



La Prima di WineNews.it



n. 1662 - ore 17:00 - Giovedì 2 Luglio 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un brand da 315 milioni \$

315 milioni di dollari per il brand enoico californiano "Meiomì": questa la cifra alla quale il produttore Joe Wagner ha accettato di vendere il marchio, tra i più affermati in Usa e "Wine Brand Of The Year 2014" per "Market Watch", al colosso Constellation Brands. Lo riporta "Shanken News Daily". Con la liquidità, Wagner investirà ancora in California, per mettere insieme "800 ettari nei prossimi 5 anni" (quotazioni a 600.000 dollari ad ettaro). Constellation, che nei primi 4 mesi del 2015 ha registrato un +7% nelle vendite, a 1,6 miliardi di dollari, anche grazie alla divisione vino (con la chiantigiana Ruffino tra i marchi più performanti), aggiunge così un altro top brand al suo portafoglio ...



La Camera sul caporalato

SMS "La Commissione Agricoltura della Camera avvia un'indagine conoscitiva su lavoro nero e caporalato su tutto il territorio nazionale". Così il vicepresidente della Commissione, Massimo Fiorio (Pd), che l'ha proposta dopo la recente scoperta di casi del genere nelle colline piemontesi del Barolo e del Moscato. L'indagine coinvolgerà "vari soggetti, organizzazioni datoriali, sindacali e agricole in primis" ha aggiunto Fiorio. A riportare la questione alla ribalta era stata, nei giorni scorsi, un'inchiesta di Slow Food firmata da Giancarlo Gariglio, che evidenziava casi di lavoro nero e sottopagato (anche 3-4 euro all'ora) tra le vigne delle Langhe e del Monferrato. Una situazione, va detto, che non è la norma, per fortuna, ma l'eccezione, ma che si manifesta, purtroppo, in tutte le filiere agricole e i territori d'Italia.

Cronaca

Il "Decreto Agricoltura" è legge

Interventi urgenti per la gestione della fine delle quote latte, piano nazionale per l'aumento della produzione di olio, norme per l'emergenza della Xylella fastidiosa, risorse per il fondo solidarietà per la pesca, riforma del Sian, commissioni nazionali uniche per le filiere e non solo: ecco i contenuti del "Decreto Agricoltura" che è ufficialmente legge, dopo l'approvazione definitiva di oggi al Senato. "Un altro tassello importante per il rilancio dell'agricoltura italiana", ha commentato il Ministro Martina.



Primo Piano

L'agroalimentare in Italia visto da Coop, la n. 1

"Coop a prova di tenuta dopo 7 anni ininterrotti di crisi dei consumi". Ecco l'immagine di Coop secondo Marco Pedroni, presidente di Coop Italia, nell'Assemblea Annuale, in cui ha presentato dati del Bilancio Consuntivo 2014. Leadership nazionale confermata (la quota di mercato al 19%) così come il fatturato (12,4 miliardi di euro, l'80% con l'agroalimentare, ndr), e cresce la base sociale che sfiora gli 8,5 milioni di soci, in aumento del 3,1% sul 2013. Si irrobustisce il patrimonio netto e migliora la liquidità, e buone notizie dal prodotto a marchio Coop, che nel largo consumo confezionato ha superato quota 26%. Tenuta anche sul versante occupazionale: 54.591 i dipendenti, il 90% a tempo indeterminato, in 1.189 punti vendita. "Il futuro però presenta, oltre alle difficoltà ereditate dal passato, nuove sfide - spiega Coop - che già si manifestano: riduzione dei consumi, nuovi stili alimentari, diffusione delle tecnologie. E per assicurare scelte di convenienza ai consumatori, ed evitare effetti negativi del calo dei consumi e dalla ristrutturazione dei formati, occorrerà affrontare anche il tema dell'efficienza e del differenziale dei costi contrattuali del lavoro tra i diversi operatori". Per questo Coop ha avviato un impegnativo programma di cambiamento organizzativo, per sostenere la sua strategia competitiva di un "cibo buono, sicuro e per tutti". Sotto i riflettori anche le alleanze internazionali. "La nuova Coopernic (la centrale cooperativa europea) nata dall'incontro fra Coop Italia e Leclerc ha visto prima l'adesione di Delhaize e recentemente ha accettato la domanda di Rewe: così Copernic si candida a diventare la più grande centrale d'acquisto europea (130 miliardi di fatturato, oltre 20.000 punti vendita, 630.000 dipendenti). Con positive ricadute per Coop". Che guarda anche all'innovazione e alla sperimentazione, come avviene nel Future Food District di Coop ad Expo: "i risultati ci danno ragione: 850.000 biglietti venduti, oltre 400.000 visitatori, di cui oltre il 96% ci ha dichiarato il suo gradimento. Il tutto accompagnato da un programma di incontri sui temi che fanno parte del nostro modo di intendere il futuro del cibo: etico, trasparente e accessibile".

Focus

Chianti Classico, Antinori compra San Sano

Antinori investe ancora nel Chianti Classico: la griffe ha finalizzato l'acquisizione di Castello di San Sano, di proprietà del gruppo Alimenta Spa. Oltre 80 ettari di vigneti a Gaiole in Chianti, per una cifra non resa nota, ma stimabile sui 15 milioni di euro (un ettaro a Chianti Classico a valori di mercato è stimato 130-150.000 euro, ndr). Un investimento importante, che conferma la volontà di Antinori di radicarsi ancora di più nel Chianti Classico (dove ha trasferito il suo quartier generale con la splendida cantina di San Casciano Val di Pesa), aumentando il suo potenziale produttivo a marchio Gallo Nero (ora ad oltre 200 ettari), che già produce anche nelle tenute Tignanello, Badia a Passignano e Peppoli. Dell'affare fanno parte anche un fabbricato di fine 1800 e la cantina, "che per adesso non useremo per vinificare - spiega a WineNews l'ad Antinori Renzo Cotarella - almeno non prima di averla ristrutturata secondo i nostri standard. Nell'immediato le uve prodotte a San Sano le utilizzeremo per il Chianti Classico Villa Antinori, ma non è escluso che in futuro, dopo analisi e studi, possa nascere una nuova selezione" (nella foto Piero Antinori con le figlie Allegra, Albiera e Alessia).



Cronaca

Wine & Food

Dubl Lounge Bar di Feudi di San Gregorio, il top in aeroporto

Un concept e un format innovativo di "spumante - bar italiano", espressione dell'accoglienza italiana, che offre ai viaggiatori una pausa dallo stress del viaggio degustando un calice di vino: è la formula del Dubl Lounge Bar di Feudi di San Gregorio all'Aeroporto di Napoli-Capodichino dedicato al Metodo Classico Dubl, "Miglior Operatore Retailer dell'Anno" agli Atri Awards, prestigioso riconoscimento conferito dall'Associazione Travel Retail Italia, che rappresenta 50 delle più importanti aziende tra aeroporti, produttori e marchi, operatori di commercio, ristorazione e servizi anche in Duty Free.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Abbiamo un'evidenza scientifica che il vino, bevuto nelle dovute dosi, fa bene alla salute. Inoltre bere vino mangiando educa ad un'abitudine alimentare corretta: è documentato

che chi beve vino mangia più correttamente, più lentamente e sceglie cibi di qualità migliore". A dirlo il dottor Antonio Colombo, cardiologo del San Raffaele di Milano.

