



La Prima di WineNews.it



n. 1858 - ore 17:00 - Giovedì 7 Aprile 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il vino per Mediobanca

È in salute il vino italiano: nel 2015 su fatturati, occupazione e investimenti (meglio dell'economia del Belpaese nel complesso). Sentiment positivo per il 2016, soprattutto grazie alle esportazioni e agli spumanti. Così l'indagine di Mediobanca (analisi completa di WineNews su <http://goo.gl/phEztG>), secondo cui, nel 2015, Cantine Riunite-Giv si conferma prima per fatturato (547 milioni di euro, +2,7% sul 2014), seguita da Caviro (-4,4% a 300 milioni), e da Antinori (+8,7% a 202 milioni). Antinori che è leader per redditività (utile su fatturato al 18,8%), seguita da Frescobaldi (17,5%), Santa Margherita (12,1%), Botter (10,9%), Ruffino e Masi Agricola (10,2%).



SMS Viti-genetica a Vinitaly

Non solo scoprire "parentele" insospettabili tra uve, come quelle del Sangiovese, che ha origine da vitigni tipici del Meridione: la genetica applicata alla vite guarda al futuro. Dal contrasto a malattie e parassiti, a portinnesti e varietà resistenti allo stress idrico e al riscaldamento del pianeta. E con un'ottica nuova: non quella degli Ogm, ma della cisgenesi che, in sintesi, mescola dna della stessa specie, in questo caso la vite. In un processo che, per i ricercatori, porterà una maggiore sostenibilità (meno trattamenti e utilizzo di risorse idriche) e alla conservazione della biodiversità. In una nuova alleanza tra genetica e vite che, in Italia, ha compiuto importanti passi avanti, con il supporto delle Istituzioni. Tema analizzato da WineNews (<http://goo.gl/UTqYHS>), e sotto i riflettori a Vinitaly.

Cronaca

Constellation, svolta premium

Constellation Brands, multinazionale degli alcolici che controlla, tra gli altri, brand come la birra Corona, il big del vino Usa Robert Mondavi, la griffe del Chianti Classico Ruffino e la Vodka Svedka, ha le idee chiare e, per continuare a crescere, ha deciso di puntare sui marchi premium del vino: pronti 285 milioni di dollari per i 5 brand della californiana The Prisoner Wine Company, a fine mese l'ufficialità, mentre in uscita ci sono le 5 aziende canadesi del gruppo, per le quali si attende solo l'offerta giusta.



Primo Piano

Vino & buona cucina, abbinamento "imperfetto"

Vino e buona cucina, più che di connubio, è di abbinamento "imperfetto" che si deve parlare. Perché mentre la gastronomia italiana, creativa e vivace, compie passi da gigante, il vino resta un passo indietro. Si beve sempre meno vino nei luoghi dove si mangia, specie nei ristoranti stellati, e i giovani non fanno eccezione, contribuendo all'inesorabile calo dei consumi, tra crisi economica, etilometro, voglia di sperimentare altre cucine e altre bevande, meno attenzione alla sua importanza storico-culturale. Ma anche perché bere vino al ristorante non è nel loro stile, e spesso non viene proposto ai clienti in maniera adeguata. Divisi a metà tra integralisti che, nella scelta di un vino, sanno cosa vogliono, e coloro che - e sono la maggior parte - hanno invece bisogno di consigli, di certo c'è che chi prende la carta e ci si immerge, non esiste più. Carte di cui, peraltro, il vino non ha più il monopolio: dalle birre al tè, dalle acque ai caffè, aumentano a dismisura. A dirlo è un'inchiesta WineNews (<http://goo.gl/64kj4H>) per Vinitaly, la rassegna internazionale di riferimento del settore (Verona, 10-13 aprile), con le voci della critica italiana, da Enzo Vizzari (L'Espresso) a Marco Bolasco (Giunti - Slow Editore), da Paolo Marchi (Identità Golose) a Davide Paolini (il Gastronomo), da Laura Mantovano (Gambero Rosso) a Franco Ricci (Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier), e dei top sommelier Giuseppe Palmieri (Osteria Francescana) e Marco Reitano (La Pergola). Dalla quale emerge che, oggi come oggi, a guidare la scelta di un vino, prima di tutto, è sì il prezzo, sempre di più anche la curiosità per etichette di territori meno noti o emergenti, e sempre più spesso anche il grado alcolico, ma anche il sentirsi a proprio agio nel farlo, senza timore di apparire inesperti di fronte a carte formate "Trecani". La ricetta per ridare slancio ai consumi? Se ad andare per la maggiore sono quei locali che fanno di una cucina non inessata e del vino al bicchiere il loro punto di forza, le carte dei vini ben fatte, restano quelle tarate su ciò si mangia, curate e con proposte selezionate direttamente dal ristoratore, e, di conseguenza, dinamiche ed aperte ai cambiamenti.

Focus

Vino, crescono redditività e liquidità

Il vino italiano nel 2015 ha visto crescere il suo fatturato, arrivato a quota 14 milioni di euro, e l'export, al record di 5,4 miliardi di euro. Un settore in salute che, però, non può non guardare con attenzione ad un rallentamento della crescita dei ricavi, seppur accompagnata da un aumento della redditività dei prodotti venduti. Tendenza che emerge dall'estratto "vinicolo" del "Food Industry Monitor" 2016, progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con la banca svizzera Bsi Europe, che ha indagato le performance economiche, tra il 2009 ed il 2014. La crescita del settore, in valore assoluto, nel 2013 sul 2012, era stata di oltre 330 milioni di euro (+8%), mentre nel 2014 il risultato è stato di appena +40 milioni di euro (+1,3%). Diverso il discorso sulla redditività delle vendite (Ros), che nel 2014 sul 2013 ha segnato il +5,5% nel complesso, la crescita maggiore del periodo in esame, grazie alle "performance di alcuni produttori di media e alta gamma che sono riusciti a puntare su prezzi superiori, specialmente nei mercati internazionali". E tra le buone notizie, c'è anche una crescita importante della liquidità (dal 3,4% del 2009 al 6,3% del 2014).



Chianti. **VINITALY VERONA 10-13 APRILE 2016** Padiglione 9 Stand C11 - C12



Verdicchio *Stile di Cuvette*

Cronaca

Wine & Food

#Caprai4love sui social, tra vino, arte e impegno per il territorio

Un fundraising 2.0 per completare il restauro degli affreschi di Benozzo Gozzoli nella Chiesa di San Francesco a Montefalco, con una limited edition di sei bottiglie esclusive del cru Montefalco Sagrantino Docg Vigna del Lago 2012 acquistabili on line (<http://www.arnaldocaprai.it/shop>): ecco il nuovo step del progetto che lega il vino e la griffe Caprai alla valorizzazione artistica del suo territorio. Con testimonial d'eccezione come @coccodj, @lddio, @matteograndi, @insopportabile, @LiaCeli e @Dlavo, per coinvolgere sui social anche i più giovani con l'hashtag #caprai4love.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lo stato dell'arte della critica gastronomica in Italia, sia dal punto di vista di chi la fa, che da quello di chi la riceve, nelle parole, a WineNews, di Paolo Marchi (Identità

Golose), Niko Romito (Il Reale) e Davide Scabin (Combal.Zero), tra chef poco inclini a ricevere critiche, il cliente che si scopre critico e la crisi della parola scritta.

International Exhibition Management PRESENTA **Simply Italian GREAT WINES**