

La News



Addio a Pino Khail

Il mondo del vino ha perso uno dei suoi pionieri: si è spento, a 83 anni, Pino Khail, da sempre uomo di giornalismo, di marketing e promozione, fondatore, a metà degli anni '70, della rivista "Civiltà del Bere", una delle testate storiche dell'enologia italiana. "Era un carissimo amico, ha avuto il grande merito di mettere insieme su un aereo, per la prima volta, i produttori italiani che all'epoca si guardavano tutti in cagnesco e ha "stabilito" il principio che tutti gli eventi vanno fatti insieme", racconta a WineNews Ezio Rivella che, con Khail, ha condiviso molto del suo percorso, come manager del vino, ma anche come collaboratore di "Civiltà del Bere".



Aprirsi per vivere

Bella l'agricoltura italiana, il 100% made in Italy, le tradizioni del Belpaese da conservare, i paesaggi e i territori della nostra penisola che il lavoro dei campi contribuisce enormemente a tenere in vita. Ma tutto questo, senza il mondo intero che assorbe tanta della nostra produzione, non potrebbe esistere. I dati parlano chiaro: dall'ortofrutta al vino, dai salumi ai formaggi, dalla pasta all'olio, gli unici segni "+" nei bilanci arrivano dalle esportazioni. Anche perché, quasi in ogni settore agricolo, l'Italia produce più di quanto consuma. Speriamo, dunque, che lo sbandierato record dell'export agroalimentare di 28 miliardi di euro toccato in questi giorni, serva anche a cancellare quei rigurgiti di protezionismo che ogni tanto tornano, in momenti difficili. Senza aprirsi al mondo, che piaccia o meno, saremmo spacciati.

Cronaca

Maxi sequestro: stop a 3.000 tonnellate di olio irregolare

Si avvicendano i Ministri dell'Agricoltura italiana, ma non cambiano i problemi che si trovano ad affrontare. Primo tra tutti la contraffazione, che ancora una volta riguarda l'olio d'oliva: sono 3.000 le tonnellate di falso olio extravergine d'oliva sequestrate tra Agrigento, Bari e La Spezia. Inizia da qui la crociata del neo Ministro Saverio Romano per "la sicurezza, la trasparenza e la salute dei cittadini".



Primo Piano

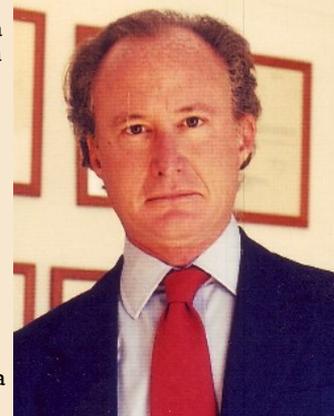
Il turismo enogastronomico in Italia? Un affare (in crescita) da 5 miliardi di euro nel 2010

Il turismo enogastronomico in Italia? Dai 3 ai 5 miliardi di euro di giro d'affari nel 2010, grazie a 4-5 milioni di turisti che hanno scelto il Belpaese per viaggi wine & food, con importanti cambiamenti di tendenza: nella scelta delle mete non si va più dietro alle mode, ma a caccia di curiosità ed esperienze innovative, grazie alla crescente familiarità nell'usare quotidianamente il web, con il quale si organizza ormai 1 viaggio su 3, con le mete più cool del momento che sono Trentino, Valpolicella, Collio, Romagna, Maremma, Salento e Sicilia, e che si aggiungono a quelle con un brand territoriale già forte, dalle Langhe alla Franciacorta al Chianti Classico. Ecco l'"Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia. I nuovi dinamismi di un turismo di tendenza", di Città del Vino e Censis Servizi. L'enoturismo è sempre più intrecciato con arte, ambiente, sport e wellness, e la gastronomia batte il vino come motivazione di un viaggio che si fa sempre più breve: nel 56% dei un solo giorno, nel 26% un week-end, ma con una spesa media 193 euro per una giornata, sui 149 del 2003 (+18% al netto dell'inflazione), di cui quasi il 60% è destinato a ristoranti, prodotti tipici e vino. "È un asset fondamentale per i territori italiani - sottolinea il presidente delle Città del Vino Giampaolo Pioli - e sempre più la tendenza è quella di un suo intrecciarsi con le altre tipologie di turismo: da quello legato all'arte a quello dell'ambiente, dello sport, del wellness, fino alla "mobilità dolce", che punta a tutelare, conservare e valorizzare i percorsi di strade secondarie (con il trekking, in bici ed i treni natura), rendendoli riconoscibili e fruibili". E gli enoturisti si affidano sempre di più al web, dove accanto ai classici siti vetrina nascono nuove tendenze: dal "sito notiziario" per news ed eventi, al "sito tribù" per condividere le proprie passioni wine & food, dal "sito incoming" per organizzare il proprio viaggio, al "sito mercato" per acquistare vini e prodotti online tramite e-commerce. Il tutto sorretto dal Web 2.0 e dai nuovi social network.

Focus

Alleanze tra produttori per il futuro del vino

Un fatturato in crescita, seppur modesta (+5% nel 2010 sul 2009), ma completamente dipendente dall'export; una riduzione della redditività ormai strutturale e una necessità di maggiore efficienza distributiva e commerciale, che porterà ineluttabilmente ad una concentrazione, almeno nella fase di "post-produzione". Ecco, in estrema sintesi, lo stato attuale del vino italiano per Stefano Cordero di Montezemolo (foto), direttore accademico della European School of Economics e docente di finanza strategica del Master per aziende vitivinicole dell'Università di Firenze, che a WineNews analizza lo studio sul vino di Mediobanca. "Serve concentrazione, se non in fase di produzione, almeno in quella di distribuzione e commercializzazione, perché i piccoli produttori non hanno forza per competere sul mercato. E forse la forma cooperativa sarà quella più percorribile, anche per le piccole aziende familiari che possono diventare conferitori di materia prima o di semilavorati di qualità. Anche perché se una grande cantina va in crisi, grazie alla forza del marchio o alla presenza sul mercato può essere appetibile per un'acquisizione o una fusione. Se succede a un piccolo produttore, non c'è neanche questa chance".



Wine & Food

Tutelare l'apicoltura per tutelare la salute umana

Attenzione all'apicoltura per tutelare la produzione di miele italiano, ma anche per difendere la salute delle api, che è "un indice di benessere dell'ecosistema, mirato a tutelare anche la salute umana". Lo ha detto il Sottosegretario alla Salute, Francesca Martini, nell'incontro con il presidente dell'Unione Apicoltori Italiani, Francesco Panella, dove è stato elaborato un piano di interventi per il settore dell'apicoltura. Interventi che puntano a migliorare il regolamento di polizia veterinaria (datato 1954) ed a semplificare la movimentazione degli alveari per chi utilizza trattamenti con sostanze autorizzate.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Da Milano, dove è nata nel 1965, l'Associazione Italiana Sommelier guarda al futuro: "comunicazione non del vino, ma della cultura del vino, perché nel nostro paese, primo

produttore al mondo, non è sufficiente". Così il presidente Ais Antonello Maietta, che lancia "La giornata della cultura del vino", di scena il 21 maggio in tutta Italia.

