



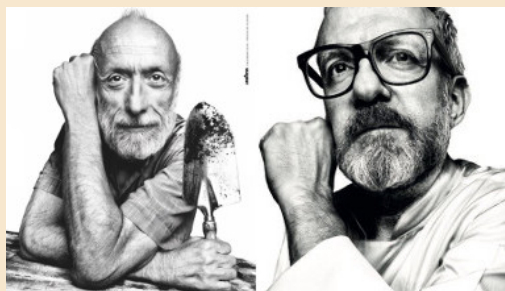
La Prima di WineNews.it

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



n. 2286 - ore 17:00 - Venerdì 1 Dicembre 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



Bottura, Petrini & Lavazza

"2030 What are you doing?". E tu, cosa stai facendo? È la domanda provocatoria che il Calendario Lavazza 2018 pone a cittadini, imprenditori e politici sul futuro del pianeta. Il 2030 è la data ultima individuata dalle Nazioni Unite per salvare la Terra, e Lavazza con gli scatti del fotografo Platon ha coinvolto 17 ambasciatori della sostenibilità, come lo chef Massimo Bottura, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, ma anche l'attore statunitense Jeremy Renner e la paladina degli oceani Alexandra Cousteau, nel calendario 2018, che vuole essere megafono artistico a livello mondiale dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (<https://goo.gl/jz8ZUB>).

Primo Piano

Vino, solo il 16% delle fatture pagato nei tempi

Il vino bisogna produrlo, di qualità, e poi venderlo. Semplice a dirsi, meno a farsi. Come meno scontato di quanto sembri è, per i produttori, farsi pagare in tempi accettabili, nonostante l'articolo 62 della legge 27/2012, che fissa il pagamento a 60 giorni. Termine che, "di fatto, non rispetta nessuno", spiega, a WineNews, Marco Giuri dello Studio Giuri Avvocati, che, ieri, a San Casciano Val di Pesa (Firenze), ha organizzato il primo di una serie di workshop itineranti sul tema del credito, insieme ad Eurocredit Business Information, società di informazioni commerciali operante da anni nell'agroalimentare. "Anzi - aggiunge Giuri - dalla nostra esperienza, visto che abbiamo come clienti oltre 50 tra le più importanti cantine italiane, possiamo affermare che nel vino i ritardi sono più consistenti che in altri settori. In media, se nell'agroalimentare si incassa a 90 giorni, nel vino si arriva tranquillamente a 120". Secondo i dati di Eurocredit Business Information, i pagamenti alla scadenza del settore del vino, sono appena il 16% del totale (contro il 38% della media di tutti i settori), con un aumento dei ritardi gravi del +133% dal 2010. E c'è un altro dato, a suo modo, allarmante: tra il 2015 ed il 2017, ha sottolineato la dg Eurocredit Carla Vollarò, delle 164.765 nuove aziende aperte, soprattutto nel settore Horeca, 32.490 sono stante coinvolte in procedure concorsuali di recupero crediti, e ben 103.115 hanno già cessato l'attività. Fondamentale, in questo senso, la cooperazione tra le aziende, una sorta di alleanza contro i cattivi clienti perchè, come evidenzia ancora Giuri, "spesso i cattivi pagatori sono gli stessi per diverse aziende, ed è chiaro che condividere informazioni, o dare vita ad azioni congiunte contribuisce a risultati migliori". Gli strumenti non mancano, come Iride, sistema creato dalla stessa Eurocredit, che consente la condivisione di informazioni fra aziende, in forma anonima, e di "dare un rating" ai clienti, segnalando, ad esempio, quelli morosi. Sistema che, ora, fa parte di una partnership tra Eurocredit e Studio Giuri, per "una condivisione di dati in sede preventiva - conclude Giuri - una sorta di "Tripadvisor" del cattivo pagatore, per non dare scampo ai "furbetti" del vino" (<https://goo.gl/z7BsN6>).

Focus

Prosecco Docg, i numeri di un successo

Sempre più internazionale nei mercati, sempre più sostenibile in vigna, in cantina e nel territorio: è l'istantanea del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, vertice qualitativo della galassia Prosecco che sta trainando la crescita del vino italiano, e che sta per archiviare un 2017 (ancora) da record, con una stima di 93 milioni di bottiglie vendute (+3% sul 2016) ed un fatturato sui 520 milioni di euro (+6%), il 40% all'export, con la Germania primo mercato. E con una crescita importante del prodotto "bio" (+20% nel 2016), in una Denominazione che vede oltre l'80% della produzione realizzato secondo le linee guida improntate alla sostenibilità del "Protocollo Vitecolo", che vanno dalla vigna alla cantina, fino al territorio circostante con pratiche, per esempio, come la piantumazione di alberi e siepi da parte delle cantine. Per un vino che cresce anche in Italia, e che se vede come canale predominante, ancora, la Gdo, conta ormai il 37% della sua produzione assorbito dall'Horeca. Sono gli atout del Rapporto economico annuale, curato dal Centro Studi di Distretto di Conegliano Valdobbiadene e dal Cirve dell'Università di Padova, oggi a Treviso (<https://goo.gl/YSuT8a>).



Wine2Wine, a Verona

Focus sui mercati, sul marketing, sull'enoturismo e tanto altro: a Verona, il 4-5 dicembre, torna "Wine2Wine", forum di Vinitaly-VeronaFiere. Con tante novità. Dalla "newco" tra VeronaFiere e Fiere di Parma, nella preview di Wi.Bew (fiera dedicata alle tecnologie per vino e beverage), lunedì 4 dicembre (ore 12), con il presidente dell'Agenzia Ice, Michele Scannavini, alle 100 cantine selezionate dalla rivista Usa "Wine Spectator" per "Opera Wine 2018", la tradizionale degustazione-anteprima di Vinitaly (ore 17,30). Ancora, il convegno Assoenologi su "Cambiamento climatico e viticoltura" (lunedì 4 dicembre, ore 12,30), e il talk show (martedì 5 dicembre ore 12,45) "Vino: bianco o nero", sull'export con Federvini, Unione Italiana Vini, Fivi e Cooperative (<https://goo.gl/GCIEcq>).

Cronaca

Lo "SparkleDay 2018"

Gli spumanti italiani potrebbero chiudere un 2017 (ancora) da record, con un valore delle esportazioni a 1,35 miliardi di euro, per 500 milioni di bottiglie. Intanto, il 2 dicembre, saranno protagonisti dello "SparkleDay 2018" a Roma (<https://goo.gl/zhH8ik>), firmato da "Cucina & Vini" che edita la guida specializzata "Sparkle": in assaggio i vini delle migliori case spumantistiche del Belpaese, comprese le pluripremiate Ca' del Bosco e Villa (Franciacorta), Ferrari e Maso Martis (Trentodoc).



Wine & Food

Charity "stellata" dei "due mondi", da Padova a New York

I grandi chef e il vino al servizio del sociale: a New York, il 2 dicembre, sarà di scena una charity dinner esclusiva (5.000 euro a persona) firmata da GR8, con Massimo Bottura, che finanzia la "God's Love We Deliver", che dal 1985 porta un pasto caldo agli indigenti. A scegliere i vini Roberto Cipresso, con cantine come Bortolomiol, La Fiorita, Château Gaby e Venissa di Bisol (<https://goo.gl/N9BZsj>). A Padova, il 7 dicembre, Max Alaimo ai fornelli per la Fondazione Banca degli Occhi del Veneto, insieme a Maculan, cantina che ha prodotto l'etichetta d'autore ad hoc "Santalucia" (<https://goo.gl/S28vEH>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il futuro dei piccoli produttori: dal Mercato Fivi di Piacenza, la presidente Matilde Poggi, Costantino Charrere (Les Cretes), Carlo Moser (Moser), Saverio Petrilli (Valgiano),

Gianluca Morino (Garatina), Michele Scienza (Guado al Melo), Alessandro Gobetti (Poggio Cagnano), Giovanna Prandini (Perla del Garda) e Anna De Besi (Punto Zero).

