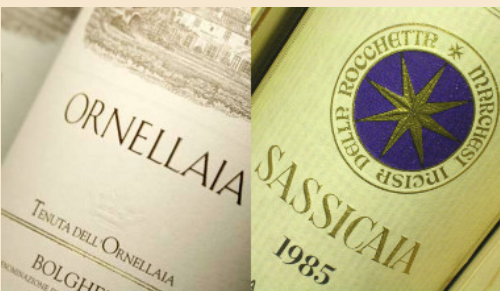




## La News



### Bordeaux "affossa" il Liv-ex

Il Liv-ex, l'indice che monitora i 100 vini più ricercati sul mercato secondario (per l'Italia ci sono Ornellaia 2009 e Sassicaia 2006 e 2008, ndr), è sceso dell'1% anche in aprile. È il tredicesimo mese consecutivo in cui si registra un calo, riportando il Liv-ex sui livelli del 2009-2010. L'indice raggiunge pertanto il "traguardo" di oltre un anno di declino del suo valore e, a ben guardare, è possibile individuare anche il "responsabile" di questa cattiva performance: sono i vini di Bordeaux (che dominano l'indice con 85 etichette su 100), in caduta libera. Anche se la performance peggiore è quella dello Champagne Taittinger Comte de Champagne 2002, giù del 10% (a 1.234 sterline a cassa).



### Abbasso il grado alcolico

A causa dei cambiamenti climatici degli ultimi decenni, il mondo della produzione enoica si trova a fare i conti con la necessità di ridurre il grado alcolico dei vini. Anche in Italia, dove, finora, si è risposto al problema quasi unicamente ricorrendo a pratiche di cantina. Eppure, qualcosa si può fare anche in vigna, lavorando su irrigazione, potatura verde e diradamento, mentre una frontiera ancora da esplorare è quella studiata dal team di ricercatori dell'Università Cattolica di Milano, il cui lavoro è stato recentemente premiato dall'American Society for Enology & Viticulture, che riguarda l'uso degli antitranspiranti che, applicati sulle foglie funzionali, sono in grado di ritardare l'accumulo di zucchero negli acini, abbassando il tenore alcolico del vino di 1% vol.

## Cronaca

### Boscaini per Federvini

Sarà Sandro Boscaini, presidente e ad della griffe dell'Amarone Masi Agricola, il presidente di Federvini nel triennio 2014-2016. A proporo, all'unanimità, il Consiglio Federvini, riunito nelle Cantine Antinori a Bargino, che ha scelto di puntare su una delle figure più rappresentative del settore vinicolo in Italia per succedere al presidente uscente, Lamberto Vallarino Gancia. Il voto che ratificherà la decisione sarà di scena nell'Assemblea Federvini, a Roma, il prossimo 19 giugno.



## Primo Piano

### Mercati e sostenibilità della filiera: ecco Cibus

Un mondo che è sempre più affamato di cibo italiano, e da un'Italia che, ancora alle prese con le ristrettezze economiche di tante famiglie, ma dove ci si aspetta almeno una piccola inversione di tendenza, vede proprio nel wine & food tricolore il simbolo più potente della migliore italianità: è da qui che riparte Cibus, fiera internazionale dell'alimentare made in Italy, a Parma dal 5 all'8 maggio (www.cibus.it). Un export da coltivare e far crescere, dunque, ed un mercato interno dove cercare di invertire la rotta, puntando anche sulle tendenze di consumo che fanno furore in tutto il mondo, dal biologico al salutismo, passando dall'innovazione di prodotto, dalle monoporzioni per la lotta allo spreco, e così via, che saranno al centro della kermesse. Guardando, ovviamente, ad Expo Milano 2015. Ma partiamo dai numeri: se nel 2013 l'agroalimentare italiano ha raggiunto il record storico di 33,4 miliardi di euro, con un sonoro +38% dal 2007, inizio della crisi, come ricorda Coldiretti, il 2014 si è aperto con un confortante +4% nei primi due mesi dell'anno, sul 2013. E anche i consumi interni sembrano mostrare qualche piccolo segnale di crescita. Che conferma il clima di fiducia e rispetto che l'industria alimentare italiana ispira. Tanto che per 6 italiani su 10 (57%), secondo un'indagine di Doxa per Federalimentare, è il settore che rappresenta di più e meglio l'Italia nel mondo, molto di più della moda (27%), automobili (7%), calzature (7%) e mobili e design (3%). Anche se il tema vero di un futuro non troppo lontano, ed in linea con quello di Expo Milano 2015 ("Nutrire il Pianeta. Energia per la vita"), sarà quello della sostenibilità della filiera del cibo. "Nei prossimi anni, secondo gli analisti, il settore food è quello che crescerà di più in valore, +8,2% a fine 2017 - ha ricordato il vice ministro allo Sviluppo Economico Carlo Calenda - ma con il paradosso di 1,3 miliardi di cibo sprecati ogni anno, 4 volte quanto necessario per nutrire 868 milioni di affamati nel mondo, e con un saldo ambientale in rosso, che vede bruciare oggi le risorse di un pianeta e mezzo e nel 2050 quello di tre pianeti Terra, il problema, su scala globale, diventerà la sostenibilità della produzione alimentare".

## Focus

### Le "tendenze" dell'Italia in tavola

Mangiare bene risparmiando denaro, ma soprattutto tempo, guardando sempre di più all'aspetto salutistico dell'alimentazione, ma anche alla filiera del bio, con un occhio sempre più gourmand: sono questi gli atout che emergono dalle tante novità di prodotto presentate a Cibus, che raccontano di un modo di vedere e vivere la cucina ed il cibo in costante evoluzione. Si vai dai piatti pronti con le ricette di Vissani al culatello monoporzione, dal preparato ai tartufi pensato per il Sushi, fino al Parmigiano da spalmare. Per chi sceglie l'approccio bio, invece, ormai non c'è che l'imbarazzo della scelta: si va dalle uova fresche da galline alimentate a filiera controllata alla pasta di riso, dai savoiardi alle piadine, fino al burro al tartufo. E per chi deve o vuole stare attento alla salute è la stessa musica: dai formaggi senza lattosio ai salumi a basso contenuto di sodio, dalla pasta realizzata con acque oligominerali alle marmellate senza zucchero e così via. Tanti prodotti innovativi che guardano alle richieste del mercato, sempre più variegato. Anche se a "salvarci" sarà, come sempre la "cucina della nonna", la preferita secondo un sondaggio del Polli Cooking Lab su 1.200 italiani tra i 20 ed i 55 anni.



## Wine & Food

### Gli occhi di Pernod Ricard su Treasury Wine Estates?

Gli occhi di Pernod Ricard sul colosso australiano (o meglio, sugli asset Usa) di Treasury Wine Estates? Per ora solo rumors, da un lato confermati dal n. 1 del gruppo transalpino Jean-Cristophe Couteaux, al quotidiano "The Australian", dall'altro smentiti da Treasury. Che, però, nonostante le difficoltà in cui naviga, al diffondersi della notizia, ha visto le sue azioni crescere anche fino al 14% in un solo giorno. Intanto, Pernod, negli States, ha investito 100 milioni di dollari per l'acquisto di Kenwood Vineyards da F. Korbel & Bros, che diventa la prima proprietà californiana del gruppo francese ...

## Wineneews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il prossimo ciclo dell'Ocm vino prevede anche finanziamenti per la promozione spendibili all'interno dei confini dell'Unione Europea. Ci sono già aziende che chiedono

informazioni su come spendere questi soldi in Europa o sono ancora tutti con gli occhi verso Oriente? Lo abbiamo chiesto a Silvana Ballotta, Ceo di Business Strategies.

