La Prima di
WineNews.it
Enoconsult WINERIES PROJECTS

n. 1005 - ore 17:00 - Lunedì 3 Dicembre 2012 - Tiratura: 29845 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Usa, patriottismo nel calice

Napa Valley, cuore pulsante dell'economia vinicola americana. Tanto che, nel 2011, ha generato affari per 26 miliardi di dollari nella sola California, e per 50 negli interi Stati Uniti. A dirlo uno studio di Stonebridge Research Group. Numeri in crescita (+8 miliardi di dollari sull'economia Usa dal 2008), sostenuti anche da un riscoperto "patriottismo" dei consumatori americani. In bar e ristoranti del Paese, dove, per la riscerca BarTab 2012 di Technomic's, se i consumi nel 2011 sono diminuiti in quantità dell'1,1%, il valore è cresciuto del 4,9%, a 93,7 miliardi di dollari, con il sorpasso delle etichette americane su quelle di altri Paesi in termini di consumi.

SMS

Tra Cina ed e-commerce

Nel panorama del commercio mondiale ci sono due trend cui anche il mondo del vino guarda con attenzione: il mercato cinese e l'e-commerce. Due aspetti che, l'11 novembre, si sono incrociati per una giornata da record, in cui il sito web leader delle vendite online in Cina, alibaba.com, ha toccato i 3 miliardi di dollari di giro d'affari in un giorno. Ma qual è il peso del wine & food? WineNews lo ha chiesto all'azienda, ma numeri precisi non ce ne sono. Due dati, però, aiutano a capire la situazione: come spiega la International Corporate Affairs di Alibaba Group, Florence Shih, le vendite della Malvasia di Cavicchioli hanno raggiunto le 13.000 bottiglie nell'ultimo mese e, secondo le previsioni degli analisti di EnfoDesk, nel 2014 le vendite online delle bevande alcoliche in Cina raggiungeranno i 2 miliardi di dollari.

Cronaca

Atto vandalico a Montalcino

Atto vandalico a Montalcino: una delle aziende più piccole ma più prestigiose del Brunello di Montalcino, Case Basse - 23 ettari complessivi di cui 6,5 a vigneto per una produzione di 10.000 bottiglie all'anno - nella notte si è vista distruggere l'intera produzione dal 2007 al 2012 che aveva in cantina (oltre 600 ettolitri di vino). Lo conferma a WineNews Gianfranco Soldera, proprietario della tenuta. Dalla cantina, invece, sembra che non ci sia stato alcun trafugamento di bottiglie, di vino, di materiali o di altri beni.

Primo Piano

Se il Barolo si scopre più friendly che in passato ...

Il Barolo è ancora associato ai grandi personaggi della scena pubblica e, in particolar modo, al Premier Mario Monti. Nelle enoteche, però, il grande rosso piemontese non è più un vino da grandi occasioni (non è neppure nella "top 5" dei vini scelti per un'occasione particolare, fermo alla posizione n. 8) e il suo consumo diventa più immediato e legato direttamente al gusto di bere un prodotto di qualità superiore. Al ristorante, viceversa, il re del Nebbiolo mantiene la sua storica sfumatura elitaria e continua a restare un vino speciale (preceduto solo dalla categoria di "vini del territorio"). È il risultato della ricerca "Il Barolo nella percezione di ristoranti ed enoteche", commissionata dall'Accademia del Barolo (che associa 14 aziende del calibro di Azelia, Michele Chiarlo, Conterno-Fantino, Damilano, Poderi Luigi Einaudi, Gianni Gagliardo, Franco Martinetti, Monfalletto-Cordero di Montezemolo, Pio Cesare, Prunotto, Luciano Sandrone, Paolo Scavino, Vietti e Roberto Voerzio) all'Ispo - Istituto per gli Studi sulla Pubblica Opinione di Renato Mannheimer, su un campione di 50 ristoranti e 50 enoteche top. Risultato divergente fra enoteche e ristoranti anche in fatto di tipologia dei consumatori: è un habitué del Barolo il cliente del ristorante (44%), ed è invece saltuario quello dell'enoteca (56%). Vincono comunque i consumatori italiani (53%) contro quelli stranieri (47%) e, se l'approccio ad uno dei vini più importanti del Belpaese si fa via via più "facile", nell'immaginario degli intervistati il Barolo resta sempre legato a grandi personalità, e il personaggio che lo rappresenta meglio è Mario Monti, seguito da Paperon dei Paperoni e da Superman. Purtroppo, e la causa evidentemente è da ricercarsi nella crisi, il 29% del campione ha notato una diminuzione del consumo di Barolo, a causa soprattutto della ricerca di vini più economici e alla rinuncia al vino per ragioni di budget, mentre il 9% ha percepito un aumento, contro il 61% che ritiene sia invariato. Per il futuro, gli intervistati non si sbilanciano, restando in maggioranza (59%) convinti che il consumo di Barolo rimarrà invariato, contro il 24% che crede che diminuirà e il 14% che aumenterà.

Focus

... Ma in casa la concorrenza è "spietata"

La ricerca di Renato Mannheimer, però, seppur incentrata sul Barolo, ha messo in evidenza anche il posizionamento, in enoteca ed al ristorante, delle altre grandi denominazioni del Belpaese. Innanzitutto, il Brunello di Montalcino, indicato come vino più richiesto dal 22% delle enoteche coinvolte, seguito dal Nero d'Avola (16%), dalla Barbera (8%), dall'Amarone e dal Montepulciano d'Abruzzo (6%), tutti davanti al re del Nebbiolo, fermo al 4% delle preferenze sugli scaffali. La musica cambia, e di molto, al ristorante, dove, al contrario, il Barolo è secondo (18%) solo ai "vini della casa o del territorio", i più richiesti a tavola secondo il 24% dei ristoratori, seguito proprio dal Brunello (staccato, all'8%), e ancora Champagne (8%), Amarone, Franciacorta e Pinot Nero (6%), Chianti (4%) e Barbera (2%). Ma se sul mercato interno ci sono ancora tante sfide da vincere, all'estero "il Barolo - come spiega il presidente dell'Accademia del Barolo Gianni Gagliardo - è definitivamente entrato nella ristretta cerchia dei grandi vini del mondo. Anche se per competere con i francesi dobbiamo svecchiare l'immagine polverosa del Barolo, rendendolo un vino da bere con maggiore frequenza".

Wine & Food

Quando la cantina vale da sola il piacere del viaggio

Le cantine che valgono un viaggio? Badia a Coltibuono, Capezzana, Castello di Modanella e Tenuta Vicchiomaggio in Toscana, Bellavista e Ca' del Bosco in Lombardia, Castello di Verduno, Malvirà, Fontanafredda e Villa Sparina in Piemonte, Bisol ed Emo Capodilista - La Montecchia in Veneto, Ferrari in Trentino, Florio e Planeta in Sicilia, Lungarotti in Umbria, Masciarelli in Abruzzo e Mastroberardino in Campania: ecco le "Tre Impronte d'Eccellenza Go Wine", incoronate dall'edizione 2013 di "Cantine d'Italia" (www.gowinet.it), la guida per il turista del vino, di scena il 4 dicembre a Bologna.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le vie delle città si illuminano e sul Belpaese cadono i primi fiocchi di neve: il Natale è alle porte e, per chi produce bollicine, come la trentina Maso Martis, arriva il momento clou dell'anno. A WineNews, il "rito" del sabrage con il Trentodoc di Roberta Stelzer, insieme al patron dell'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, Massimiliano Peterlana.