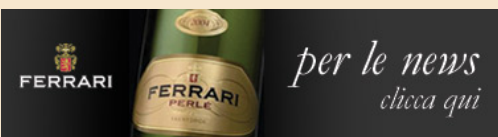


La News



In Usa il vino si vende on-line fino al "sold out"

Dall'America, dove in fatto di idee da applicare ad internet se ne sono viste davvero di tutti i colori, arriva WinesTillSoldOut.com (letteralmente vini fino all'esaurimento delle scorte), enoteca on-line che vende a prezzi dal 30 al 70% in meno dei negozi reali e degli altri venditori su internet. Il meccanismo è semplice: ogni mezzanotte viene messo in vendita un solo vino, che rimane on-line fino a esaurimento scorte. Ogni giorno, possono essere messi in vendita al massimo 3 vini e in alcuni casi ci sono anche "maratone", vendite di 48-120 tipi di vini differenti in un solo giorno.



Marchio etico

Ci piace la proposta di legge di Ivano Miglioli, deputato del Pd, di istituire un Osservatorio nazionale sulla responsabilità sociale delle aziende, con l'attribuzione di un "Marchio etico" alle imprese con certificazione Sa 8000, ovvero che rispettano diritti umani, dei lavoratori e dell'ambiente. Una filosofia del fare impresa che ben si sposerebbe con i valori di chi lavora in maniera seria in agricoltura. E che va premiato, secondo la proposta, con incentivi fiscali, crediti di imposta e agevolazioni per l'export. Chissà, speriamo che se ne faccia qualcosa. E che i valori veri dell'agricoltura, magari, vengano trasmessi a tutto il mondo dell'impresa e del lavoro.

Alessandro Regoli

Cronaca

Il nuovo Codice della Strada

Etilometro a disposizione dei clienti obbligatorio per i locali aperti fin oltre mezzanotte, divieto di vendita di alcolici per tutti dopo le ore 3 di notte (in autostrada il divieto scatta dalle ore 22 per i superalcolici e dalle ore 2 del mattino per birra e vino); zero alcol per neopatentati e categorie professionali alla guida: ecco le principali novità del Codice della Strada, approvato oggi dal Senato e in vigore già dal 29 luglio. Per la Fipe si tratta di "una legge accettabile, ma servirebbero dispositivi bloccanti antialcol in auto".



porto del gusto
 porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

Vino, dal produttore al consumatore... ci guadagna la distribuzione! L'analisi del percorso dei prezzi sul mercato Usa che viene dalla Spagna

Essere presenti nei maggiori mercati mondiali del vino significa certamente possedere la soluzione principale al problema di svuotare la propria cantina. Meno chiaro è invece comprendere quale siano le voci che fanno lievitare il prezzo di una bottiglia, anche in modo considerevole, appena questa varca i propri confini nazionali. A chiarire in modo per certi aspetti inatteso, queste dinamiche ci ha pensato la camera di commercio spagnola a New York, prendendo in esame forse il mercato più importante: gli Stati Uniti. Dall'analisi dell'ente spagnolo (rilanciata dal blog inumeridelvino.it) emerge la catena dei costi che porta una bottiglia di vino da tavola spagnolo (ma vale per tutti), venduta dal produttore a 6 dollari, ad arrivare a costare al dettaglio 17,44 dollari e al ristorante addirittura 29 dollari. L'indagine evidenzia in modo decisamente chiaro il fatto che è il sistema distributivo americano che determina in maniera preponderante il rincaro della bottiglia in America. I costi sostenuti per il trasporto (lotti da 400 casse nella tratta intercontinentale) sono, infatti, irrisori, pesando sul costo unitario a bottiglia per una cifra pari a mezzo dollaro. Anche i costi sostenuti per tasse e/o dazi incidono in modo molto contenuto: 0,3 dollari (senza prendere in considerazione, però, le tasse che invece di ricadere sulla bottiglia all'atto dell'importazione, ricadono sul distributore o venditore della bottiglia come tasse specifiche per l'attività di vendita di vino). Passando alla voce importatore, l'analisi spagnola evidenzia che il suo ricarico è pari a 2 dollari a bottiglia (il 30%) e che il distributore (è "obbligatorio" negli Usa), ricarica ancora altri 2,7 dollari. Infine, il dettagliante o il ristorante, che rischiando maggiormente di non piazzare la bottiglia e trattando quantità più basse, ricaricano rispettivamente del 50% e del 150%.

Focus

L'"incubo" per la linea per 1 donna su 2? La cena al ristorante "carica" di calorie ...

A metterle fuori gioco è il dessert, ma anche il pasto principale che mina la dieta apportando fino a 600 calorie in più rispetto ai piatti di casa. Senza dimenticare l'antipasto, e la tendenza ad alzare un pò il gomito, con qualche bicchiere di vino in più e magari un amaro per chiudere in bellezza. Le donne "tremano" al pensiero di una cena al ristorante, tant'è che il 50% si sente in colpa se costretta a varcarne la soglia, e ben 1 su 4 cerca di evitarlo. A svelare timori e diffidenza delle donne a cenare fuori (nella foto un'opera di Botero), è un sondaggio dell'azienda della pillola dimagrante Alli, per il quale, in poche parole, il ristorante per lei diventa il "nemico", e i numeri sembrano dar ragione al gentil sesso: un pasto fuori equivale fino a 2.000 calorie in più. E se il controllo calorie è impossibile fuori dalle mura domestiche, un terzo delle donne attribuisce la colpa anche alle porzioni troppo grandi del ristorante rispetto a quelle di casa. I ristoranti "croce e delizia"? Cinesi ed indiani, ma tutti, una volta fuori, costringono a recuperare le calorie durante il resto della settimana.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

La guida de "I vini d'Italia" de L'Espresso in giapponese e inglese

La guida "I Vini d'Italia" de L'Espresso si prepara a varcare i confini d'Europa: stando ai rumors, la prossima edizione dovrebbe uscire anche in Giappone, in collaborazione con Wine Kingdom (che sarà presentata insieme alla versione giapponese della "Guide des Grands Vins de France" di Michel Bettane e Thierry Desseave). Ma il gruppo guarda anche al mercato continentale e (potenzialmente) mondiale, e sceglie come alleati la tecnologia e una delle lingue "franche" del mondo: prevista anche l'uscita di una versione della guida in inglese in formato digitale per iPhone e iPad.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La viticoltura e l'agricoltura tutta sono gli strumenti più efficaci per la tutela e la difesa del paesaggio, ma anche delle radici culturali. Parola di Marco Magnifico, direttore del

Fondo per l'Ambiente Italiano. Che dà appuntamento a novembre a Bologna per discutere il ruolo che va riconosciuto all'agricoltura nella tutela dei territori.



enomatic
 wine serving systems
 N°1 al mondo