



La Prima di WineNews.it



n. 1186 - ore 17:00 - Martedì 20 Agosto 2013 - Tiratura: 30374 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Quattro amici al bar ...

Il posto perfetto per fare quattro chiacchiere e confidarsi con gli amici? Il bar (nella foto, "Un bar aux Folies Bergère", di Edouard Manet), cornice ideale per scambiarsi aneddoti di lavoro (52%) e di vita privata (59%). L'aperitivo, così, diventa l'occasione giusta per raccontarsi siparietti in ufficio (42%), primi amori dei figli (32%) e problemi con il partner (39%). Dal monitoraggio di 1.200 tra uomini e donne tra i 18 e i 55 anni, promosso da Sanbitter, risulta che la maggioranza (31%) frequenta il bar "di fiducia" almeno una volta al giorno, e lo considera uno dei pochi luoghi dove si può chiacchierare di tutto in piena libertà (69%), e spesso è proprio il barista il confidente ideale (62%).

Primo Piano

2013 positivo (ad oggi) per i grandi rossi d'Italia

È positiva la "semestrale di cassa" dei più importanti vini italiani, almeno come Amarone, Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti e Chianti Classico (in rigoroso ordine alfabetico), almeno a detta dei Consorzi, sentiti da WineNews. Situazione stabile (e di questi tempi è già un dato positivo) per l'Amarone, spiegano dal Consorzio dei Vini della Valpolicella, con il vino principe della denominazione che finisce per l'80% all'estero, e lo sfuso sugli 8-900 euro ad ettolitro. Le cose vanno bene anche per il re dei vini piemontesi, spiega il direttore del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, Andrea Ferrero: "siamo in linea con 2012 e 2011, a livello di vendite, e va bene così, perché da un lato vuol dire che abbiamo recuperato in maniera definitiva sul terribile 2010, e dall'altro che il livello produttivo, di 13-14 milioni di bottiglie, è quello giusto, visto che imbottigliamo ogni anno tutta la produzione. Su buoni livelli lo sfuso, sui 6-700 euro ad ettolitro. Fondamentale l'export, dove finisce l'80% del Barolo". Per il Brunello di Montalcino, invece, è un anno in calo per le vendite, ma era nel calcolo, "visto che la 2008, che è in commercio, è stata una vendemmia scarsa, con quasi 1 milione di bottiglie in meno sulla media - spiega il direttore del Consorzio, Stefano Campatelli - ma il Brunello sta bene, e lo sfuso, praticamente esaurito, è sui 750-800 euro ad ettolitro, siamo sereni". Ottimismo nel Chianti, la più grande denominazione della Toscana, dove le vendite "al 31 luglio sono in linea con il 2012 - spiega il direttore del Consorzio Vini Chianti, Marco Alessandro Bani - almeno a giudicare dai dati sulla gdo in Italia, che distribuisce il 60% del nostro prodotto sul mercato interno (anche se il 70% della produzione complessiva va all'estero), e dalla fascette. Positive le quotazioni dello sfuso, risalite dai 90-100 euro ad ettolitro del 2012, ai 140-150 di oggi, inoltre vendiamo più di quanto produciamo, e le giacenze si riducono". Bene anche il Chianti Classico: "registriamo un +2-3% su un già positivo 2012 - spiega il direttore del Consorzio del Gallo Nero, Giuseppe Liberatore - soprattutto grazie all'export, che rappresenta l'80% del mercato, con lo sfuso sui 180-200 euro ad ettolitro".

Focus

Fede & Tinto, Linea Verde e Masterchef

Tra le tante cose che in Italia si concedono ancora un lungo letargo estivo, ci sono sicuramente i palinsesti televisivi e radiofonici, soprattutto del servizio pubblico, che nei mesi più caldi si riempiono di repliche. Ma l'estate sta finendo, e a settembre le trasmissioni riprenderanno il loro scorrere regolare. E grande protagonista, come accade da anni, sarà il wine & food. Ma quali sono le voci, i volti e i programmi del genere più amati dagli italiani. A stilare una sorta di "top 6" è stato Gabriele Micozzi, docente di marketing all'Università Politecnica delle Marche, con un sondaggio on line che ha coinvolto 3.000 internauti. In testa il duo di "Decanter" (Radio2), "Fede e Tinto" (Federico Quaranta e Nicola Prudente). A seguire una delle trasmissioni storiche dell'agroalimentare italiano, appuntamento fisso della domenica, "Linea Verde" (Rai1). Al n. 3, invece, il talent più celebre sulla cucina, "Masterchef" (Sky-Cielo), condotto dal trio Cracco-Barbieri-Bastianich. A seguire un altro must dei fornelli in tv, la "Prova del Cuoco" (Rai1). Tra i preferiti anche "Mela Verde" (Canale 5), con Edoardo Raspelli, ed il "Gastronauta" de "Il Sole 24 Ore" e "Radio 24" Davide Paolini.



SMS

Caro, ma dichiarato

Ha fatto scalpore (ma notizie simili le leggiamo ogni estate) la vicenda dello scontrino da 100 euro per 4 caffè e 3 amari, al Caffè Lavena di Venezia. È tanto. Anche se, come riportato, i prezzi (compresi 42 euro di "supplemento musica"), erano tutti scritti nel listino. Ma, ad onor della verità, il luogo conta: siamo in un caffè storico, frequentato, in passato, da personaggi come Wagner, in Piazza San Marco, una delle più belle del mondo ed in una delle città più care per antonomasia. Se uno vuol spendere cifre normali, anche a Venezia, basta fare poche centinaia di metri ed andare in uno dei mille bar fuori dalla Piazza. E diciamo la verità: non è che in tanti locali prestigiosi in luoghi top di Parigi, New York o Londra, bevande e servizio siano proprio a buon mercato ...



Cronaca

2.700 tonnellate di falso "bio"

Continua la guerra al falso "made in Italy" della Guardia di Finanza che, nel 2013, nel complesso, ha sequestrato 64 milioni di euro di prodotti, in ogni settore. E l'agricoltura non è indenne: a Pesaro sono state sequestrate ben 2.700 tonnellate di falsi prodotti "biologici", in realtà contaminati da Ogm, agenti chimici vietati in agricoltura e, in alcuni casi, pesticidi tossici (si tratta di granaglie, mais, semi di soia ed olio importati da Moldavia, Ucraina, Turchia ed India), con 30 persone denunciate.



Wine & Food

Carico di vino rubato in Scozia: bottino da 300.000 sterline

Il vino va letteralmente a ruba. E non più solo con i furti perpetrati in alcune delle più celebri cantine di Francia. Ora gli eno-ladri si sono dati a colpi stile "assalto alla diligenza". È successo in Scozia, dove i malfattori hanno rubato un rimorchio carico di 50.000 bottiglie di vino, per un valore stimato sulle 300.000 sterline, facendo irruzione, con una motrice, nel parcheggio attrezzato di Uddingston, vicino a Glasgow, da dove hanno poi portato via il prezioso carico. Ora la polizia scozzese è sulle tracce dei ladri e delle bottiglie, e chissà che i ladri non vengano presi con l'etilometro ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il ruolo dell'industria alimentare nell'economia europea è sempre più importante, ma ci sono da superare le barriere all'esportazione che, ormai, non sono più tariffarie, ma

perlopiù sanitarie e fiscali, per questo è fondamentale il ruolo del Wto". Parola di Mella Frewen, direttore generale della lobby FoodDrinkEurope.

