



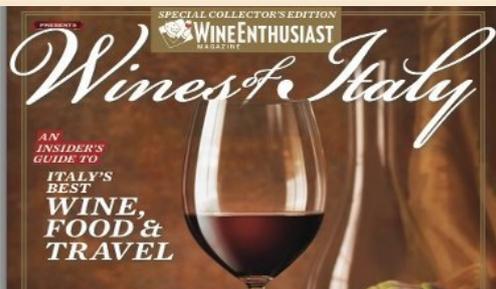
La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1029 - ore 17:00 - Mercoledì 9 Gennaio 2013 - Tiratura: 29885 "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 loves Italy, again

L'amore degli Usa per il vino italiano non si ferma. Se i dati dell'import di nettare tricolore, per l'Italian Wine & Food Institute, confermano una flessione su un 2011 però da record (-0,7% in quantità e -2,8% in valore nei primi 10 mesi 2012, 2.058.670 ettolitri, per 994 milioni di dollari), il Belpaese si conferma leader "straniero" in volume e valore. E proprio ai "Wines of Italy" è dedicato il primo numero assoluto, coordinato dalla corrispondente Monica Larner, di una serie di monografie sulle regioni enoiche più importanti del mondo della celebre rivista "Wine Enthusiast". "Siamo convinti - scrive l'editore Adam Strum - che il vino italiano stia entrando nella sua "Età dell'Oro"...



SMS La riscossa dei fine wines

Abbiamo scritto pochi giorni fa di come non sempre investire in vino sia una scelta redditizia, specie se la società di investimenti cui si affidano i propri risparmi si rivela del tutto inaffidabile. Questo, però, non vuol dire che non sia una buona idea per il 2013, visto che, come spiega l'investment manager del britannico The Wine Investment Fund, l'economista Chris Smith, dopo il crollo nel prezzo medio dei fine wines registrato negli ultimi due anni (-9% nel 2012 e -15% nel 2011), le cose non possono che migliorare, e di molto: secondo Smith, la crescita sarà del 14% per il valore delle 100 etichette comprese nel Liv-ex 100, grazie ad una ripresa economica sempre più vicina e alla capacità dei vini di pregio di rappresentare beni fisici il cui valore non può essere eroso dall'azione dei Governi.

Cronaca

Ecco il colosso Agrinsieme

Un colosso di 740.000 aziende, con 1,2 milioni di associati, il 30% del valore dell'agroalimentare italiano per un fatturato di 34,2 miliardi di euro: ecco i numeri di "Agrinsieme", cappello sotto cui si sono riunite, oggi a Roma, Confagricoltura, Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, Agci-Agrital, Fedagri-Concooperative e Legacoop Agroalimentare, "per fare sistema e contare di più" anche a livello politico. Fuori Coldiretti e Copagri. Che commenta: "così non si unisce, si divide".



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il "grande ritorno" del mal dell'esca in Europa

Il vino, in Italia ed in Europa, è uno dei settori che, nonostante la crisi, se la passa meglio. Ma le difficoltà non mancano. E ad incertezze economiche, ad una vendemmia 2012 da record negativo per il Vecchio Continente, ed alla sempre più forte concorrenza del "Nuovo Mondo", ora anche un antico nemico dei produttori sta facendo il suo "grande ritorno" nei vigneti europei. Francia in primis, ma anche in Italia, Spagna e così via. È il mal dell'esca, malattia della vite causata da diversi funghi che, scrive la Master of Wine Jancis Robinson, sta uccidendo buona parte dei vigneti di Francia (anche in zone di prestigio come Châteauneuf-du-Pape), dove ad essere colpite sono il 10-20% delle piante, con punte, in certi vigneti, del 50%. A danno soprattutto delle vigne più vecchie che, in generale, sono quelle che danno i vini migliori. Malattia per la quale, oggi, non esiste cura chimica consentita. Allarme esagerato? Niente affatto, spiega a WineNews il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo: "è una cosa antica, che abbiamo sottovalutato costantemente, e adesso ci rendiamo conto della gravità. Magari i francesi hanno più problemi perché hanno varietà più sensibili molto diffuse, come Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc, ma anche alcune nostre varietà sono a rischio, tra cui il Sangiovese. E tra l'altro stiamo perdendo alcuni dei nostri vigneti migliori". Un ritorno importante e preoccupante, quello del mal dell'esca, favorito dal lavoro dell'uomo: "abbiamo perso, negli anni, la cultura della potatura, unica via di prevenzione possibile oggi, introducendo tecniche meccaniche poco precise, e soprattutto abbiamo semplificato le forme di allevamento, che rispetto a 50 anni fa, in Italia, sono 2-3 dominanti, e che prevedono tagli, anche su parti vecchie delle piante, che non sono l'unica, ma la "migliore" occasione di ingresso nella pianta per i funghi. E con i quali si creano anche "coni di disseccamento" che riducono di molto la vitalità dei vasi del sistema conduttore, e pure la tenuta della pianta nelle annate siccitose e nei confronti di stress idrici e termici che ormai, con i cambiamenti climatici, investono i nostri vigneti".

Focus

L'importanza del "giusto taglio"

Una cultura che, nel mondo del vino, concentrato negli ultimi anni su meccanizzazioni, "geometrie degli impianti", rese e così via, si è un po' persa, ma che oggi tanti fattori stanno riportando al centro della viticoltura: è quella della corretta potatura della vite. "Corretta nel senso di una potatura in grado di sostenere meglio la salute della pianta - spiega a WineNews Marco Simonit, fondatore con Pier Paolo Sirch della Scuola Italiana di Potatura della Vite - perché possa durare più a lungo e sia in grado di difendersi meglio, con le proprie risorse fisiche e chimiche, da fenomeni estremi del clima, e dalle malattie". Potature più precise, tagli più piccoli su parti più giovani della pianta, dove le ferite risarciscono meglio e più in fretta, per esempio "riducono di molto il rischio di contaminazione dei funghi che causano il mal dell'esca, che sta diventando una vera pandemia. Non solo qui in Francia, dove mi trovo adesso, ma anche in Austria, Germania, Spagna, Italia, e persino in Sudafrica. Ma la sensibilità a questo aspetto, anche nelle Università che si occupano di viticoltura, nel mondo, sta tornando a crescere". E non può che essere un bene, in prospettiva, per il vigneto-mondo.



Wine & Food

Quanto costa produrre un ettolitro di vino? A Bordeaux lo sanno

Del vino sappiamo tutto o quasi, ma quanto costa, ad un'azienda, produrlo? A Bordeaux se l'è chiesto la Chambre d'Agriculture Gironde che, per rispondere, ha pubblicato il "Référentiel Technico - Economique du Vigneron Bordelais": produrre un ettolitro di vino sfuso costa ad un produttore bordeaux tra i 132 ed i 141 euro, calcolando ogni singola variabile, dal costo della forza lavoro a quello dei macchinari, fino a quello dei fertilizzanti. Quello in bottiglia, invece, deve fare i conti con imbottigliamento, confezionamento e commercializzazione, e tocca i 2,88 euro a bottiglia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il consumo, nella filiera del vino, è l'elemento che traina tutti gli altri, in primis la ricerca scientifica, alla base di ogni miglioramento del settore, in termini di crescita, di sviluppo e di

qualità, sotto ogni punto di vista". Così, a WineNews, il professor Luigi Bavarese, direttore del Cra - Centro di Ricerca per la Viteicoltura di Conegliano.

