



# La Prima di WineNews.it

Enoconsult  
WINERIES PROJECTS



n. 1127 - ore 17:00 - Martedì 28 Maggio 2013 - Tiratura: 30243 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Il vino di Gorgona è "libero"

Mancava solo l'ufficialità, ora è arrivata: Frescobaldi "libera" il vino di Gorgona. Come anticipato da WineNews, la famiglia che produce vini dal '700 nelle sue tenute di Toscana, da Castelgiocondo all'Ammiraglia, da Castiglioni a Nipozzano, contribuirà al frutto dei vitigni dell'isola dell'Arcipelago toscano che ospita l'omonimo carcere, lavorati da diversi anni dai detenuti sull'isola. Il 30 maggio, a Roma, la presentazione ufficiale del progetto "Frescobaldi per il carcere della Gorgona", finanziato dalla Cassa Ammendee del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria, che mira a dare ai detenuti la possibilità di un'esperienza professionale. Info: [www.frescobaldi.it](http://www.frescobaldi.it)



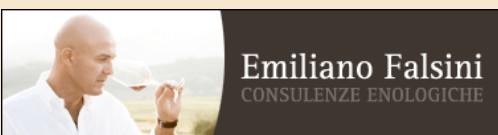
### Enogastronomia "al cinema"

Abbiamo raccontato spesso del rapporto tra wine & food ed il cinema, fatto di incontri fugaci, storie di chef e vigneron, semplice quanto efficace product placement. Ma se la gastronomia entrasse fisicamente al cinema? Suona strano, ma è esattamente ciò che succederà il 30 maggio, giorno del lancio nelle sale italiane di "Slow Food Story" di Stefano Sardo, il film sulla genesi del movimento, grazie alle condotte Slow Food che, da Roma a Milano, da Genova a Torino, hanno organizzato un aperitivo/de gustazione offerto agli spettatori prima dello spettacolo. Un vero e proprio "antipasto" alla storia di un gruppo di amici che, nel 1986, decisero di resistere alla moda del fast food, recuperando le tradizioni contadine e gastronomiche del Belpaese.

## Cronaca

### Hong Kong loves Italian wine

Tre bottiglie di Acinatico Riserva 1928 Santa Maria alla Pieve di Bertani a 5.400 euro, 1 magnum ed una doppia magnum di Sassicaia 2007 a 2.900 euro, 18 bottiglie di Brunello di Montalcino Argiano (annate dal 1978 al 1980) a 2.500 euro e 24 bottiglie, tra Sassò Riserva 1993, 1994 e dal 1996 al 1999 e Terre Alte 1999, 2002 e dal 2006 al 2009 di Livio Felluga, sempre a 2.500 euro. Ecco i lotti più costosi della "Hong Kong's Finest Italian Wine Auction", l'asta tutta italiana by Vinalty International e Zachys.



## Primo Piano

### Francia: l'estero tira, ma il web frena

Numeri a parte, per capire come vanno le fortune del vino francese nel mondo, non c'è niente di meglio del sentiment di chi, ogni giorno, lavora sui mercati di riferimento per le produzioni d'Oltralpe, dalla Germania al Belgio, dal Canada alla Cina, dalla Danimarca agli Stati Uniti, da Hong Kong al Giappone, dai Paesi Bassi al Regno Unito, dalla Russia alla Svizzera. Sopexa ne ha intervistati 1.426, tra importatori, grossisti, agenti e rivenditori, e le aspettative, per il 2013, sono decisamente buone, in linea ed in continuità con quanto registrato nel 2012: il 58% di loro, infatti, si aspetta un'ulteriore crescita del giro d'affari, anticipando così la ripresa economica generale, attesa per il 2014. La percentuale degli "ottimisti" cresce notevolmente, al 65%, se si prendono in considerazione i big, ossia gli operatori che muovono più di un milione di bottiglie all'anno (che rappresentano il 17% degli intervistati), in un mercato globale che conferma una decisa stabilità della piazza europea per i vini francesi, ad eccezione della piccola Danimarca, dove l'abolizione delle tasse sul cibo importato ha fatto decollare i consumi. Ma i più ottimisti sono, nell'ordine, importatori e agenti di stanza in Russia (89%), Canada (85%), Stati Uniti (75%), Giappone (68%) e Cina (58%). E in patria? Dato ormai per incontrovertibile il calo costante dei consumi, è interessante notare come, secondo l'ultimo studio dell'agenzia di marketing SoWine sui comportamenti d'acquisto dei consumatori dell'"Esagono", i wine lovers d'Oltralpe si fidino in primis dei consigli di amici e conoscenti (59%), quindi delle indicazioni del produttore (43%), delle dritte dei "professionisti" (20%) e infine delle tendenze dettate dalle fiere di settore (15%). A chiudere la top ten, a sorpresa, il web, relegato a mezzo per contattare i produttori nel 74% dei casi, mentre i blog, che nel 2012 venivano frequentati dal 41% degli appassionati, crollano al 35%, anche se cresce il livello di fiducia riconosciuto dagli utenti. Le vendite on line subiscono un calo e, se nel 2012 il 12% dei francesi acquistava bottiglie su internet, nel 2013 sono solo il 10%, meglio se direttamente dal sito dell'azienda (per il 54% degli acquirenti online) o da altri privati (40%).

## Focus

### Scabin: "ricostruiamo la trattoria italiana"

"Oggi non è più sufficiente essere dei semplici artigiani, serve organizzazione, soprattutto quando si parla di alta ristorazione, un mondo in cui persino l'immagine personale va curata. Deve partire uno stimolo a rivedere il modello ristorativo, dalla scelta delle materie prime alla politica dei prezzi, con un occhio più attento alle potenzialità del turismo italiano: siamo il popolo delle trattorie, non dei ristoranti". A indicare la rotta, dal convegno "Le nuove frontiere della ristorazione italiana" di scena a Trento, è Davide Scabin, anima del Combal.Zero e protagonista di "La Terra dei Cuochi", che mette in soffitta anche il "modello familiare, perché non basta più. Le nonne sono una risorsa incredibile, ma non più sufficienti: bisogna capire che il presente e il futuro sono i giovani, è su di loro che dobbiamo investire per salvare le ricette della nostra memoria dall'oblio". Quindi, formazione, ma "ricordandoci che sta a noi addetti ai lavori dare nuovi stimoli, rivitalizzando gli istituti alberghieri e mettendoci a disposizione, anche gratuitamente. L'alta cucina - conclude Scabin - sono in pochi a potersela permettere, mentre c'è uno spazio enorme per ridisegnare la nuova "trattoria italiana"".

