



# La Prima di WineNews.it



n. 1685 - ore 17:00 - Martedì 4 Agosto 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



### I leader mondiali del sughero

Quello del sughero e dei tappi per il vino, di fatto, oggi è duopolio tra Portogallo e Francia. Perché se il leader mondiale è il portoghese Gruppo Amorim (fatturato da 542,5 milioni di euro e 4 miliardi di tappi ogni anno, il 32% del mercato), ora il francese Gruppo Oeneo Sa (un giro d'affari di 170 milioni di euro e 1,3 miliardi di tappi di sughero), con l'acquisizione della società portoghese Piedade (realità con un giro d'affari di 40 milioni di euro), che si unisce alle aziende già facenti parte del gruppo come Diam Bouchage, si rafforza al punto da controllare il 20% del mercato del sughero mondiale. Due realtà, dunque, Amorim e Oeneo che, da sole, valgono oltre la metà del mercato.

## Primo Piano

### Gli Usa del vino tra tasse e ristoranti

Come racconta l'ultimo report di "Wine Intelligence", gli Stati Uniti restano, per distacco, il mercato più attraente per il settore enoico, nonostante un sistema complesso e con regole e fiscalità diverse tra i diversi Stati. Ma dov'è maggiore la pressione fiscale, e dove è più conveniente comprare una buona bottiglia di vino? A fare ordine ci ha pensato la "Tax Foundation" ([www.taxfoundation.com](http://www.taxfoundation.com)), che ricorda innanzitutto come la tassazione sul nettare di Bacco sia superiore a quella della birra in virtù della maggiore gradazione alcolica. Lo Stato in cui si pagano più tasse è il Kentucky, a quota 3,18 dollari a gallone (4,54 litri, quindi sui 53 centesimi a bottiglia, ndr), seguito da Alaska (2,50 dollari a gallone), Florida (2,25 dollari), Iowa (1,75 dollari) e New Mexico (1,70). Dall'altra parte, i 5 Stati più "wine friendly", almeno in termini di fiscalità, sono Louisiana (0,11 dollari a gallone), California e Texas (0,20 dollari), Wisconsin (0,25 dollari), Kansas e New York (entrambi 0,30 dollari a gallone). Ma non è tutto, perché ci sono Stati in cui la filiera è interamente statale, ed altri in cui alle accise di base vanno aggiunte ulteriori tasse, legate ad esempio alla grandezza del contenitore, come in Arkansas, Minnesota e Tennessee. E ancora in Arkansas, Maryland, Minnesota, South Dakota e Distretto di Columbia, ci sono altre tasse applicate sulla rivendita all'ingrosso, mentre in quasi tutti gli stati c'è un livello di tassazione maggiore per i vini a gradazione alcolica superiore ai 14 gradi: si passa, in media, da 1,07 dollari a gallone a 1,57 dollari a gallone fino ai 21 gradi. Storia a sé fanno gli spumante, cui viene applicata una tassazione fissa di 3,40 dollari a gallone. Vini che, in buona parte, in ogni caso, vengono consumati nei ristoranti degli States, con la "wine list" che diventa sempre più fondamentale anche nella scelta del locale. Almeno tra gli eno-appassionati sondati da "Wine Spectator": per il 48% è molto importante, perché poter bere bene e con un'ampia scelta conta quanto la qualità del cibo. C'è poi un 43% che pensa che la carta dei vini sia importante, anche se si dice disposto a soprassedere su una scelta limitata se il cibo è davvero buono. Solo il 9%, infine, risponde che non importa poi molto ...

## Focus

### Champagne Roederer ha il suo "vivaio"

Non sono molte le cantine, nel mondo, ad avere un vivaio di proprietà, capace di garantire l'autosufficienza totale sul fronte delle barbatelle per i propri vigneti, ed una maggiore libertà di sperimentazione. Tra queste, c'è uno dei nomi più celebri dello Champagne, la maison Louis Roederer, grazie ad un progetto messo in campo fin dal 1980. Una scelta pionieristica, anche visti i recenti allarmi sulla diffusione delle malattie del legno tra i vigneti di Francia "Abbiamo iniziato con la selezione massale nei nostri terreni ad Aj dal 1980. Dal 1996 tutti i nostri Champagne vintage sono realizzati al 100% con uve di proprietà", spiega a "Decanter" il vicepresidente e chef de cave Jean Baptiste Lecaillon. Nel 2013, poi Roederer ha selezionato un sito a Bouleuse, vicino a Reims, dove ha piantato viti con portinnesto di vite americana innestati con le selezioni massali ottenute dalla proprie vigne. Questo vuol dire che nei prossimi 2 anni, Roederer sarà in grado di piantare barbatelle auto-prodotte al 100%. E la maison sta allevando anche viti senza portinnesto di vite americana, utilizzando piante che risalgono a prima della crisi della fillossera, "per vedere se c'è anche una differenza nel gusto del vino".



## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

### Ocm Vino, ecco il Veneto

10 milioni di euro di cofinanziamento per 22 progetti di promozione del vino veneto, 18 presentati da aziende (170 pmi fortemente export oriented), per oltre 9 milioni, e 4 da diversi Consorzi di Tutela per promuovere i territori, finanziati con poco meno di 1 milione: così la Regione Veneto ha assegnato i suoi fondi Ocm Vino destinati alla promozione nei Paesi Terzi. A supporto di un settore che, come ha ricordato l'Assessore all'Agricoltura della Regione Federico Caner, "nel 2013, valeva 1,5 miliardi di euro, pari al 32% dell'intero export enologico nazionale e interessa oltre 1.380 aziende esportatrici". La graduatoria, secondo fonti sentite da WineNews, sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione di venerdì 7 agosto. Usa, Canada e Svizzera le mete più gettonate.

## Cronaca

### La globalizzazione del caffè

C'è grande fermento nel mondo del caffè italiano, con Segafredo e Lavazza che hanno accettato la sfida della globalizzazione, investendo, rispettivamente, sull'asiatica Boncafé e sulla francese Café Noir (un affare da 800 milioni di euro, che avvicina il valore del gruppo alla soglia dei due miliardi di euro), ed Illycaffè che, in maniera diversa, non sta a guardare: l'azienda friulana ha comunicato di aver emesso obbligazioni senior unsecured per un importo nominale complessivo di 70 milioni di euro.



## Wine & Food

### "Nutrizione è salute": il calcio dilettantistico e il mangiar sano

Sport e sana alimentazione ancora protagonisti grazie a "Nutrizione è salute", la campagna di educazione alimentare voluta dalla Figg e dalla Lega Nazionale Dilettanti, presentata ad Expo dal presidente Carlo Tavecchio. Il progetto, che prevede la distribuzione di 15.000 kit alle società dilettantistiche e 1,5 milioni di brochure ai genitori dei ragazzi dei club, è stato realizzato con il contributo di 18 partner quasi tutti alimentari che inneggiano al mangiar sano. Nel kit l'elemento più importante è la piramide alimentare, un poster "da attaccare sul frigorifero".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dall'esperienza tra i fornelli del "Dal Pescatore", "con Nadia Santini che è stata la miglior maestra possibile", al legame strettissimo con il meglio del made in Italy, "aceto balsamico e olio

d'oliva su tutti": a WineNews Tony Mantuano, lo chef che 30 anni fa ha portato i sapori del Belpaese a Chicago, conquistando anche il Presidente Usa Barack Obama.

