



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1070 - ore 17:00 - Giovedì 7 Marzo 2013 - Tiratura: 30021 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Sardegna da bere. E non solo

Un territorio da bere, leggere, guardare ed ascoltare. È la Sardegna raccontata in una sola volta da 4 eccellenze che la rappresentano in maniera diversa. Il Turriga della cantina Argiolas, etichetta simbolo dell'enologia sarda, che per i suoi 20 anni ha unito ai sapori e ai profumi del territorio che racconta in bottiglia, la musica selezionata ad hoc dal jazzista di fama mondiale Paolo Fresu, un racconto dello scrittore Marcello Fois e il design (dell'etichetta) dell'artista e stilista (della griffe francese Kenzo) Antonio Marras (nella foto di Daniele Zedda). Il tutto in un cofanetto limited edition (2.000 pezzi) che, prima ancora di essere un'idea di marketing, è un modo intelligente per comunicare un territorio.

FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

## Che fatica vendere vino!

Che fatica vendere vino, in Italia. Tanto per i produttori, ma anche per chi lo distribuisce. E non solo per le enoteche o i piccoli dettaglianti, che hanno costi di gestione meno ammortizzabili e anche meno margini sui cui "giocare". Ma anche per la grande distribuzione moderna, che ormai pesa per il 70% sulle vendite complessive di vino. E dove nell'ultimo anno sono diminuiti i volumi (-4%) ed è cresciuto il valore (+2%). Anche per effetto di una forte scontistica: il vino, mediamente, "gode" di un 34% di sconto sul prezzo allo scaffale nei supermercati, per Symphony Iri, leader delle ricerche di mercato, con oltre 8.000 esercizi monitorati in tutta Italia. Ed è una delle categorie merceologiche dove la scontistica "pesa" di più. Cosa succederebbe se non fosse più possibile applicarla?

## Primo Piano

## Dal Canada alla Russia, curiosità enoiche

L'orizzonte del vino italiano, ormai, è il mondo. E tante sono le tendenze e le curiosità enoiche che arrivano da ogni angolo del pianeta da tenere d'occhio. In Canada, per esempio, che è uno dei mercati più importanti per molti grandi vini italiani, come l'Amarone o il Chianti Classico, per uno studio realizzato per la "Canadian Vintners Association", si scopre che il business del vino vale 6,8 miliardi di dollari, e che l'eno-turismo, soprattutto nella regione delle Cascate del Niagara dove si producono celebri "ice wine", muove 3 milioni di visitatori all'anno e 1,2 miliardi. Enoturismo che si conferma fenomeno in crescita in tutto il mondo. Così come quello del vino "bio", al punto che nella capitale del Regno Unito, con la vendemmia 2013, potrebbe arrivare il primo "organic wine" targato Londra, dalle 7.000 viti a dimora nei terreni di Forty Hall. E sempre in Uk, il celebre magazine Decanter, ha svelato il suo "Man of the Year" 2013 (riconoscimento che, per tre volte, è arrivato anche in Italia: nel 1986 con Piero Antinori, nel 1998 con Angelo Gaja e nel 2011 con Giacomo Tachis, ndr): è il celebre sommelier francese Gerard Basset, unico uomo, ad oggi, a poter vantare, tutti insieme i titoli, di Master of Wine, Master Sommelier, Wine Master of Business Administration e World's Best Sommelier (nel 2010). Francese Basset, come francesi, o meglio "bordolessi", sono i due importanti châteaux che, per motivi diversi, hanno aperto il loro "capitale" ad investitori stranieri. In un caso si parla di Château d'Issan, a Margaux, acquistato al 50% dal magnate del real estate Jacky Lorenzetti (già proprietario di altre cantine) che ha "approfittato" del mancato accordo tra gli eredi di Emmanuel Cruse, che aveva acquistato la proprietà nel 1945; nell'altro caso sono stati Gerard e Chantal Perse, proprietari tra gli altri del premier grand cru classé Château Pavie di St.-Emilion, a "dover vendere" ad un non meglio precisato fondo pensionistico, parte di Château Monbousquet, secondo la stampa inglese per coprire le tasse di successione della figlia Angélique. Per finire, uno sguardo verso Est: la Russia ha tolto, dopo 7 anni, l'embargo sui vini della Georgia, storico fornitore di vino, specie di basso prezzo, del Paese ...

## Focus

## Firenze capitale del gusto: c'è "Taste"

Il meglio delle eccellenze del made in Italy, le nuove tendenze del gusto e del design nel mondo del cibo, il lifestyle legato alla cucina, oltre a 120 eventi che faranno da corollario animando la città: a Firenze (Stazione Leopolda), dal 9 all'11 marzo, torna "Taste. In viaggio con le diversità del gusto" n. 8, manifestazione ideata dal "gastronauta" Davide Paolini, insieme a Pitti Immagine. Ben 283 espositori, 3.300 buyer professionali e tanti gourmet e appassionati, che qui potranno conoscere e soprattutto assaggiare il meglio del meglio delle produzioni italiane e non solo (e pagando un biglietto di 15 euro, www.pittimmagine.com). Tra gli appuntamenti "A volte ritornano: gli anni '50 in cucina", un incontro che non ti aspetteresti con lo chef "mediatico" Gianfranco Vissani, e "The King of catering", che premia i migliori organizzatori di ricevimenti e banchetti. Ma se Firenze, per un weekend, sarà la capitale italiana del gusto, il "piatto ricco" (anche per il business), per tutti, è quello dell'Expo 2015 di Milano: "stiamo riflettendo se ci sarà anche una nostra presenza, come Taste, quindi food & wine, collegata. Vediamo se sarà a Milano o a Firenze", ha detto Raffaello Napoleone, ad Pitti Immagine.



MIONETTO mionetto.com

CARPINETO GRANDE VINI DI TOSCANA

WWW.CARPINETO.COM

## Cronaca

## Fusione in nome del Prosecco

Continua il 2013 dell'aggregazione: a fondersi, nel nome del Prosecco (l'iter si completerà in maggio), la Cantina di Vittorio Veneto (860 agricoltori, 1.600 ettari di superficie vitata, 225.000 quintali di uve l'anno, fatturato superiore ai 32 milioni di euro) e la Cantina di Conegliano (300 soci, 400 ettari a vigneto, 60.000 quintali di uve, fatturato oltre i 6 milioni di euro), che daranno vita alla "Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto", che già dalla vendemmia 2013 potrà contare su 300.000 quintali di uve.



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Wine & Food

## "Woman pride" nel piatto per l'8 marzo, by Polli Cooking Lab

Gnocchetti colorati in una zuppeta di scorfano con arance e mandarini, polpo alla griglia su dadolata di patate, sedano e carciofi e per il gran finale una particolare torta mimosa. Ecco "Woman Pride", il menu d'autore in rosa tutto dedicato all'universo femminile firmato dallo chef stellato, che non poteva che essere una donna, Rosanna Marziale, del Polli Cooking Lab, che riunisce tanti chef stellati di tutta Italia, per festeggiare l'8 marzo, la festa della donna. Piatti "materni, elaborati, eclettici, a partire da ingredienti semplici e genuini", che rendono omaggio alle virtù delle donne moderne.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il calo dei consumi di vino in Italia è un fatto, e per molti segue una tendenza quasi impossibile da invertire. Ma perché non provarci in ogni modo possibile? "Anche

cambiando il formato delle bottiglie, che non sono più "adatte" a chi fa la spesa quotidiana, ovvero le donne". La provocazione arriva da uno dei critici più discussi, Luca Maroni.



PRESENTA Simply Italian GREAT WINES