



# La Prima di WineNews.it



n. 1114 - ore 17:00 - Giovedì 9 Maggio 2013 - Tiratura: 30172 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Più accise sull'alcol? No grazie

Nonostante gli sforzi imposti agli italiani, le casse dello Stato vanno rimpinguate, e si torna a parlare dell'ipotesi di alzare le accise sugli alcolici: spiriti, birra, ma anche vermouth, vini aromatizzati e vini liquorosi. Per ora, dunque, almeno il vino "tout court" sarebbe escluso. Non dimeno, è arrivata la levata di scudi da tutte le organizzazioni di categoria: da Assodistil ad Assobirra, all'Istituto Nazionale Grappa. E Federvini ha già scritto al Ministro dell'Economia Saccomanni, segnalando come sarebbe una misura depressiva oltre che inutile, visto il calo dei consumi in atto, che ha già portato ad una diminuzione del gettito da accisa del -8% nel 2012, e del -5% nel primo bimestre 2013.



## Questione di reddito

Il pericolo sembrava scampato, e, invece, no: le società agricole, dal 2013 in poi, dovranno pagare le tasse sul reddito di impresa e non su base catastale, come per esempio avviene per le imprese individuali. Una norma contenuta nella Legge di stabilità, e contro la quale organizzazioni di categoria come Confagricoltura, per esempio, si erano subito dette contrarie. Ottenendo di fatto un'interpretazione della legge che consentiva, di optare per il reddito su base catastale almeno per il 2013 e il 2014. Ora, invece, una circolare dell'Agenzia delle Entrate ha fatto marcia indietro, visto che potranno optare per il regime catastale solo le società che avevano già scelto di farlo entro il 2012. Tradotto, una società agricola che nasce oggi, è esclusa da questa vantaggiosa possibilità. Ennesimo cambio in corsa delle regole.

## Cronaca

### "Cibo criminale"

Dall'italian sounding alla contraffazione, dalle imitazioni ai "tarocchi" è il nuovo mercato del crimine italiano, che mette le mani sul fiore all'occhiello del Belpaese: è l'agromafia (12,5 miliardi di euro l'anno di fatturato, con le falsificazioni del marchio italiano che creano un danno di 60 miliardi di euro). A raccontare questa storia di truffe e traffici illeciti è "Cibo criminale. Il nuovo business della mafia italiana", il libro-inchiesta dei giornalisti Mara Monti e Luca Ponzi. La presentazione a Bologna il 15 maggio.



## Primo Piano

### Dagli Usa all'Italia, il futuro è dei vini sostenibili

I wine lovers di oggi sono sempre più informati, consapevoli e, quindi, esigenti. Per conquistarli non è più sufficiente proporre un buon prodotto, che provenga da uno dei tanti territori d'eccellenza del mondo enoico, né che alle spalle abbia una storia gloriosa o qualcosa di interessante da raccontare: il successo passa per un aspetto a cui i consumatori sono sempre più attenti, quello della sostenibilità, che l'Italia enoica affronta da anni con progetti e protocolli portati avanti sia dalle cantine che dal mondo della ricerca e dell'Università. Tra tutti, Viva Sustainable Wine, il progetto avviato dal Ministero dell'Ambiente nel 2011 e presentato a Vinitaly 2013, che misura e migliora le performance di sostenibilità della filiera vite-vino, a partire dalla sperimentazione su alcuni grandi produttori italiani (Fratelli Gancia, Masi, Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Castello Monte Viciano Vecchio, Planeta, Tasca d'Almerita e Venica & Venica), che hanno sottoposto il loro processo produttivo ad una valutazione dell'impronta ecologica dal campo al consumo. Ma per capire "quanto" pesi l'aspetto della sostenibilità, bisogna "volare" in Usa: uno studio del Wine Institute per il Lifestyles of Health & Sustainability Consumer Trends Database, rivela che il 34% dei wine lovers prende in considerazione l'aspetto ambientale quando acquista un vino, e per farlo, il 66% di loro, si affida alle informazioni in etichetta o a quelle presenti sullo scaffale. Un rapporto, quello tra amanti del vino e amanti dell'ambiente, ricambiato, visto che il segmento più "green" dei consumatori acquista, in media, più vino di tutti gli altri. Ed è sempre il Wine Institute, con un sondaggio indirizzato agli operatori commerciali (catene di ristoranti, retailer, distributori, grandi operatori del settore), a dimostrare che per il 37% di loro la sostenibilità è una discriminante presa spesso in considerazione. Diventano fondamentali, quindi, una certificazione attendibile che attesti l'utilizzo di pratiche sostenibili in vigna ed in cantina (per il 71% degli operatori) ed una comunicazione esaustiva dell'aspetto eco-friendly dell'azienda (per l'81%), sulla bottiglia, in etichetta o sullo scaffale.

## Focus

### L'Italia torna leader assoluta negli States

La "trimestrale di cassa" dell'import di vino in Usa sorride all'Italia, che si conferma in testa agli "stranieri" in valore (+9,6% sul 2012) e torna leader anche in volume (+5,5%) nel mercato degli States, il n. 1 al mondo. A dirlo la nota dell'Italian Wine & Food Institute, guidato da Lucio Caputo, sul primo trimestre 2013. Complessivamente, l'Italia è passata dai 583.750 ettolitri, per un valore di 281.588.000 dollari, del primo trimestre 2012, ai 615.850 ettolitri, per un valore di 308.574.000 dollari del primo trimestre 2013. Un risultato determinato anche dalla notevole diminuzione dell'export dei vini sfusi ridotti del 7,6% in quantità e del 5,8% in valore che conferma l'affermazione dei vini italiani sul mercato Usa quali vini di qualità. La quota di mercato dei vini importati dall'Italia, dunque, è pari al 25% in quantità e al 32,6% in valore, mentre quella dell'Australia è risultata rispettivamente del 22,5% in quantità e del 13,3% in valore. Complessivamente le importazioni di vino in Usa sono arrivate a 2.462.640 ettolitri (-3,5%) per un valore di 945.703.000 dollari (+8,1%). Tra i competitor, bene anche la Francia, a +16,3% in quantità (188.950 ettolitri) e +14,8% in valore (173.099.000 dollari).



## Wine & Food

### I vini "scientifici" senza solforosa del "Wine Research Team"

Produrre vini di qualità senza solforosa, dopo un procedimento scientifico di ricerca in vigna e in cantina durato 8 anni. È l'obiettivo del "Wine Research Team" che il 16 maggio all'Ais Roma, presenterà i risultati ed i vini delle 26 cantine del progetto (da Allegrini a Castello di Cigognola, da Di Majo Norante alla Falesco, da La Poderina a De Castri da San Patignano a Terre de la Custodia, da Villa Medoro a Fattorie Greco), coordinato dall'enologo Riccardo Cotarella. Con una tavola rotonda con Fabio Mencarelli e Riccardo Valentini (Università della Tuscia) e con il biologo Cesare Catelli.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cucina & comunicazione: tra i volti noti della cucina sul piccolo schermo, Simone Rugiati è di sicuro tra i più amati dai giovani. Merito, soprattutto, della semplicità:

"chiunque può sentirsi "figo" tra i fornelli, e dovrebbe essere lo stesso anche nel vino, bisogna essere comprensibili per conquistare i più giovani, altro che "sella bagnata"".

