



La Prima di WineNews.it



n. 1326 - ore 17:00 - Martedì 11 Marzo 2014 - Tiratura: 30581 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vino & lavoro in Usa

Quante persone ci vogliono per fare una cassa di vino? È la domanda che si è posto Mike Veseth, firma del "The Wine Economist", trovando, nei numeri delle maggiori aziende Usa, una risposta non proprio esaustiva. Una bottiglia di vino è il risultato del lavoro di almeno 12 professionalità diverse, dalla vigna allo scaffale. Eppure, le grandi aziende del vino d'Oltreoceano non hanno dipendenti specializzati in ogni passaggio produttivo, ma unità esterne cui appoggiarsi, e allora se Gallo Winery, per produrre le sue 85 milioni di casse all'anno ha bisogno di 4.000 dipendenti, a Castle Rock Winery, per produrne 550.000 ne bastano appena 9 ...

Primo Piano

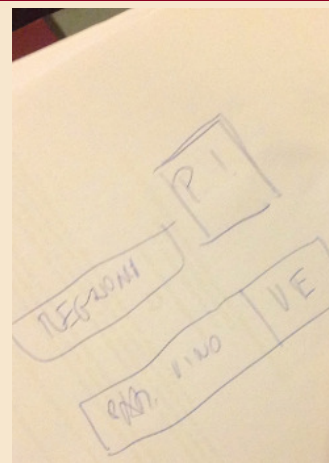
Il borsino del valore della terra del vino

Su e giù per l'Italia a caccia del vigneto più prezioso, per scoprire il suo valore e la sua incisività nel quadro generale del mercato immobiliare. Ma non solo. Il valore dei vigneti nei top terroir del Bel Paese enoico tiene, nonostante la crisi, e anzi costituisce un elemento di valorizzazione fondamentale per chi voglia investire in aziende vitivinicole italiane. Un indicatore economico dello stato di salute dell'Italia enoica che disegna un quadro ricco e articolato da cui emerge una "classifica" che vede, al primo posto, i vigneti altoatesini, stabilmente intorno ai 550.000 euro di valutazione per ettaro, quelli dell'Amarone, con quotazioni oscillanti fra i 480.000 e i 500.000 euro, seguiti da quelli del Prosecco nei territori di Conegliano e Valdobbiadene, dove la forbice sta tra i 380.000 e i 350.000 euro ad ettaro, analogamente alle quotazioni dei vigneti trentini; vengono poi quelli piemontesi della denominazione Barolo a 350.000 euro, i vigneti di Montalcino, tra i 350 e i 330.000 euro, incalzati, sempre in Toscana, da quelli piantati a Bolgheri, che oscillano tra i 320 e i 300.000 euro. Seguono, poi, i vigneti della Franciacorta, intorno ai 230.000 euro, quelli piemontesi del Barbaresco tra i 200 e i 230.000 euro ad ettaro, le vigne del Nobile di Montepulciano, che valgono tra 150.000 e 200.000 euro, quelle del Chianti Classico, che stanno tra i 120 e i 150.000 euro ad ettaro, seguite dai vigneti sulle pendici dell'Etna, che possono valere tra i 60.000 e i 120.000, quelli tra le colline di Montefalco, intorno ai 100.000 euro e, infine, quelli di Taurasi tra i 50 e i 60.000 euro ad ettaro. È questo lo scenario del "borsino" dei vigneti più preziosi del Bel Paese, tratteggiato da una rilevazione di WineNews, al centro del dibattito di Vinitaly (a Verona dal 6 al 9 aprile, www.vinitaly.com). Anche qui, evidentemente, la crisi si è fatta sentire e non mancano zone di produzione che hanno subito un decremento del valore del proprio patrimonio vitato, ma il vigneto italiano resta un solido rifugio per gli investimenti e, in termini di valore medio, il Belpaese ha davanti solo la Francia, a quota 36.000 euro, cioè molto al di sopra di quello delle altre colture, che è di 19.400 euro.

Focus

Il "Padiglione vino" ad Expo 2015

A 416 giorni da Expo 2015, il cui tema - lo ricordiamo per molti - è "Nutrire il Pianeta Energia per la vita", la certezza è che il vino italiano, il suo spazio dedicato (senza più l'olio) e di grande visibilità, ce lo avrà. Non esterno al "Padiglione Italia", come sembrava dagli annunci dell'allora Ministro delle Politiche Agricole Nunzia De Girolamo, magari posizionato chissà dove, ma dentro al Padiglione Italia, che conterrà, a sua volta, dunque, il "Padiglione dell'esperienza vitivinicola italiana". Ecco gli unici punti ufficiali che emergono dal Protocollo d'Intesa firmato ieri. Polemica inutile, dunque, quella di chi ha gridato alla scomparsa dello spazio dedicato al vino. Che invece, stando ai rumors, sarà dentro al "Cardo", come è stato ribattezzato il "Padiglione Italia": tre piani (di cui una terrazza) che troveranno posto vicino agli spazi dell'Unione Europea e delle Regioni (come mostra lo schizzo a penna avuto da WineNews). Con i contributi di tutta la filiera, mondo associativo in testa e, nel ruolo di coordinatore, sebbene manchi ancora l'ufficialità, VeronaFiere che, con Vinitaly, è riconosciuta universalmente come la realtà italiana più preparata alla gestione di grandi eventi espositivi dedicati al vino.



Eataly, cibo & finanza

Una bella iniezione di liquidità per far fronte ad investimenti e debiti, i 120 milioni di euro che Oscar Farinetti ha incassato dalla banca di investimenti Tamburi Investment Partners, a cui ha venduto, tramite il "veicolo" Clubitaly (tra i cui soci ci sono le famiglie Branca, Ferrero, Lunelli, Lavazza e Marzotto), il 20% di Eataly. Di cui ora, si conosce la valutazione, ovvero 600 milioni di euro. Davvero non male, visto che i margini del gruppo, attesi per il 2014, sono stimati sui 45 milioni di euro. Una cessione funzionale, visto il know-how di Tamburi, anche alla quotazione in Borsa, prevista come detto dallo stesso Farinetti, tra il 2016 ed il 2017. Ed un altro piccolo miracolo di Oscar che riesce a mettere insieme "diavolo ed acqua santa", ovvero la promozione (anche) del piccolo artigianato del cibo, e la finanza.



Cronaca

-4.300 tra bar e ristoranti

La ristorazione, nel turismo, è quella che, in avvio di 2014, ha sofferto più di tutti, con un saldo tra aperture e chiusure di -2.289 unità. Seguono, a breve distanza, i bar: sono già 2.041 gli esercizi che hanno abbassato la serranda per sempre, più di 34 al giorno. Sono i dati, su gennaio e febbraio, dell'Osservatorio Confesercenti. Numeri decisamente negativi, che poco hanno a che fare con i proclami di "fine crisi" e "ripresa" sventolati da più parti. Nel complesso, il saldo tra aperture e chiusure, in Italia, è di -17.723 unità.



Wine & Food

1764: l'anno dello Champagne rosé più vecchio del mondo

Un successo recente, almeno nei grandi numeri, quello dei vini e delle bollicine "rosé". Eppure, la storia di questa particolare tipologia di vino, è più antica di quanti si pensi. E, oggi, sembra avere anche una data certa: il 14 marzo 1764, 250 anni fa esatti, anno a cui risale un documento che certifica una vendita di "Champagne rosé" prodotto dalla celebre maison Ruinart, la più antica, fondata nel 1729. Nel registro, ritrovato negli archivi della cantina, si riporta di una spedizione, in Germania, di 120 bottiglie, di cui 60 di "Oeil de Pedrix", il primo Champagne rosé della storia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il ruolo della sala nella vita di un ristorante, troppo spesso "oscurato" dal successo degli chef, ed il cambiamento della gestione del vino e della carta: ne abbiamo parlato con

4 nomi top della ristorazione: Giuseppe Palmieri (La Francescana), Marco Reitano (La Pergola), Raffaele Alajmo (Le Calandre) e Alessandro Pipero (Pipero al Rex).

