali e spumanti secchi sono stati i preferiti dagli italiani nel 2017. I più richiesti provengono per i rossi da Toscana, Emilia Romagna, Piemonte; per i bianchi da Veneto, Trentino, Sicilia. In forte crescita le ven- ▶



Gli Stati Uniti si confermano il principale mercato della domanda mondiale, in particolare per Francia e Italia. All'interno degli Usa si segnala la crescita dei consumi in Texas che da solo assorbe il 7% del vino consumato negli States

RUFFINO

Chianti Riserva 2014 Docg

La storia di Ruffino è fatta di Chianti, di lunghi affinamenti e attese pazienti, di uomini visionari che hanno aperto strade nella tradizione per rinnovarla. Una storia che al compimento del 140° anno si arricchisce di un nuovo protagonista, il Chianti Riserva 2014 Docg, vinificato con il 70% di uve sangiovese e il 30% di uve merlot e canaiolo provenienti dai vigneti della Tenuta La Solatia (Monteriggioni, Si). L'annata 2014 ha beneficiato di un andamento climatico ottimale che ha garantito un'eccellente maturazione delle uve. Il vino è stato affinato 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e successivamente in tini di acciaio inox e cemento. Il Chianti Riserva 2014 ha colore rosso rubino, bouquet intenso, caratterizzato da note fruttate di prugna, ciliegia marasca e viola mammola e le sensazioni gustative offrono tannini maturi ed eleganti, ben integrati e rotondi, con una buona struttura. Nel finale, equilibrato e complesso, spiccano piacevoli note balsamiche e fruttate. Il richiamo al passato è evidenziato dalla forma della bottiglia: la spalla, più slanciata dello standard, crea un dialogo morbido ed elegante tra il collo e il corpo della bottiglia.





TENUTA MERAUVIGLIA

Bolgheri Doc 2016

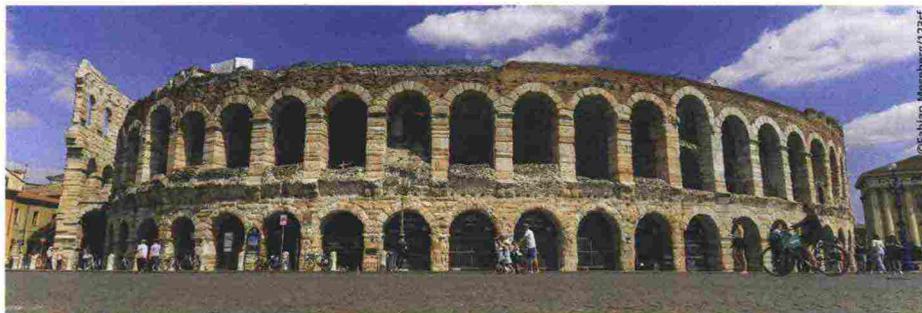
Non per caso si chiama Tenuta Meraviglia. Si trova sulla sommità di una collina da cui si domina l'intera area di produzione del Bolgheri e lo sguardo si spinge fino alla costa toscana. Qui nasce il Bolgheri la cui Doc ha avuto una rapida espansione negli ultimi vent'anni, passando dai 250 ettari della fine degli anni '90 ai 1.319 attuali. Insieme alla Tenuta Le Colonne, Tenuta Meraviglia fa parte del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards. Questa Tenuta è una realtà giovane che si propone di dare in bottiglia la migliore interpretazione possibile del territorio: una visione propria, che parte dal rispetto del terroir per creare vini autentici e rappresentativi. Gli ettari vitati sono 34 e tra i vini si distingue il Bolgheri Doc 2016 in cui la freschezza e la mineralità della costa toscana si esprimono al meglio. Il vino, ottenuto con 70% Cabernet Franc e 30% Cabernet Sauvignon, matura in botte grande di rovere francese non tostata per 12 mesi e poi affina in bottiglia per 3 mesi prima di essere messo sul mercato. Bolgheri Doc 2016 è elegante e con finale intenso che gli proviene dal suolo vulcanico della zona, ricco di argilla e limo.

Per Vinitaly and the City ogni piazza del centro storico di Verona -e con lo stesso format fuori città- sarà dedicata a una regione italiana. A unirle, un percorso che parte da Piazza Bra, dove verrà consegnato un "passaporto" che ogni wine lover potrà farsi validare a ogni tappa. Il programma prevede assaggi wine&food negli stand, degustazioni guidate, incontri culturali e spettacoli musicali

dite di vino e spumante biologico che superano i 4 milioni di litri venduti, ancora con ampi margini di crescita. I vini Doc in bottiglia da 0,75 sono il lieve crescita (280 milioni di litri venduti), mentre spumanti (e Champagne) aumentano del 4,9% (68 milioni di litri) con buona performance del rosato frizzante (+ 3,9%).

Trend negativo per i "bottiglioni" (fino a 2 litri:

-2,5%) e brik (-0,6%) e la nicchia dei "bag in box" aumenta (+5,4%). "La Grande distribuzione organizzata resta un canale di vendita estremamente importante per il mercato italiano -commenta Giovanni Mantovani- capace di far emergere nuovi vini e territori e di assecondare nel tempo la richiesta di prodotti di maggiore qualità anche per il consumo quotidiano".



TERREDORA DI PAOLO

Corte di Giso Aglianico Irpinia Doc 2015

Protagonista indiscussa del Rinascimento vitivinicolo della Campania, Terredora Di Paolo propone il Corte di Giso Aglianico Irpinia Doc 2015. Le uve sono allevate nella tenuta di Gesualdo, di proprietà, a un'altitudine di 650 metri sul livello del mare con un'esposizione Sud-Sud-Est, su suoli dalla tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcarei, dalle forti reazioni alcaline. Qui l'Aglianico presenta un profilo organolettico che si esprime con particolare finezza e intensità, grazie soprattutto alla grande carica aromatica sviluppata in queste favorevoli condizioni che si caratterizzano per le ampie escursioni termiche. Corte di Giso è un vino dal colore rosso rubino carico che con il passare del tempo tende al granato; il profilo olfattivo è intenso, caratterizzato da sentori fruttati e floreali che virano verso sfumature speziate e più complesse con l'invecchiamento. Al palato denota grande struttura e si rivela caldo e avvolgente, con aromi complessi, trama tannica in bella evidenza e piacevole freschezza, sottolineata da note minerali e di liquirizia. In bocca è asciutto, pieno, corposo e di grande equilibrio.