

La News



Vino & crisi: tagli per Kendall-Jackson e Diageo

La crisi finanziaria non salva nessun settore, e il vino non fa eccezione: negli Usa sono stati già tagliati 170 posti di lavoro alla Kendall-Jackson e ora il gigante Diageo programma di tagliare 150 posti di lavoro ad aprile prossimo.

Solo una piccola notizia che rincuora il settore viene dalla compagnia Usa Ajilon (staff recruitment), che indica un aumento di richieste di personale per le vendite della birra e del vino, con i consumi che stanno aumentando a livello domestico piuttosto che nei locali e nella ristorazione.



Grazie Troisgros!

Chi è il francese Michel Troisgros? Uno dei più titolati chef del mondo, premiato negli anni da tante "tre stelle" Michelin. Cosa ha detto? Semplice: "La cucina italiana è la più ricca di sapori e di tradizioni, e trova ispirazione dalla sua arte e dalla sua cultura". E meglio spiega: "Non è questione di superiorità, ma di storia. Dai tempi di Caterina de' Medici, i cuochi italiani hanno influenzato la cucina francese ed europea. Il mondo conosce la pizza, gli spaghetti e la mozzarella, ma non si apprezzerà mai abbastanza l'universalità culturale e l'immensa varietà della cucina italiana. Per gusto, tecnica di preparazione, fantasia, qualità dei prodotti e tradizioni regionali, è davvero lo specchio e il paesaggio di un Paese meraviglioso" (Corriere della Sera).
Chapeau!

Cronaca

+ Agricoltura = - Recessione

+ Agricoltura = - Recessione: a discutere di questo tema sempre più fondamentale, al Forum di Confagricoltura "Futuro Fertile" (26-28 marzo, Taormina), ci saranno tanti nomi importanti, dal Ministro dell'Economia Tremonti a Bassanini, dall'economista francese Jacques Attali al Ministro del Lavoro Sacconi, da Pier Ferdinando Casini a Bersani. Dulcis in fundo, Bruno Vespa intervisterà il premio Nobel Rita Levi Montalcini su bioetica e sperimentazione. E sicuramente il discorso cadrà anche sugli Ogm in agricoltura.



Primo Piano

Gdo: flessione del vino confezionato, ma cresce la fascia alta. Ricerca Iri infoscan per Vinitaly 2009

Le vendite di vino confezionato nella grande distribuzione risentono della crisi economica, ma aumentano sensibilmente gli acquisti di vini a denominazione d'origine dai 5 euro in su. A dirlo la ricerca di Veronafiere realizzata da Iri-Infoscan sul mercato nel 2008, che sarà presentata a Vinitaly 2009 (dal 2 al 6 aprile a Verona). Il calo, in volume, è più marcato nei vini "da tavola" (dal brik ai bottiglioni) piuttosto che nelle bottiglie a denominazione d'origine, stabili dopo anni di trend positivi. A sorprendere è la crescita della fascia medio/alta, che conferma la tendenza generale dei consumatori che non rinunciano ad una bottiglia di buon vino. "Il vino confezionato nel complesso - ha commentato Virgilio Romano di Iri Infoscan - mostra un dato in calo da suddividere tra la sostanziale stabilità dei vini in bottiglia da 0,75 (crescita 0) ed il calo sostenuto di tutto l'altro vino (-3,6%). Nei vini in bottiglia da 0,75 si segnala la crescita di quelli con prezzo maggiore o uguale ai 5 euro (che rappresentano il 19% del fatturato dei vini in bottiglia da 0,75), con un +19,2% a volume ed un +16,4% a valore, a conferma della tendenza dei consumatori a prediligere un consumo sempre più attento alla qualità". Secondo i dati Iri Infoscan, i tre vini più venduti nel 2008 nella grande distribuzione sono Chianti (Toscana), Lambrusco (Emilia Romagna) e Barbera (Piemonte e Lombardia), mentre quelli con il maggior tasso di crescita sono Negroamaro (Puglia), Aglianico (Campania) e Traminer (Trentino). La ricerca sarà presentata a Vinitaly nel convegno "Il mercato del vino di qualità nella grande distribuzione tra crisi economica e nuove opportunità", organizzato da Veronafiere, il 3 aprile. I relatori saranno Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini; Roberto Fiammenghi, Coop Italia; Giuseppe Zuliani, Conad; Andrea Colombo, Federdistribuzione; Marilena Colussi, sociologa dei consumi, "Gpf-Giampaolo Fabris"; Gerardo Cervone, Gruppo Rewe Germania; Virgilio Romano, Iri Infoscan.

Focus

Vinexpo 2009, grandi assenze causa crisi ... A Bordeaux mancheranno Torres, Gallo, Constellation e Taittinger

I venti della crisi soffiano gelidi e raffreddano la partecipazione di aziende mondiali a grandi eventi internazionali di promozione. La spagnola Torres, tra le più importanti del settore, e i colossi americani Gallo e Constellation, quest'anno hanno deciso di non partecipare al Vinexpo a Bordeaux. La Torres, che normalmente si presenta con stand di notevoli dimensioni, ha dichiarato che preferisce utilizzare i fondi solitamente destinati all'evento per continuare a sponsorizzare i suoi viticoltori, con i quali ha legami di anni di collaborazione (la Torres produce vini dalle loro uve, ndr). Stando all'ad di Vinexpo, Robert Beyant, sia Gallo che Constellation e Torres hanno indicato che la loro decisione è solo per quest'anno, e che nel 2011 ritorneranno a partecipare. Tra gli assenti di spicco annunciati di Vinexpo 2009 c'è anche Taittinger che quest'anno ha subito una riduzione notevole delle vendite di Champagne, specialmente da un mercato storico e forte come il Regno Unito.



Wine & Food

A volte ritornano ... I consueti consigli di Coldiretti per risparmiare senza rinunciare alla qualità

Eccoli, puntuali come un orologio, sull'onda della crisi, arrivano i soliti consigli sulla spesa alimentare della Coldiretti, per risparmiare sui costi, senza rinunciare alla qualità. Viva l'orto fai-da-te, e se non c'è spazio basta il balcone: mettete zucchine nei vostri gerani! Via le intermediazioni, meglio acquistare direttamente dal produttore. Regola n. 3, preferire prodotti di stagione, locali e sfusi. E poi attenti alla quantità, meglio acquistare meno ma più spesso, per evitare sprechi!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il grande fotografo Oliviero Toscani si dà al vino: dalla sua tenuta Casale Marittimo, tra le colline toscane di Montescudaio e Bolgheri, è nata la prima etichetta, "OT". Come le sue

iniziali. Con un padrino d'eccezione: "E' stato Angelo Gaja - confessa Toscani - a spronarmi a fare il vino, consigliandomi i tecnici e le persone giuste e di Angelo mi fido".

