



La Prima di WineNews.it



n. 1199 - ore 17:00 - Venerdì 6 Settembre 2013 - Tiratura: 30415 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Enrico Letta @EnricoLetta 15h
Piccolo particolare di cronaca, alla cena del #G20rus il vino rosso è francese e il bianco è italiano (Gavi). Non siamo sciovinisti ma...
Riduci Risposta Retweet Aggiungi ai preferiti Altro

181 RETWEET 76 PREFERITI

11:20 AM - 5 Set 13 - Dettagli

Letta, il G20 e il Gavi

L'Italia del vino, a tavola, nelle grandi occasioni trova sempre il suo spazio. Ultimo esempio, la cena del G20 a San Pietroburgo, dove se il rosso era francese, il vino bianco era made in Italy. Chi lo ha "svelato"? Nientemeno che il Premier Enrico Letta, via Twitter (nella foto). E così, nei calici dei potenti della terra riuniti in Russia, è stato protagonista anche il celebre bianco piemontese ottenuto da uve "Cortese", il cui primo riferimento storico è nelle lettere scritte dal fattore del Castello di Montaldeo (Alessandria) al marchese Doria, nel 1659 e nel 1688, dove si parla di impianti di "viti tutte di cortese, qualche fermentino, nebbioli dolci (varietà a bacca nera)".



SMS

Accise, again!

Il pericolo sembrava scampato, e invece no. Si torna a parlare di un aumento delle accise sugli alcolici (già previste, per altro, dal decreto legge "Beni culturali") per trovare le coperture finanziarie per gli ultimi provvedimenti in materia fiscale decisi dal Governo, come la cancellazione dell'Imu. E così AssoBirra, AssoDistil e Federvini, insieme a Federalimentare, la federazione dell'industria alimentare italiana che rappresenta oltre 6.000 aziende e 405.000 addetti, hanno scritto una lettera urgente al Capo del Governo Enrico Letta, per scongiurare un potenziale, ulteriore aggravio, già alle prese con un calo strutturale dei consumi (e, quindi, anche con un minor gettito fiscale derivante dalle accise) e con il potenziale aumento dell'Iva. Chissà se basterà ad evitare l'arrivo di un ulteriore balzello...

Cronaca

Il "bio" fa boom

Nella crisi che colpisce anche il wine & food, c'è una "nicchia" sempre più grande che non conosce battute di arresto: è quella del cibo biologico che, nel primo semestre del 2013, ha visto crescere, in un contesto di contrazione generale, i consumi dell'8,8%, il numero di operatori (+3%) e anche la superficie agricola destinata in Italia (+6,4%, 1,1 milioni di ettari). Numeri che arrivano dal Sana, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, a Bologna (7-10 settembre, www.sana.it).



Primo Piano

Coop: Italia nel tunnel, tirano solo bio ed etnico

L'Italia è ancora nel tunnel della crisi, e i bilanci delle famiglie sono sotto pressione. Ecco, in poche parole, il quadro complessivo disegnato dal Rapporto Coop 2013 "Consumi & Distribuzione", tutt'altro che ottimista. E se alla fine qualcosa si deve pur mettere nel carrello, sorprendentemente non sono i prodotti della dieta mediterranea a farla da padrone (il pane e i carboidrati hanno ceduto l'11% in quantità, l'olio d'oliva il 6% e comunque nella sua interezza il carrello "basic" flette sul 2012 di un buon 1,3%), piuttosto è l'etnico a risultare vincente (+6,4%). Etnici e verdi, gli italiani hanno riscoperto il piacere dell'autoproduzione alimentare, e mangiano l'insalata che cresce nell'orto. Circa 7,4 milioni (pari al 15% della popolazione maggiorenne) curano orti e/o giardini. Alla base, più che una rinata inclinazione bucolica, il presupposto di avere cibi genuini e le esigenze di risparmio, dimostrate dal fatto che il 20% degli italiani dediti a questa attività hanno iniziato proprio negli ultimi 5 anni, in coincidenza con la crisi economica. Tra gli altri dati che comprovano l'anima "verde" degli italiani: il 45% dei consumatori dichiara di aver comprato prodotti a km zero, e il biologico sembra poco toccato dalla crisi con un fatturato del settore in crescita (il fatturato 2013, sul 2011, registra un +17%). Al contrario, Bacco e tabacco, ormai, non abitano più qui: per i vini è una debacle, -4% di consumi interni nell'ultimo anno, ma non fanno meglio gli aperitivi, che superano il -5%, i superalcolici, amari e liquori, che flettono del 3%, per non parlare del tabacco, con un -14% in soli 2 anni che fa bene alla salute, molto meno all'economia. Ma gli italiani si negano persino il piacere del caffè (il comparto caffè - the - cacao registra una flessione a valore in 6 anni del -21%). Così, nell'alimentare la spesa procapite si atesta oramai sui 2.400 euro e il calo in quantità rispetto ai valori pre-crisi del 2007 raggiungerà il 14%, ma un insieme complesso e ben calibrato di accorgimenti (l'acquisto just in time, i formati più convenienti, la ricerca delle promozioni, lo spostamento di merceologie) permetterà all'abile consumatore italiano di risparmiare solo nel 2013 circa 2,5 miliardi di euro.

Focus

I "premi speciali" del "Gambero Rosso"

I "premi speciali" per l'edizione 2014 della Guida "Vini d'Italia" del "Gambero Rosso"? Eccoli, in anteprima su WineNews: "bianco dell'anno" l'Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2012 della cantina Nals Margreid; "rosso dell'anno" l'Amarone Classico della Valpolicella Calcarole 2009 di Guerrieri Rizzardi; "bollicina dell'anno" l'Alta Langa Metodo Classico Zero 2007 di Enrico Serafino; "vino dolce dell'anno" l'Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile Calcaia 2010 di Barberani. La "Cantina dell'anno" è Collemassari, l'azienda toscana con base ai Poggi del Sasso nel Montecucco, leader della denominazione maremmana, ma che è proprietaria anche di Grattamacco nel bolgherese e Poggio di Sotto a Montalcino. Il "viticoltore dell'anno" è il friulano Doro Princic, pioniere della viticoltura del Collio e uno tra i più rigorosi vignaioli del Belpaese. La "cantina emergente" è, invece, la sarda tenuta Pala. Il "premio per la Viticoltura Sostenibile" arriva ancora in Toscana e, precisamente, a Montepulciano per l'azienda Salcheto. In Sicilia il "vino con il miglior rapporto qualità/prezzo", il Bianco Maggiore 2012, Grillo in purezza delle Cantine Rallo (nella foto i curatori: Marco Sabellico, Gianni Fabrizio ed Eleonora Guerini).



Wine & Food

Papa Francesco: "se non c'è vino ... non c'è festa"

Che fosse un Pontefice particolarmente legato al vino, visto le sue origini piemontesi, nella terra del Grignolino, è noto. Ma Papa Bergoglio sta diventando davvero uno dei più grandi sostenitori dell'immagine e del valore del nettare di Bacco nel mondo. "Anche se non c'è nulla di male ad essere astemi, il "segno" del vino è irrinunciabile nella vita cristiana, come testimonia il sacramento dell'Eucaristia". Così Papa Bergoglio nell'omelia di oggi alla Domus Santa Marta, commentando il miracolo delle nozze di Cana. "La Madonna chiese il vino: se non c'è vino, non c'è festa".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un "Winemosaic" per non far scomparire i vitigni a rischio estinzione: ecco il progetto per la difesa del patrimonio vinicolo Mediterraneo, dove 155 varietà di

uva sopravvivono su meno di 10 ettari, e che coinvolge esperienze di tanti Paesi, dal Portogallo alla Francia, dall'Algeria all'Italia. Parola al fondatore Jean-Luc Etievent.

