La Prima di
WineNews.it

coop
LA COOP SEI TU.

n. 1211 - ore 17:00 - Martedì 24 Settembre 2013 - Tiratura: 30447 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Champagne, è vendemmia

Con due settimane di ritardo sulla media degli ultimi 10 anni, i filari dello Champagne sono pronti alla pacifica invasione dei lavoratori stagionali: saranno 120.000, nel momento clou della raccolta, i vendemmiatori a lavoro sui 34.000 ettari vitati della denominazione più famosa del mondo. "L'inizio della vendemmia - spiega il Comité Interprofessionnel du vin de Champagne - è fissato per legge, e da oggi in poi ogni viticoltore potrà decidere quando raccogliere in base allo stato di maturazione delle proprie uve" che, "nonostante la primavera fredda - dice Pascal Férat, presidente del Syndicat Général des Vignerons - non hanno sofferto alcun problema, né da un punto di vista sanitario, né qualitativo".

SMS

Il mercato degli Indipendenti

Nel mercato, anche del vino, c'è spazio per tutti, grandi produttori e piccoli artigiani. E quando le differenze diventano occasione per un confronto costruttivo e una reale diversificazione (e completamento) dell'offerta, e non per una pretestuosa contrapposizione, ben venga. E questa è la strada intrapresa di Vignaioli Indipendenti della Fivi. Ovvero quei vignaioli che curano il proprio vino in prima persona, in tutto il percorso che va dalla vigna allo scaffale. E che, dal 30 novembre all'1 dicembre 2013, a Piacenza Expo, incontreranno il pubblico ed i consumatori nel Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti. Il cui pensiero, in estrema sintesi, è questo: "vogliamo che il vignaiolo resti sul territorio per fare il vino, per conservare i terroir, per difendere il paesaggio, per la grande gioia del consumatore".

Cronaca

Un "Inno" al vino

"Inno", uno degli ultimi successi della regina del rock italiano, Gianna Nannini, adesso diventa un vino, che prende vita dall'unione di due cru di Sangiovese delle colline del Chianti senese de La Certosa, che, nel 2010, con l'aiuto di Renzo Cotarella, aveva già lanciato sul mercato altre tre etichette. Ma "Inno" rappresenta qualcosa di più, visto che andrà ad arricchire il progetto "Vino Libero" di Oscar Farinetti, "perché - racconta la rocker senese - questo vino rappresenta e racconta la mia storia e la mia terra".

Primo Piano

Expo 2015 tra territori e Italian sounding

Mancano solo 584 giorni all'Expo 2015 di Milano. Che, come sostengono tutti, visto che il tema è "Nutrire il pianeta, energia per la vita", sarà una grande occasione per l'Italia dell'agricoltura e dell'enogastronomia. "A patto che si capisca che la partita non si gioca solo dentro Expo, ma anche prima e dopo, e che devono essere Regioni, territori e filiere a giocarla al meglio, senza pensare che sia il comitato organizzatore a fare da "surrogato" in questo senso". Così a WineNews Roberto Arditti, responsabile della comunicazione per Expo. Un evento globale e istituzionale, rivolto agli addetti ai lavori, ricorda Arditti, "che, per la prima, volta vedrà in Italia il passaggio di oltre 130 Capi di Stato e 500 ministri, e che attiverà oltre 1 miliardo di euro di investimenti tra strutture, attività e comunicazione". Intanto, mentre il Commissario all'Expo Diana Bracco ha annunciato che a breve sarà lanciata la gara per la realizzazione del Padiglione Italia, con il via del cantiere entro novembre 2013, Arditti conferma la presenza di un padiglione "Vino & Olio", sul quale "a tirare le fila sarà il Ministero delle Politiche Agricole". Tra i grandi temi da affrontare, c'è quello dell'italian sounding e della contraffazione, che saranno pure indiretti attestati di stima e testimonianze del successo dei prodotti italiani, ma anche "un business che vale 60-70 miliardi di euro all'anno. Però, dobbiamo essere chiari - aggiunge Arditti - perché spesso i primi a non fare le cose in regola sono proprio gli italiani, e bisogna stare attenti, perché il mondo, che è affamato d'Italia, vuole sempre più chiarezza e correttezza". Insomma, una gestione dell'italianità delle nostre eccellenze più concreta ed efficace. Anche perché altrimenti i "guadagni sul "brand Italia" se li prendono gli altri, come in Cina, dove gli investimenti sono sempre una decisione pubblico-privata, e dove nasceranno degli hotel extra lusso a 7 stelle, per i quali sono stati espressamente richiesti da Pechino ristoranti e chef italiani 100%. Solo che a gestirli sarà la società tedesca Kempinski". Un po' come già avviene per la grande distribuzione all'estero, con catene di altri Paesi, soprattutto francesi come Auchan e Carrefour, che puntano forte sul made in Italy.

Focus

"Eno e-commerce" tra Cina, Italia e Francia

L'e-commerce enoico, in Italia, stenta a decollare. Ma non per questo mancano iniziative in questo senso. E dopo il lancio di "Vinitaly Wine Club" da parte di VeronaFiere, che si avvicina al suo debutto anche all'estero, guardando soprattutto alla Cina dove, invece, l'acquisto di vino on line, è una realtà di grandissimo successo, nel Belpaese arriva www.vino.it, fondato da Bruno Ciscato, Luca Brugnaro e Christian Bottegal (la sede legale è a Londra, quella secondaria a Varese). Sito che, ad un primo sguardo, sembrerebbe avere le carte in regola per sfondare: semplicità di utilizzo, prezzi effettivamente vantaggiosi (Sassicaia 2010, per fare un esempio, a meno di 110 euro a bottiglia), grande varietà, dai piccoli produttori di nicchia ai grandi classici, e in ogni fascia di prezzo, ma anche selezioni tematiche per facilitare la scelta, e così via. Se avrà successo lo dirà il tempo. Intanto, in Francia, Vente-privée.com, tra i leader mondiale per le vendite di Bacco on line (nel 2012 il reparto vino ha fatturato 30 milioni di euro), sperimenta una formula che sembra andare per la maggiore un po' ovunque, quella dell'abbonamento: pacchetti da 29 o 49 euro al mese, per 2-3 bottiglie selezionate dagli esperti del sito ...

MIONETTO
mionetto.com

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Il ristorante con l'orto, realtà "certificata" anche da Slow Food

Il ristorante con l'orto: una tendenza che ha preso piede da qualche anno in Italia, su una strada tracciata da pionieri come Pietro Zito e Peppe Zullo in Puglia, tra gli altri, che ha riscosso successi crescenti e che ora trova consacrazione nella guida "Osterie d'Italia" 2014 di Slow Food. Dove, per la prima volta, compare il simbolo dell'Annaffiatoio, a segnalare, appunto, quei locali (359) con l'orto di proprietà. E a fianco della storica Chiocciolina per le osterie migliori (232 nel Belpaese) arrivano anche le Insalatiere, per segnalare i locali con un menu dedicato ai vegetariani (315).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il sostegno pubblico all'agricoltura europea fa apparire ingenerose le accuse di immobilismo rivolte da alcune associazioni a Bruxelles, specie per la Pac. Anzi, dai Paesi extra Ue si parla di concorrenza sleale. Ma anche Usa e Cina, per esempio, sostengono i propri agricoltori. Parola al presidente di Confagricoltura, Mario Guidi.