



La Prima di WineNews.it



n. 1338 - ore 17:00 - Giovedì 27 Marzo 2014 - Tiratura: 30600 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ladri d'uva (2000 anni fa)

L'Egitto, finito il suo lungo periodo di splendore, dopo la morte di Cleopatra, fu conquistato da Ottaviano Augusto, diventando presto una delle più importanti province dell'Impero Romano, nonché una delle regioni vitivinicole di riferimento dell'epoca. Ma i vignaioli d'Egitto non avevano certo vita facile, minacciati com'erano dai ladri d'uva, la peggior piaga che potesse colpirli in tempo di vendemmia. Tanto che, come testimonia un frammento di papiro di 12 centimetri per 8,5 (nella foto), decifrato dal professor Kyle Helms dell'Università di Cincinnati, i viticoltori egiziani ricorrevano spesso a delle guardie private per difendere i propri vigneti.



“.wine & .vin”, è guerra

Il rischio di un utilizzo "improprio" per i domini come .wine e .vin esiste, ma noi andiamo avanti con l'iter di concessione perché la tutela delle Denominazioni d'Origine non è affar nostro. Questo, in estrema sintesi, il pensiero dell'Icann, la società americana che gestisce i domini internet, e che ha fatto infuriare i produttori di vino europei: "nonostante le obiezioni avanzate dall'Unione Europea e dagli Stati Membri, Icann - si legge in un comunicato dell'Efow, la Federazione Europea dei Vini di Origine - ha deciso di proseguire con l'assegnazione dei domini senza prevedere un meccanismo di protezione delle Indicazioni Geografiche. I viticoltori europei scandalizzati da questa decisione, richiedono ai loro Governi e alla Commissione Europea di reagire con forza". Insomma, sul tema, è guerra aperta.

Cronaca

I ristoratori sono "artigiani"

Un ristorante è, ovviamente, un'attività commerciale. Ma il ristoratore, spesso, è anche un "artigiano" dei fornelli, che sceglie, compra e trasforma le materie prime. E ora c'è chi, in materia, ha fatto una scelta di campo netta, come un gruppo di ristoratori del Tigullio, che ha deciso di uscire dalle associazioni di categoria del commercio, per abbracciare Confartigianato, con una nuova sigla: "Aria" (Associazione Ristoratori Italiani Artisti). E che lancia spunti di riflessione interessanti per tutta la ristorazione.



Primo Piano

Il 2014 regala ottimismo alle cantine del Belpaese

Un primo trimestre 2014 positivo per 30 tra le realtà enologiche più importanti d'Italia per storia, immagine e per volume d'affari (1,8 miliardi di euro, il 15% del fatturato complessivo del vino italiano), sondate da Winenews per Vinitaly (Verona, 6-9 aprile, www.vinitaly.com): per l'88% delle cantine, vendite su del 7,5%, con il 73% che dichiara un "sentiment" abbastanza positivo e il restante 27% che, senza esitazioni, "sente" positivo il resto dell'anno. E se l'esportazione delle etichette tricolore continua "a tirare" anche in questo primo scorcio di 2014, con le aziende campione che indicano nel 77% dei casi una crescita a +9% sullo stesso periodo del 2013, torna a sorridere anche il mercato interno, da più parti forse troppo frettolosamente liquidato come ormai stagnante. Il 77% delle 30 aziende del vino più importanti d'Italia ritrova una crescita delle vendite proprio entro i confini nazionali, che si attesta su un confortante +7% sul 2013, grazie soprattutto ad un ritrovato vigore delle transazioni nel canale "horeca". Se la "trimestrale di cassa", nel suo complesso, conferma la salute del comparto vitivinicolo, resta, però, evidente che il peso della crisi si faccia ancora sentire: se pur con percentuali non così rilevanti, infatti, il sondaggio fotografa anche qualche segnale in controtendenza: sul dato "aggregato" delle vendite, c'è un 6% di aziende che segnala una stabilità sul 2013 del proprio andamento commerciale e un 6% che, invece, denuncia una flessione, quantificabile in un -6%. Tra i mercati esteri, gli imprenditori del vino del Bel Paese nell'88% dei casi sondati, hanno concentrato i propri sforzi sul mercato statunitense e canadese (in calo), nel 66% su quello italiano, nel 61% su quello europeo, con particolare attenzione verso Gran Bretagna, Germania e Russia (in recupero), e, nel 50% sui mercati orientali. Ma gli imprenditori enoici non perdono il contatto con la realtà: in testa alla lista delle preoccupazioni, ci sono la debolezza dei consumi, le incognite economiche, il perdurare della crisi, l'aumento dei costi di gestione aziendale e l'euro forte che potrebbe incidere sulle esportazioni, e il timore per una perdita generale di competitività a livello internazionale.

Focus

Se anche il vino diventa "selfie"

Dal vino taylor-made alla possibilità di affittare un filare o adottare una barrique, "customizzare" il proprio vino secondo i gusti personali non è più un'utopia, ma, anzi, fa tendenza. E se il sogno dell'amante del buon bere è quello di diventare vigneron, o di avere bottiglie con un'etichetta personalizzata, c'è più di una possibilità per creare il proprio vino "su misura". Di questo e di tutte le curiosità del vino "selfie", la nuova "febbre" del web che ha contagiato anche il mondo di Bacco, si parlerà a Vinitaly. Sempre più spesso, dai wine lovers ai vip, "produrre" bottiglie personalizzate fa scattare la voglia di diventare produttore. Un'idea, quella dell'auto affermazione che piace a tutti, famosi e non, e che, in poco tempo, ha già invaso diversi livelli della quotidianità: con la moda di "autoprodursi" in casa gli ingredienti per la cucina, coltivando un orto ed emulando i grandi chef a tavola, il cibo è "selfie". E se il cibo lo è, sempre di più lo è anche il vino. Perché l'idea di vini che soddisfino in pieno i propri gusti personali, piace e come. E il mondo del vino risponde, offrendo più di una possibilità di personalizzare le proprie bottiglie, dalla selezione delle uve e delle botti da invecchiamento, fino all'etichetta.



Cronaca

Wine & Food

Convegno tra i filari: il "Vigna Day", a Vinitaly, by Simonit & Sirch

Un convegno tra teoria e pratica, parte in aula e parte tra i filari, sul tema "Prevenzione contro il deperimento dei vigneti": ecco il "Vigna Day" dei Preparatori d'Uva Simonit & Sirch, di scena l'8 aprile a Vinitaly, in fiera la mattina, e poi tra le vigne di Tenuta Novare (Bertani Domains). Con esperti internazionali come Alain Deloire della Charles Sturt University, in Australia, Olivier Viret, dell'Agroscope Changins-Wädenswil, Pascal Lecomte del Centro di Ricerca di Bordeaux e Richard Smart dell'Università della Tasmania, oltre a produttori come Ferrari, Tasca d'Almerita e Bertani.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I ristoranti italiani tornano, lentamente, a riempirsi. Ma le difficoltà non sono certo alle spalle, tutt'altro. Dalla burocrazia alla pressione fiscale, passando per la

necessità, per il settore, di fare sistema: a WineNews le parole del nuovo presidente dell'Unione Italiana Ristoratori (Uir), lo chef stellato Igles Corelli.

