

La News



Il wine & food d'Italia alla campagna di Russia

Al Cremlino il gusto è italiano: parte European Art of Taste, il progetto finanziato dall'Ue che, dal 18 al 28 giugno, colorerà di tricolore i menù dei ristoranti più glamour di Mosca e San Pietroburgo: Cantinetta Antinori (foto), Semifreddo, Grand Cru, Casta Diva, Syr, Mama Roma, Il Palazzo e Tatler club. Un'iniziativa, guidata dall'Istituto Grandi Marchi, nella scia del successo del vino nelle abitudini dei russi, che, nell'ultimo sondaggio di Interfax, dichiarano (35%) di preferire a vodka e birra. Merito anche delle enoteche: in due anni, solo a Mosca, ne sono state aperte 50.



Pesticidi, più o meno?

Ecco due modi diversi di leggere la stessa realtà. Comunicato Stampa Coldiretti, 18 giugno: "Il Ministero della Salute promuove l'ortofrutta italiana con il record del 98,8% dei controlli regolari, con una presenza di residui chimici al di sotto dei limiti di legge". Agenzia Reuters, 18 giugno: "Secondo il rapporto "Pesticidi nel piatto 2010" di Legambiente, aumentano i prodotti contaminati da uno o più residui di pesticidi (da 27,5 a 32,7%); salgono anche i campioni irregolari (da 1,2 a 1,5%)". Chi dice la verità? O meglio, quale verità preferite? Ai posteri l'ardua sentenza ...

Franco Pallini

Cronaca

Con tecnologia e precisione -60% di pesticidi in vigna

Con la tecnologia e la viticoltura di precisione, le cantine possono ridurre fino al 60% l'uso di antiparassitari e con l'impiego delle energie rinnovabili riducono la bolletta energetica del 10-25%. Lo sostiene Attilio Scienza, uno dei massimi esperti mondiali di vitivinicoltura, nel congresso di Assoenologi. Una via quasi obbligata, quella dell'ecosostenibilità, tanto che in Italia è in corso una sperimentazione con 90 cantine per un marchio "eco" come in California.

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

Uiv-Federvini: "il problema della remuneratività del vino c'è". E interessa tutto il settore ...

Al crollo dei prezzi dell'uva da vino (-40%) e del vino, nel 2009, spesso fa da contraltare il perdurare di ricarichi del 500% in tanti ristoranti sulla bottiglia. La burocrazia continua ad ammorbidire le cantine, con gli enologi che devono dedicare il 25% del proprio lavoro a carte e scartoffie. E, ancora peggio, l'effetto positivo della ripresa dell'export in quantità è messo a serio rischio dalla costante erosione dei margini per le aziende, soprattutto piccole, al punto che, in casi estremi si rischia di esportare senza fare guadagni. Ecco il ritratto a tinte fosche di Assoenologi (anche se casi positivi di cantine che beneficiano di un po' di ripresa sia in volumi che in fatturato ci sono, ndr), in congresso a Merano fino al 20 giugno. Ed è proprio sull'export, irrinunciabile valvola di sfogo per il vino italiano, che sono concentrate le preoccupazioni del "sistema vino". E l'allarme di Assoenologi è condiviso anche da Unione Italiana Vini: "stiamo esportando di più - spiega a WineNews il presidente Andrea Sartori - ma esportiamo peggio proprio dal punto di vista della remuneratività e dei ricavi. E un'azienda piccola, dove la copertura dei costi è molto più difficile e non ci sono economie di scala, soffrirà maggiormente. A questo si aggiunge il fatto che i vini di fascia di prezzo più alta sono veramente in difficoltà". Ma la questione non riguarda solo i "piccoli": "è un problema dell'intero settore - aggiunge il direttore generale di Federvini Ottavio Cagiano - perché, in questi ultimi due anni, vendemmie particolarmente sostenute come costi, notevole incremento di tutto ciò che è legato all'energia, vetro prima di tutto, trasporti, rapporto di cambio sfavorevole, hanno creato pesantezza all'intero settore". Gli strumenti, invocati da tutti, per fronteggiare la situazione sono, oltre all'ormai inevitabile "fare sistema", la semplificazione della burocrazia, interventi delle banche con strumenti finanziari adeguati, ma anche assistenza professionale con studi e informazioni che spesso le piccole realtà viticole del Paese faticano a reperire.

Focus

In Cina a "fare scuola di vino italiano"

Per cogliere le grandi potenzialità del mercato di Cina, bisogna "fare scuola di vino italiano". Parola di Fabio Carlesi (foto), segretario generale di Enoteca Italiana, che ha curato la "parete enoica", con 300 etichette, del visitatissimo padiglione italiano dell'Expo di Shanghai. Se in Cina, soprattutto da parte dei nuovi giovani borghesi, c'è grande interesse per il life style occidentale e italiano, "le etichette del Belpaese - spiega Carlesi - come l'agroalimentare, non sono molto conosciute: negli ultimi anni, i volumi di vino italiano sono aumentati, ma sempre dietro ad altri grandi produttori, come i francesi per i vini di alta qualità e gli australiani per quelli di qualità più bassa. Grande è anche la produzione di vino locale, e le fasce più larghe e meno ricche della popolazione che bevono soprattutto questi vini a prezzi bassi, insieme ai superalcolici. Per questo bisogna fare attività di promozione del vino, e proprio a Shanghai, Enoteca Italiana ha costituito una società di diritto cinese per promuovere il vino italiano. La sua mission è quella di "fare scuola" per far conoscere questo nostro importante prodotto. Imporsi definitivamente nel mercato cinese è un'opportunità enorme".



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Il ministro Galan: "vino, asset primario dell'agroalimentare"

Loda il vino come asset tra i più rilevanti dell'agroalimentare italiano, ricorda che, ciononostante, non è stato risparmiato dalla crisi, e che comunque è importante continuare nello sforzo fatto per la riconversione dei vigneti a favore della qualità più che della quantità. Ecco in sintesi i passaggi del primo discorso ufficiale ad una platea enoica, quella di Assoenologi, del Ministro delle Politiche Agricole Galan. Il Ministro ha assicurato piena attenzione del suo dicastero a un settore che ha avuto il merito di passare da "vini antichi" a "vini del XXI secolo, capaci di essere competitivi sul mercato".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Assoenologi lancia l'allarme: l'export è in ripresa in volumi, ma i margini per le cantine italiane, soprattutto (ma non solo) di piccole dimensioni, si erodono sempre di più. Insomma,

si rischia di esportare senza guadagnare? I commenti di Andrea Sartori, presidente dell'Unione Italiana Vini, e Ottavio Cagiano, direttore generale di Federvini.

