



La News



Amazon irrompe nel food

Amazon entra nel mondo del food con una maxi acquisizione: il colosso dell'e-commerce acquisterà per 13,7 miliardi di dollari la Whole Foods, la più grande catena di supermercati bio al mondo. Amazon collocherà sul mercato bond fino ad un valore di 16 miliardi di dollari per finanziare l'importante manovra, promettendo già di mettere in crisi i big del settore delle consegne di cibo a domicilio, che vedono messo in discussione il loro metodo di business. Amazon infatti punta sulla comodità della consegna a domicilio di prodotti di qualità come quelli di Whole Foods, naturali e bio a prezzi super competitivi, in un mercato che negli Usa vale oltre 800 miliardi di dollari.



La qualità? È (anche) prezzo

Almeno per il consumatore medio, il prezzo forma preventivamente l'impressione della qualità, e a prescindere dal fatto che stiano degustando vini diversi o no. A dirlo l'Università di Bonn, che ha analizzato le reazioni cerebrali di consumatori non esperti durante la degustazione di quelli che dovevano essere tre vini dal costo di 3, 6 e 18 euro a bottiglia, mentre in realtà era un solo vino da 12 euro. Risultato? I partecipanti valutavano come migliori quelli con il prezzo più alto e viceversa, anche se in realtà si trattava della stessa etichetta, e inoltre, il sapere che un vino costava poco ne affossava le potenzialità, in termini di piacevolezza percepita, molto più di quanto poteva aumentarle il sapere che il vino che si stava per assaggiare aveva un prezzo più consistente (<https://goo.gl/qxJK83>).

Cronaca

Guida Espresso, anticipazioni

La Guida Espresso 2018 tra novità e polemiche. I ristoranti che hanno fatto la storia della ristorazione italiana fuori dalla classifica: per loro un nuovo simbolo, il "cappello d'oro", ed una nuova categoria, i "Nuovi Classici". Premiati, Davide Caranchini (Materia, Cernobbio), giovane dell'anno, Gaia Giordano (Spazio, Milano), cuoca dell'anno, e Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba), miglior maître. E Enzo Vizzari, dg Guide Espresso, attacca la svolta della Michelin: "partner in affari dei ristoranti che giudica".



Primo Piano

Export enoico: dopo la Cina, il Sud Est Asiatico

Quando si pensa al futuro del commercio enoico, idealmente, si ripercorre la Via della Seta, fermandoci in Cina. Eppure, se amplissimo l'orizzonte, scopriremmo un territorio che merita più di qualche attenzione. Sono i Paesi dell'Associazione delle Nazioni del Sud Est Asiatico (Asean), l'organizzazione politica, economica e culturale fondata nel 1967, di cui fanno parte Filippine, Indonesia, Malesia, Singapore, Thailandia, Vietnam, 550 milioni di persone ed un Pil pro capite di 23.780 dollari: un mercato sconfinato, grande quasi il doppio di quello Usa, anche per il vino. Certo, di lavoro da fare ce n'è in abbondanza, ma partiamo dagli aspetti positivi: nonostante la crisi, la regione in questi anni è cresciuta del 5% l'anno, con il vino che, ancora poco conosciuto e poco bevuto, segue la scia del resto dei consumi, come racconta l'analisi della società per l'internazionalizzazione delle imprese spagnole "Avco". Da cui emerge come nelle Filippine, nonostante un'imposizione fiscale molto alta, i consumi sono cresciuti del 60%, con un ritmo che sarà del +40% annuo fino al 2020. In termini assoluti, le vendite supereranno i 300 milioni di euro nel 2018, con il rosso destinato ad essere la tipologia preferita, e se l'Australia, come accade in Cina, può contare sulla vicinanza geografica, i grandi d'Europa non staranno a guardare. Come non staranno a guardare la grande crescita della Malesia, che a differenza delle Filippine può già contare su un certo benessere, appannaggio non solo delle classi più agiate, ma anche della classe media, particolarmente giovane e dinamica. L'aspetto negativo riguarda la struttura sociale del Paese, con la maggioranza dell'etnia malaya di religione musulmana, ma che non frena i consumi: +6% l'anno, con Italia e Francia al top. La Thailandia, Paese produttore di vino, esporta quasi tutto in Myanmar, Cambogia e Laos, ed allora i consumi interni sono legati alle importazioni da Francia, Australia, Usa, Cile, Sudafrica ed Italia. Infine, il Vietnam, che presenta i maggiori ostacoli per i Paesi esportatori, anche in virtù di una sorta di duopolio, quello rappresentato da Francia e Cile che, insieme, valgono il 75% delle intere importazioni enoiche.

Focus

Affari dalla California all'Europa

Non si fermano gli investimenti nel vino. Questa volta sui rotocalchi finisce la California coi suoi vitigni internazionali Merlot, Pinot Nero e Chardonnay all'arrembaggio di realtà nazionali ed estere. È fresca di pochi giorni, infatti, la notizia dell'acquisto (la cui cifra non è stata resa nota) da parte dello specialista del Merlot Duckhorn Wine Company dell'azienda Calera, pioniera del Pinot Nero "burgundy style" californiano. Dall'altra parte dell'Oceano, invece, arrivano rumors, piuttosto seri, che vedrebbero la Jackson Family Wines, che vanta il best-selling Chardonnay per volumi negli Stati Uniti, pronta ad investire a breve nel business delle bollicine inglesi. Movimenti che seguono un periodo particolarmente vivace per le grandi griffe del Belpaese, protagonista di compravendite importanti: dall'acquisto di una delle più belle aziende del territorio del Brunello, Poggio Antico, da parte della società belga Atlas Invest, alle acquisizioni del Gruppo Santa Margherita, che ha messo in portafoglio la sarda Cantina Mesa, del creativo Gavino Sanna, e la griffe del Lugana Ca' Maiol, per finire con Antinori, che ha acquisito i 100 ettari di proprietà della cantina Haras de Pirque, gioiello dell'enologia cilena.



Wine & Food

Gli italiani amano il gelato, anche d'inverno e a casa

Il caldo dell'estate fa crescere la voglia di cibi freschi, primo tra tutti il gelato: secondo i dati dell'Istituto del Gelato Italiano i consumi del confezionato sono cresciuti del 4,4% da gennaio a giugno 2017, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Ma c'è di più: da quanto afferma l'Igi, su dati raccolti da Eurisko, il gelato piace al 95% degli italiani, che non lo considerano più un alimento esclusivamente legato alla stagione estiva. Il gelato piace anche d'inverno, soprattutto a casa, consumato nelle confezioni famiglia, che hanno registrato un vero e proprio boom: +12,5% sul 2016.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Difficile dare una visione unitaria della vendemmia 2017, ma le condizioni climatiche che l'hanno accompagnata rischiano di diventare uno spartiacque epocale nella

viticoltura moderna che, adesso, come racconta a WineNews il professor Attilio Scienza, dovrà confrontarsi con una rivoluzione, da vincere grazie alla ricerca.

