



n. 2143 - ore 17:00 - Giovedì II Maggio 2017 - 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 ghiacciolo dell'estate

Vi ricordate del tormentone dell'estate 2010, "bira e calippo", il rimedio da spiaggia suggerito ad un'annoiata giornalista di Sky da due ragazze in una spiaggia di Ostia? Ecco, ringraziando il cielo non è diventata una moda. Diversa la prospettiva dei ghiaccioli al gusto Prosecco, Bellini e Moscow Mule, lanciati dalla britannica Pops, che dopo aver conquistato i vip dagli Usa all'Australia, si candidano a diventare la moda dell'estate. Anche con altri gusti: Champagne, Rosé & Raspberry e Watermelon Martini, tutti, rigorosamente, alcolici (poco più di 4 gradi). Per chi non se la sentisse di "bere" già dal primo ghiacciolo, due versioni analcoliche, Apple & Elderflower e Chilly Mango.

SOA VE

Sfuso e non sfuso

Nel sottobosco della burocrazia internazionale del mondo del vino, è arrivata una novità destinata a cambiare in maniera decisiva le statistiche di mercato: con la nuova versione del Sistema Armonizzato (Sa) della nomenclatura entrato in vigore il I gennaio 2017, i vini in recipienti di capacità compresa tra 2 e 10 litri non saranno più considerati vini sfusi, come successo fino ad oggi, bensì prodotti confezionati. Un provvedimento atteso dal settore, perché aiuta a comprendere e programmare la propria politica vitivinicola, fondamentale per fissare al meglio il reale stato dell'arte del mondo enoico. Anche per chi lo racconta, noi, che avremo la possibilità, così, di distinguere tra la mole di vino che lascia i Paese di produzione in autobotti o container e quello confezionato nel luogo d'origine.

Cronaca

Cantine Aperte & solidarietà

Cantine Aperte spegne 25 candeline con un'edizione dedicata alla solidarietà: verso i territori terremotati e la ricerca sul cancro. Inoltre, attività en plein air tra trekking, eco e mountain bike; poesia, arte e fotografia ma anche musica pop, rock, jazz e folk, e degustazioni enogastronomiche tipiche dei territori regionali. Ecco il cartellone dell'edizione 2017 di Cantine Aperte, l'evento del Movimento Turismo del Vino per promuovere la cultura del vino tra botti e bottiglie di 800 cantine (https://goo.gl/tMdKkS).



Primo Piano

Vinexpo Bordeaux, i temi e le grandi degustazioni

Il cambiamento climatico, la Brexit, le nuove frontiere dei mercati mondiali e dell'ecommerce, la tutela delle Denominazioni di Origine, e poi le grandi degustazioni dei vini del mondo, da quelli della Francia "padrona di casa" (in particolare l'annata 2016 con i vini di 100 châteaux della "Union des Grands Crus de Bordeaux") a quelli della Spagna "Paese d'Onore" (con "Wine Spectator", come a "Taste of Spain", con 100 cantine spagnole e i piatti preparati da 10 chef selezionati da Ferran Adrià e José Andrés, al Palais de la Bourse), passando per l'Italia (con il Gambero Rosso, dal "Tre Bicchieri Grand Tasting" alle masterclass dedicate ai "Premi Speciali" e alla "Cantina dell'Anno" - Bellavista - della Guida I Vini d'Italia 2017) e non solo: ecco, in estrema sintesi, Vinexpo a Bordeaux, dal 18 al 21 giugno 2017 in una della capitali vinicole mondiali, dove sono attesi 2.350 espositori da 42 Paesi produttori, e oltre 48.500 buyer da tutto il mondo (www.vinexpo.com). Tra le conferenze, nella "road map" tracciata da WineNews (https://goo.gl/Zu8nkc), il 18 giugno da segnalare (ore 15) "Fire & Rain: Climate Change and the Wine Industry", che vedrà confrontarsi sul tema, moderati da Dana Nigro di "Wine Spectator", John P. Holdren, docente di politiche ambientali alla Harvard University, Miguel Angel Torres, presidente della celeberrima cantina spagnola, Gaia Gaja, che insieme al padre Ángelo guida una delle realtà vinicole più prestigiose d'Italia e del mondo, e Kathryn Hall, ex ambasciatrice Usa e proprietaria della Hall Wines in Napa Valley. Nello stesso giorno (ore 15.30), si parlerà di enoturismo in "Great Wine Capitals: International Networking to promote local wine tourism destinations". Il 19 giugno, invece (ore 11.45) ci sarà la consegna del prestigioso "The Institute of Masters of Wine - The Drinks Business Lifetime Achievement Award 2017", mentre il 20, invece, (ore 9.30) riflettori puntati sulle novità della "Declaration to Protect Wine Place & Origin" e sul mercato del vino dopo la Brexit (ore 16), con Jane Anson del magazine Uk "Decanter", e Miles Beale, della Wine and Spirit Trade Association. Il 21 giugno, ancora, sarà di scena la "ECommerce and Digital Conference".

Focus

Food & beverage, investimento sicuro

Il settore del food & beverage è sempre meno rischioso. Emerge dallo studio Crif Ratings, che rileva un calo dei default all'interno del settore, sia con riferimento a incagli e sofferenze bancarie (tasso di default Basilea "past-due 90") che relativamente a fallimenti, liquidazioni e più in generale procedure concorsuali e pregiudizievoli (tasso di default pubblico). Nel 2016 il tasso di default Basilea è sceso al 3,6% dal 4,4% del 2015, confermando un trend di contrazione iniziato nel 2014 (5,3%, dopo il 6,2% del 2013). Nel contempo, si è ridotto anche il tasso di default pubblico, attestatosi nel 2016 allo 0,7% dallo 0,9% del 2015, un livello molto inferiore a quanto rilevato nel 2013 (1,6%). Il calo dei default, registrato tra il 2013 e il 2016, ha diffusamente coinvolto la gran parte dell'alimentare italiano, ma soprattutto alcuni segmenti merceologici: è il caso di coloniali (caffè, tè, infusi e spezie), vino e pasta, che, nel quadriennio 2013-2016 hanno mediamente registrato un tasso di default medio, rispettivamente, del 3,0%, 4,1% e 4,6%. Secondo Crif Ratings, ad accomunare questi segmenti merceologici meno rischiosi sono un'elevata propensione all'export e una buona marginalità operativa





Wine & Food

Ortofrutta, 2016 da record, 2017 ... anche meglio

I numeri del 2016 di Ismea, evidenziano una crescita di tutti i principali indicatori dell'ortofrutta, con l'accelerazione dell'export (+4,7%) e la crescita della spesa delle famiglie italiane (+1%) che trainano il valore agricolo prodotto pari a 13 miliardi di euro, pari al 28% del valore della produzione agricola italiana. È, come ricorda la Coldiretti da Macfrut, di scena oggi e domani a Rimini, va anche meglio nei primi due mesi 2017, con i consumi interni al +4% (record dal 2000), a quota 1,3 milioni di tonnellate, e l'export che, a gennaio, cresce dell'11%, e mira a superare i 5 miliardi di euro del 2016.

<u>Wi</u>nenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Questione di etichetta: tra marketing, legislazione e tutela del marchio, l'etichetta del vino vista dal mondo della comunicazione, con Simonetta Doni (Doni & Associati), e della legge, con Elisabetta Guolo e Paola Stefanelli (Studio Bugnion). "Fare un'etichetta vuol dire creare l'immagine che l'azienda vuole comunicare al mondo".

