

La News



Ristoranti, wine bar, enoteche: da oggi c'è il Novello 2010

Ci siamo: da oggi è disponibile il Novello 2010. Enotecche, ristoranti e wine bar mettono a disposizione degli appassionati del genere gli 8 milioni di etichette del primo vino dell'anno, da consumarsi rigorosamente nell'arco di 6 mesi, perché mantengano inalterate le proprie caratteristiche. La produzione 2010, in anticipo di 2 settimane sull'omologo d'oltralpe, il Beaujolais Nouveau, fa segnare un calo del 15-25% sul 2009, risultato di un trend, iniziato nel 2002, che appare inarrestabile, nonostante la stabilità dei prezzi e una solida nicchia di appassionati.



SMS 2010: Odissea nella ripresa

I numeri parlano chiaro: il comparto vitivinicolo è decisamente in ripresa, soprattutto guardando all'export, con un dato di poco sotto alla doppia cifra, almeno nei nove mesi del 2010. Da Nomisma a Ismea, da Fedagri a Federalimentare, tutte le analisi concordano sulla ritrovata forza di penetrazione internazionale del vino del Bel Paese. Certo, una forza concentrata soprattutto nelle esportazioni e, quindi, nel "mare magnum" delle diverse dinamiche dei mercati mondiali, ma pur sempre un segnale importantissimo, che lascia ben sperare in un trend altrettanto positivo per il 2011 ormai alle porte. E, soprattutto, in una svolta dei vini tricolore per quanto riguarda la loro percezione tra i consumatori stranieri.

Cronaca

Bruxelles vuole indietro 1,6 milioni di euro dall'Italia per mancato rispetto della Pac

La Commissione Europea ha chiesto a 19 Stati, tra cui l'Italia, di restituire alle casse comunitarie 578,5 milioni di euro per spese fatte senza il rispetto della Politica Agricola Comune (Pac). Nel caso dell'Italia si tratta di restituire 1,68 milioni per il settore del latte e dei derivati. Conto salato per la Grecia: dovrà rimborsare 347,5 milioni di euro.



Primo Piano

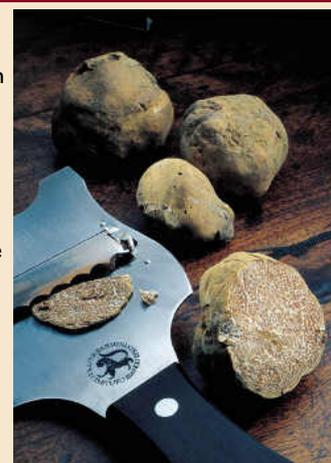
La Cina, un mercato promettente per il vino italiano, a patto di capirne le dinamiche. È ciò che emerge da "Vinitaly in The World" a Hong Kong

Un mercato in cui emergere, più che un mercato emergente. È la Cina, vista con quella "lente di ingrandimento" che è il "Vinitaly in The World" di Hong Kong, nell'"International Wine & Spirits Fair" del Paese asiatico. Un Paese dove il vino non è un'abitudine alimentare, tanto che il consumo pro-capite all'anno (dati 2009) è di 0,7 litri, ma che, secondo gli operatori, potrebbe arrivare a 5 litri in 2-3 anni. E dove il vino italiano è quasi sconosciuto. Le stime parlano di un mercato fatto al 90% di vini nazionali, con i grandi gruppi che non comprano più vini dall'estero, ma direttamente vigneti e cantine. E dove la fascia di prezzo media si colloca tra i 3 e i 4 dollari allo scaffale, e a 1 dollaro in cantina. È chiaro, allora, che non sono i distributori ad aver bisogno di cercare i produttori, ma sono i produttori a dover cercare loro. Fondamentale, in questo senso, il ruolo delle fiere asiatiche, che sono l'unica possibilità di contatto con operatori abituati a trattare direttamente i prodotti, e non ordinandoli da "catalogo". Nella percezione cinese, poi, territorio, blasone e vitigno vengono dopo prezzo e immagine del prodotto, nel senso del design della bottiglia. Infine, i cinesi cercano la "pazienza" (ovvero la disponibilità a incassare dopo che il distributore ha venduto il vino sul mercato cinese), la fiducia, la divisione dei costi di promozione, azione fondamentale in un mercato che, nelle maggiori città, è già ampiamente concorrenziale, e che vede le maggiori possibilità di sviluppo nelle città di "secondo livello". Un quadro difficile, che richiede un cambiamento di mentalità profondo per chi vuole sfondare in questi mercati, ma una sfida che, se vinta, promette grandi soddisfazioni, al punto che i margini di crescita per il vino italiano, nei prossimi 10 anni, sono superiori al 100%.

Focus

Piccola enciclopedia del tartufo ... in mostra!

La varietà più pregiata, che si trova solo in Italia, è il "tuber magnatum pico", il tartufo bianco pregiato di Alba o Acqualagna (l'altra è il "tuber borchii", bianchetto): sul 2009, però, parlando di prezzi - anticipati da WineNews - la quotazione è scesa di 100 euro all'etto, con pezzature medie da 180/200 euro e piccole fino a 120 euro. Ma l'Italia è ricca anche di nero, estivo o scorzone (tuber aestivum) molto comune, e pregiato (tuber melanosporum): qui si va da 20/30 euro a 40/50 euro. I migliori bianchi si trovano anche in Monferrato e Alessandria (Piemonte), Oltrepò Pavese, Cairo Montenotte e Millesimo (Liguria), San Miniato e San Giovanni d'Asso (Toscana), Marche, Abruzzo e Molise, mentre il nero a Norcia e Spoleto (Umbria). E se, a Alba e Sant' Angelo in Vado, il "re dei tuber" è già in mostra, il 13 novembre è la volta della Toscana. Con una curiosità. Alla Mostra Nazionale di San Miniato, il tartufo bianco incontrerà i grandi vini, al Now-Not Only Wine, il nuovo spazio culturale creato ad hoc alla Tenuta di Poggio della Cosimo Maria Masini, per degustare e comprare buon vino, prodotti del territorio e parlare di cibo e agricoltura. Sostenibile. Info: www.cosimomariamasinini.it.



Wine & Food

L'agenda del wine & food, da Merano alla guida di Maroni

L'agenda degli eventi dedicati al wine & food per i prossimi mesi è fitta di appuntamenti: si parte dal "Merano Wine Festival" (5-8 novembre), con le eccellenze vitivinicole italiane ed internazionali, per proseguire con la presentazione, a Roma, il 15 novembre, della "Guida Duemilavini 2011 Ais-Bibenda". A Sorbo Serpico (Avellino), il 18 e 19 novembre, Feudi di San Gregorio presenta un'originale ricerca sulle vecchie viti. Sarà poi la volta di "Ein Prosit", a Malborghetto (Udine) il 20 e 21 novembre, mentre è in programma il 28 gennaio 2011 a Roma la passerella dell'annuario di Luca Maroni.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Cina è il futuro da seminare e coltivare, il Giappone il presente da curare. Da Hong Kong, nella tappa di "Vinitaly in the World", le voci dei "Tre Maestri Toscani", i Consorzi

del Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Chianti Classico, che, a WineNews, esprimono il loro punto di vista sui mercati "più orientali" del mondo.

