



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



Verona 7-11
April 2011

vinitaly

n. 583 - ore 18:00 - Domenica 10 Aprile 2011 - Tiratura: 28104 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco il "wine-suv"

Metti insieme uno dei nomi più importanti dell'automobilismo e la passione per il vino, ed ecco che nasce il "wine-suv". È la Ranger Rover Vogue dedicata a Bacco (foto), dall'idea della rivista "Spirito diVino" e personalizzata da Aznom, azienda leader nel design e nella realizzazione di oggetti di lusso. Armadi climatizzati e cassetti, capaci di contenere fino a 12 bottiglie di vino bianco, bollicine e tutte le etichette che devono essere servite fresche, bauli da viaggio che contengono anche 5 bottiglie di vino rosso, un set di bicchieri e anche un tagliere per abbinamenti con il cibo, per avere sempre a portata di mano tutto il necessario per un brindisi in viaggio.



Vinitaly 2011

(Pad. 6 Friuli Venezia Giulia, Stand C7 - E8)

Più di 90 aziende. Più di 400 etichette in degustazione.
Un ricco calendario di appuntamenti.

SMS

Distillati oltreconfine

L'Italia d'eccellenza nel bicchiere non è solo vino. Ci sono anche tanti distillati che rappresentano un patrimonio storico ed economico. Ma anche per loro, così come per il nettare di bacco, la strada del futuro sembra essere quella dell'export. Anche perché, per esempio, il consumo di grappe italiane, che rimane quasi tutto nella Penisola, ha visto le 120 più importanti aziende produttrici perdere il 4% di fatturato nel 2010 sul 2009, e con previsioni ancora peggiori, che parlano di un 2011 destinato a chiudersi con un -16%. E allora, non resta che tentare di percorrere la via dell'export, che grandi soddisfazioni sta regalando al vino del Belpaese. Magari con una bella sinergia tra prodotti diversi, in nome della qualità e dell'italian style!

Cronaca

Bianchi antiossidanti

Nell'uva rossa ci sono tante sostanze antiossidanti per l'uomo. In quelle bianche, o meglio, in un varietà antica, ce n'è una che protegge naturalmente il vino, limitando al minimo l'uso di solforosa. Si chiama glutanione, e l'ha "scoperta" la cantina Zenato, in una ricerca con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige sull'antico vitigno Lugana, uva storica sulla quale la cantina veneta ha da sempre puntato. Ovvero, quando l'approfondimento del passato aiuta a migliorare il presente.



Primo Piano

Aziende piccole o grandi? L'importante è la qualità, che fa crescere fatturati ed esportazioni

Il 2010 è stato l'anno della svolta per il vino italiano, con una ripresa consistente del giro d'affari totale del mercato, di oltre il 6%, che ha superato il 9% sui mercati esteri. Anche le vendite in Italia non hanno più il segno meno e hanno girato la boa, con un progresso del 3%, mentre il 2011 si è aperto con incoraggianti segnali di ulteriore ripresa. In questa cornice vincono, però, le aziende ben strutturate, con un forte marchio e una buona organizzazione, mentre tutte le altre continuano a fare molta fatica. La tradizionale classifica de "Il Mondo", settimanale del "Corriere della Sera", firmata dalla giornalista Anna di Martino, prendendo in considerazione le maggiori imprese vinicole italiane, con più di 10 milioni di fatturato, rivela che le aziende che hanno registrato un incremento del fatturato superiore al 10%, ben maggiore della media di mercato, sono Umberto Cesari (che sventa con +24,5%), Masi, Zonin, Genagricola, Viticoltori friulani, La Delizia, Marchesi di Barolo, Polo vino gruppo Campari, Barone Ricasoli, Bisol, Piccini, Marchesi Antinori, Marchesi de' Frescobaldi, Settesoli, Banfi, Cinzano, Fratelli Martini e Giordano. La top ten 2010, che comprende i marchi che vantano un rapporto tra ebitda (margine operativo lordo) e fatturato superiore al 20%, vede al vertice la Marchesi Antinori (37,7%), seguita dalle Cantine Ferrari della famiglia Lunelli, Masi, Santa Margherita, Argiolas, Marchesi de' Frescobaldi, Cusumano (una delle new entry della classifica), Barone Ricasoli, Ruffino, Mastroberardino. Ma, nell'inchiesta del Mondo, per la prima, volta vengono prese in considerazione anche quelle griffe più piccole per fatturato (da 3 a 9 milioni di euro), ma non certo per blasono, in collaborazione con WineNews: da Falesco a Col d'Orcia, da Tenimenti Angelini a Castello di Fonterutoli da Caprai a Chiarlo, da Fratelli Muratori a Zenato, da Folonari a Cesarini Sforza, da Valle Reale a Venica. Risultato: fatturati su del 10,5%, export a +12,5%. La qualità paga, al di là dei numeri.

Focus

Il vino piace "light" e con tante bollicine ...

Versatili, cool e in testa alla wish list dei giovani per il rito dello "snapper" - l'aperi-cena in locali ad hoc e di tendenza con un calice di vino e qualche finger food - è il momento dei vini "light": bollicine in testa (Trentodoc, Franciacorta, Prosecco), ma anche vini leggeri e "conviviali" (dal Friulano al Verdicchio, dal Soave ai rosé di Puglia), frizzanti, come il Lambrusco, e, soprattutto, a minore gradazione alcolica. Ecco una delle tendenze di scena a Vinitaly, confermata da produttori e appassionati, con gli amanti del buon bere sempre più orientati ad un prototipo di vino caratterizzato da leggerezza, bassa gradazione alcolica e spiccata acidità. Il nuovo consumatore si orienta su etichette piacevoli, fresche e di facile beva che, grazie al minore contenuto alcolico, possono essere consumate con più libertà, in osservanza alle leggi sempre più restrittive sul consumo di alcol. Sempre più, dunque, si cerca il vino perfetto da degustare non solo a cena, ma anche in altre occasioni, come un light lunch o un happy hour, che esalti il gusto del cibo anziché coprirlo e che, allo stesso tempo, abbia una propria identità: e, anche in questo, l'Italia del vino non ha rivali.

