

## La News



### Vinality "chiude" la borsa, e il Nasdaq fa +1,41% ...

Speriamo che sia un buon auspicio per l'economia e per il vino: nel giorno in cui è stato Vinality a suonare la "campana" di chiusura del Nasdaq, ieri a New York, l'indice ha chiuso la seduta con un robusto +1,41%. A "bagnare" con un brindisi made in Italy questo risultato, il Brunello di Montalcino di Castello Banfi, con Cristina Mariani May, e l'Amarone della Valpolicella di Allegrini, con Marilisa Allegrini sul palco insieme al direttore generale di VeronaFiere, Giovanni Mantovani. E nell'asta-degustazione dopo la seduta, sono stati raccolti 45.000 dollari per l'American Cancer Society.



### SMS Ma non sono troppe?

56 Docg e 330 Doc: questi i numeri con cui si era chiuso il 2010 a denominazione d'origine del vino italiano (lista pubblicata dal Ministero delle Politiche Agricole). E nel 2011 c'è già chi è salito di grado, passando da Doc a Docg, e qualche Do nuova di pacca. Bene, forse è segno che la qualità del vigneto Italia cresce. Ma poi viene da chiedersi: il riconoscimento di una Do è un punto di arrivo o di partenza per un territorio? Quante di queste denominazioni sono effettivamente efficaci sul mercato? Quante sono conosciute, anche per sentito dire, dai consumatori? La questione è vecchia, ma mai risolta. Il rischio, inoltre, potrebbe essere che qualche Do che esiste solo, per così dire, sulla "carta", vada a sminuire il valore di altre che invece esprimono veramente storia, cultura e alta qualità.

## Cronaca

### Il vino? Per Confagricoltura è simbolo di italianità

Appuntamento a Roma il 1 febbraio per un "focus" sul mondo del vino by Confagricoltura, "prodotto simbolo dell'italianità nel mondo, che ha una grande responsabilità: fare da traino al made in Italy alimentare". Il seminario si prospetta interessante per cantine e addetti ai lavori, con analisi di mercato e strumenti normativi, e con uno sguardo alle prospettive future della produzione vinicola italiana.  
Info: www.confagricoltura.it.



## Primo Piano

### Grande ricettività e possibilità quasi illimitate, ma dazi e balzelli si mettono di traverso. È il mercato indiano, l'“El Dorado” asiatico del vino

Il mercato asiatico emergente non si chiama solo Cina. C'è un altro colosso "assetato" di nettare di Bacco: l'India. Un report recente, stilato dalle "Associated Chambers of Commerce & Industry of India" (Assocham), illustra la situazione nel Paese del Gange, con l'8% del volume totale di vino destinato al consumo nelle grandi metropoli, il 41% richiesto nelle grandi città occidentali ed il 29% in quelle settentrionali. Il mercato si sta aprendo anche ai centri minori, soprattutto grazie alle giovani generazioni, interessate a scoprire il vino, ma lo spazio di crescita, qui, è ancora molto ampio: è questa la "frontiera" enologica moderna, che aspetta solo di essere esplorata. Anche perché pare che il vino sia perfetto per i cibi indiani. "La cucina indiana si adatta benissimo al vino", dice il sommelier Magandeep Singh. I produttori italiani, perciò, avrebbero grandi possibilità in questa India sconosciuta e ricettiva. "Avrebbero", perché la parete da scalare per conquistare questi mercati, è ardua: tasse, accise e balzelli vari che fanno lievitare il prezzo all'origine in modo da rendere la bottiglia praticamente inaccessibile, con prezzi anche decuplicati. A titolo di esempio, una bottiglia che parte dall'Italia a 6 euro, arriva sugli scaffali indiani a oltre 54 euro, se sommiamo il 150% di dazio doganale e il 200% di accise, a cui si aggiunge un 9% per scarico e sdoganamento, un 29% di carico in deposito, un 12,5% che si prende l'importatore, il 12% del grossista e il 15% di ricarico del dettagliante. Ecco perché chi guarda all'India, oggi, guarda perlopiù alla produzione in loco, per i bassi costi di realizzazione delle cantine, l'assenza di questo pesante regime di dazi e le ottime prospettive di business grazie a regioni altamente vocate, come Nashik, la "Napa Valley indiana". Possibile che non resti che ... delocalizzare?

## Focus

### Amarone: da vino a fenomeno di costume

Prendiamo i due rossi della Valpolicella per eccellenza, l'Amarone ed il Recioto. Se un tempo si potevano classificare per genere - il primo più gradito agli uomini, il secondo alle donne - oggi non è più così: anche il gentil sesso si è appassionato alla Docg di punta della Valpolicella. È la tendenza che emerge da qualche tempo a questa parte, per l'anima "trendy" e giovanile di questo vino, tanto che le vendite, in Italia e all'estero, sono in netta crescita. Non tradirà le aspettative, secondo Daniele Accordini, vice presidente del Consorzio di tutela dei vini Valpolicella Doc, l'annata 2007, protagonista di "Anteprima Amarone", di scena a Verona, il 29 e 30 gennaio (info: www.consorziovalpolicella.it). Merito anche di una gestione accorta dei quantitativi vinificati che, nel 2010, ha permesso di avviare all'appassimento solo il 50% della produzione per ettaro, sul massimo previsto del 65%, e mantenere così i prezzi stabili (1,55 - 1,75 euro al kg). Si tratta di una politica di contenimento dell'offerta, che continuerà almeno per i prossimi 3 anni, con il blocco dell'iscrizione all'Albo dei vigneti. Ricetta buona per tutelare la qualità e tenere lontana la sovrapproduzione.



## Wine & Food

### Un laboratorio Ue per scoprire le cause della moria delle api

L'aspetto più preoccupante della moria delle api nel mondo è che mancano dati comparabili, per scoprirne le cause e prendere provvedimenti. Per questo l'Ue allestirà, nell'aprile 2011, un laboratorio di riferimento per la salute delle api. Lo ha deciso ieri il Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura d'Europa. Sarà il parco tecnologico di Sophia Antipolis, tra le città francesi di Cannes e Nizza, ad ospitare il laboratorio, il cui compito sarà quello di monitorare ed analizzare lo stato di salute delle api. Un importante primo passo per affrontare un fenomeno che non si può più ignorare.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La tradizione ha delle basi immutabili, ma sulle quali si può giocare, creare, fare innovazione. Ecco la tendenza che sarà di scena a "Identità Golose", a Milano, dal 30

gennaio al 1 febbraio. Ne abbiamo parlato con il suo ideatore, Paolo Marchi. "Vogliamo indagare i temi e i gesti che accompagnano l'evoluzione di una ricetta".

