



## La News



### Redzepi, sostenibilità e tajarin

“Non solo il cibo, ma anche lo stesso atto del cucinare deve essere sostenibile. Cucinare, per me, è salvaguardare il pianeta. Il mio sogno? Trovare l'essenza della cucina vegetale. Tra i piatti italiani? Amo i tajarin e la focaccia”. Lo ha detto René Redzepi, lo chef del ristorante Noma di Copenaghen, n. 1 al mondo secondo la “The World's 50 Best Restaurants”, di S. Pellegrino e Acqua Panna, e organizzata dalla rivista britannica “Restaurant”, da Canale (Alba), ospite dell'Enoteca Regionale del Roero. “Il mio sogno è di fare cucina vegetale totale. Ma il mio progetto è una maratona, non uno sprint. Adoro i clienti con la mente aperta, che al ristorante pensano di fare un viaggio”.



### Grazie “Sanpa!”

Il vino, l'agricoltura, l'enogastronomia ed il lavoro che serve per realizzare la qualità vera come via di riscatto per chi ha attraversato un momento difficile nella vita, e ha avuto il coraggio di provare a rialzarsi: è il messaggio più bello che la Comunità di San Patrignano, la più grande realtà di recupero dalle tossicodipendenze (e non solo) d'Europa, fondata da Vincenzo Muccioli e oggi sostenuta, tra gli altri, da Gian Marco e Letizia Moratti, ha regalato nel Congresso di Assoenologi. Una realtà che unisce l'obiettivo sociale del recupero di persone che si sono smarrite, anche attraverso un'attività di impresa che è prima di tutto trasmissione di sapere e di mestieri, e poi confronto con il mondo. E che ci ha fatto toccare con mano una qualità vera, nei prodotti e, soprattutto, nelle persone. Grazie Sanpa!

## Cronaca

### Fenomeno rosato

Cresce nei mercati del mondo, subisce ancora la stagionalità (è consumato principalmente in primavera-estate) ed è sempre più apprezzato dal gentil sesso: ecco la fotografia della versione in rosa di Bacco, ne “I mercati del Rosato: identità, gradimento e prospettive”, a Otranto. “Il mercato dei rosati - commenta Federico Castellucci, ex dg Oiv - è in grande espansione anche in Italia, secondo Paese produttore al mondo, che, in 10 anni, ha aumentato la sua quota di export dal 26% al 40% della produzione”.



## Primo Piano

### Assoenologi: export su, consumi giù, futuro incerto

Il vino, in Italia, se la passa meglio di molti altri settori. Ma non è tutto rose e fiori: il calo dei consumi interni non si ferma (dai 120 litri a testa degli anni '70 ai 40 scarsi di oggi, -67%, ha ricordato il dg Assoenologi Giuseppe Martelli). L'export, per ora continua a crescere, almeno in valore, ed è sempre più una via obbligata. E per questo, ha detto tra gli altri Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, che organizzerà il padiglione vino ad Expo 2015, “l'evento milanese sarà un'occasione imperdibile”. Ma la concorrenza nel mondo cresce, soprattutto in certe fasce di prezzo, e non è detto che puntare tutto sull'alta qualità, alla lunga, non comporti anche dei rischi. Ecco, in estrema sintesi, uno dei messaggi lanciati dal talk show “Il vino nei numeri tra produzione e consumi”, nel Congresso n. 69 di Assoenologi, a San Patrignano. Perché se è vero che, come hanno ricordato tutti (da Ruenza Santandrea alla guida del gruppo Cevico, a Domenico Zonin, presidente di Unione Italiana Vini, da Lamberto Vallarino Gancia, presidente Federvini, a Carlo Dalmonde, a capo di Caviro), che l'Italia negli ultimi 20 anni ha fatto passi da gigante sul fronte della qualità e dell'export, è altrettanto vero che la riduzione della superficie vitata (-276.000 ettari in 20 anni), comunque preoccupa, perché l'orizzonte del mercato ormai è il mondo, e non è scontato che minor prodotto voglia dire automaticamente una crescita dei prezzi. E però è vero il contrario, se si guarda allo sfuso, per esempio, la cui crescita, nel 2013, ha inciso nel record delle esportazioni italiane, arrivate a 5 miliardi: da 90 centesimi al litro dello scorso anno, nel 2014 siamo già a 50 centesimi, e potrebbe scendere ancora. Sul fronte export, l'Italia si è data l'obiettivo ambizioso di portare il valore a 7,5 miliardi di euro nel 2020. Ma dovrà fare i conti con una concorrenza mondiale in crescita. Con la Spagna, per esempio, in grado di offrire vini dal formidabile rapporto qualità-prezzo nella fascia medio bassa, che è una grande fetta del mercato. E con consumatori che mal tollerano incrementi di prezzo anche di pochi centesimi, “come in Germania, partner n. 1 in volume e n. 2 in valore dell'Italia”, ha ricordato l'importatore Francesco Sorrentino ...

## Focus

### D'Alema: “vino è qualità della vita”

Come sarà il mondo del vino nei prossimi anni, e che strada percorrere per continuare a crescere? Sono solo alcune delle tante, innumerevoli, domande che un intero settore si pone quotidianamente, sospeso tra le infinite possibilità di un mondo globale, e i tanti ostacoli da superare per sfruttarle appieno. Ad avere le idee chiare, l'ex premier Massimo D'Alema, che, dal talk show “Una strategia per vincere le sfide di domani”, al Congresso degli Assoenologi n. 69, di scena a San Patrignano, ha sottolineato come, per crescere, si debba puntare su “una grande campagna, partendo dall'indice che calcola la qualità della vita, uno standard studiato dall'Onu secondo indicatori oggettivi. Noi siamo sempre, con la Francia, tra i primi 4-5 Paesi in cui si vive meglio, segno che il vino non fa male. Forse - continua D'Alema - dovremmo allearci con i francesi, e raccontare che un bicchiere di vino al giorno fa bene alla salute ed alla civiltà. Anche perché, se si bevessero anche un solo bicchiere al giorno, in tutto il mondo, il mercato sarebbe 10 volte più grande di quello di oggi. Basti pensare, citando Farinetti, che il vino oggi vale 60 miliardi, mentre la Coca Cola 110 miliardi”.

