

La News



Lusso: marchio conta più dell'origine, Italia e Francia associate a vino, cibo e moda...

L'Italia spicca nel design, la Francia nello stile, ma la loro immagine è sempre associata a vino, cibo e moda: il dato emerge da una ricerca internazionale a cura del professor Gaetano Aiello (Dipartimento Scienze Aziendali Università di Firenze) e di Salvatore Ferragamo Parfums. Il marchio, secondo la ricerca, influenza l'acquisto dei prodotti di lusso più del "made in", ma per alcuni prodotti rimane molto forte e significativo il legame con il territorio di origine.



SMS C'è chi dice no all'etnico e chi apre "etico"

Premesso che amo la cucina italiana, la più sana e buona al mondo per me, ritengo tuttavia che la nostra tradizione culinaria non si difende a suon di "diktat". Possibile che nella tranquilla Lucca per mangiare "lucchese" si debbano prendere dei provvedimenti? E se, al contrario, tutti i ristoranti italiani in giro per il mondo dovessero chiudere? Intanto, a Roma, in un elegante palazzo del Seicento, a due passi da Piazza Navona, al piano terra del ristorante "Trattoria", apre il primo "cus cus bar". Noi siamo per il multi-etnico, ciò che conta, in un verso o nell'altro, è la qualità. Perché sempre di cibo si parla.
Alessandro Regoli

Cronaca

Attenti al neo-protezionismo globale

Venti gelidi di nuovo protezionismo soffiano spinti dalla crisi globale, e investono anche il wine & food. Gli Stati Uniti hanno alzato i dazi sull'import di formaggio francese Roquefort, l'Equador, tra gli altri, quelli sul tacchino, e il Brasile ha aumentato del 5% la gabella sul vino. Solo segnali, per il momento, ma che un Paese come l'Italia, decisamente export-oriented, deve guardare con grande attenzione.

LA SEGRETA

Sicily style code
 PLANETA



Primo Piano

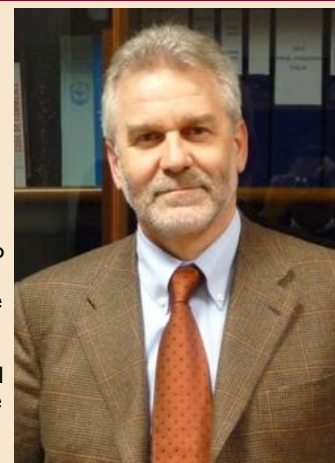
Provate a mostrare la vostra collezione di Château Margaux al direttore di banca: è molto probabile che continuerà a preferire la vostra casa al mare come garanzia del mutuo

Certo, se il direttore della vostra banca è un appassionato di vino, converrà che si tratta di una collezione di valore, che Château Margaux è il massimo, ma è improbabile, visti i tempi che corrono, che scelga preziose bottiglie a garanzia del mutuo che state chiedendo. Insomma, il vino, anche quello che sta al vertice assoluto per storia, qualità, valore, non sembra avere le "spalle" sufficientemente forti per reggere la dura realtà economica. La "scoperta dell'acqua calda", verrebbe da dire, visto che in un qualunque manuale di economia i beni, che svolgono la funzione di rifugio, di scudo e di garanzia, sono merci reali, fisiche, poco deteriorabili. Tipicamente la casa, o qualunque altro bene immobile, l'oro, l'argento e il platino anche nella loro forma "finanziaria", perché scambiabili nella versione dei certificati o dei titoli che li rappresentano. Poi, ancora, i diamanti fino alle opere d'arte. E il vino? Per Christian Roger (Grand Jury European) "il vino, ma non qualsiasi vino acquista valore, senza sbalzi di prezzo né volatilità di quotazioni, esattamente come un vero bene rifugio". E per Vito Candela (Vice Presidente Nord America Rocca delle Macie Spa) sarebbe necessario dare "un'occhiata alle borse dei vini per collezionisti per rendersi conto che non c'è bene che non abbia guadagnato tanto anche nei momenti di crisi". E come non credere alle parole di Raimondo Romani (Gelardini & Romani Wine Auction) che afferma: "una buona collezione non perde mai di valore, anzi può offrire rendimenti di tutto rispetto". Ma provate a mostrare la vostra collezione di Château Margaux al direttore della vostra banca...

Focus

C'è crisi nel mondo del vino? L' "uomo delle barbatelle ha detto" "sì": ecco il pensiero di Eugenio Sartori (Vivai Rauscedo)

La lettura di una crisi a partire dall'inizio della filiera, che per il vino è rappresentata dalle barbatelle. A WineNews l'analisi di Eugenio Sartori, direttore dei Vivai Rauscedo, leader del settore con oltre metà del mercato italiano, e con più del 30% di export. "La crisi c'è - dichiara Sartori - perché la propensione all'investimento di Spagna e di qualche paese dell'Est fa registrare dei veri e propri crolli". Leggermente migliore la situazione in Italia, "perché le aziende sono più in grado di autofinanziarsi - spiega Sartori - c'è un calo complessivo del 20%, ma a macchia di leopardo: ci sono zone (Marche, Abruzzo, Salento) che registrano cali del 60%. Altre, come il Nord-Est, con Prosecco e Pinot grigio, che investono come o più che in passato". Tra i vitigni si registra una migliore tenuta dei bianchi. I migliori, per Sartori, sono Prosecco, Pinot Grigio e Sangiovese, mentre quelli che risentono di più della crisi sono Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e i vitigni del Salento.



DONNAFUGATA®

Wine & Food

Gran Suino Padano, ecco il condottiero della valorizzazione delle carni 100% italiane (in attesa del riconoscimento Dop)

"Gran" sta per "pregiato", poi viene "suino", e infine "padano", che ne identifica il forte legame con il territorio d'origine e il patrimonio plurisecolare di tradizioni e competenze. È il Gran Suino Padano, in attesa di riconoscimento Dop da parte dell'Unione Europea, a cui è "potenzialmente riconducibile il 60% della carne italiana consumata nel Paese", che guiderà il processo per la valorizzazione di tutte le carni, non solo di maiale, 100% italiane.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le cantine sono il nuovo terreno di sfida dei grandi architetti, che devono combinare funzionalità produttiva, ma anche bellezza, accoglienza e benessere dei

visitatori. Una tendenza raccontata da architetti e imprenditori nelle esperienze delle cantine di Mezzacorona, Petra, Fratelli Muratori e Marchesi Antinori



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.