



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



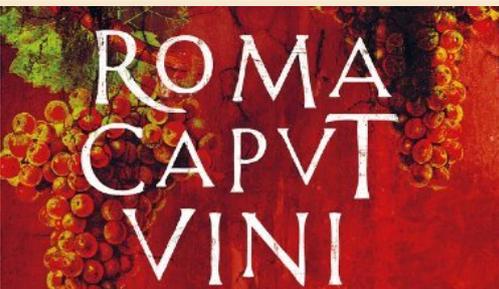
New date.  
Same passion.

vinitaly

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 714 - ore 17:00 - Giovedì 13 Ottobre 2011 - Tiratura: 28734 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### "Roma Caput Vini"

Anno 171 ac: a Roma, per la prima volta, al foro, un negozio cuoce il "Puls", pasto base fatto di una pappa di cereali e acqua, e ne esce un pane. E così i Romani iniziano a mangiare invece che ad alimentarsi, e il vino, da bevanda per i ricchi, inizia ad essere consumato dal popolo. Per poi essere "esportato" dalle Legioni nell'espansione dell'Impero, che poi diffonderà la coltivazione della vite nei territori conquistati in tempo di pace. Ecco, in estrema sintesi, "Roma Caput Vini", il libro di Giovanni Negri per Mondadori, che sarà presentato per la prima volta il 18 novembre, a Feudi di San Gregorio, e poi in altre importanti cantine italiane, come Castello Banfi, Bellavista e Planeta.

*Il Coriandolo*  
Via Dell'Orso 1, 20121 Milano  
www.ilcoriandolo.com



## SMS Argentina enoica

Il vino è argentino è in difficoltà: prezzi che crollano e liquidità monetaria delle cantine a rischio. E allora interviene lo Stato: il Governo della regione di Mendoza, tra le più importanti per il vino del Paese, ha messo in piedi un piano che prevede prestiti a tasso zero e prestiti agevolati per consentire alla cantine di trattenerne il vino e non svenderlo sul mercato, e sovvenzioni dirette per l'esportazione di prodotti sfusi, per tutelare i produttori. Un esempio? Per chi ha vendemmiato nel 2011, ma terrà gli stock di prodotto a basso prezzo in cantina (il parametro è di 1,15 dollari al litro per i vini bianchi e 2,05 dollari al litro per i rossi, sarà creata una linea di finanziamento a tasso zero (per un massimo di 300.000 dollari). Con pagamento in contanti a 30, 60 e 90 giorni dall'approvazione del finanziamento. È giusto?

## Cronaca

### Il rilancio di Gancia

Separare l'azionista (la famiglia) dalla gestione (una squadra di manager esterni), un aumento di capitale da 5 milioni di euro, un finanziamento da un pool di banche che credono in un progetto industriale che punta sul ritorno al core business delle bollicine e sull'identità piemontese: ecco il piano di rilancio di Gancia, storica cantina di Canelli, dove è nato il metodo classico italiano, che mira al ritorno all'utile entro il 2013. E il percorso sembra quello giusto: +20% nei primi 6 mesi 2011, soprattutto grazie all'export.

## Primo Piano

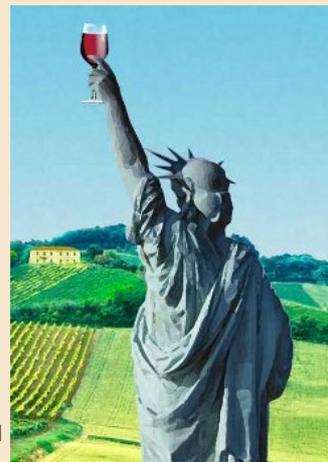
### Il prezzo del vino "quotidiano" destinato a salire del 20% per il rincaro delle uve. E il mercato?

Che la vendemmia 2011 si chiuderà con un deciso calo in quantità è ormai una certezza. Come lo è, con qualche differenza tra zona e zona, il conseguente aumento del prezzo della materia prima, l'uva. Che se fa la gioia dei viticoltori, non desta unanime entusiasmo tra i produttori di vino. Soprattutto per chi sviluppa gran parte del suo fatturato in Italia, che non sembra pronta a "digerire" un aumento dei prezzi del vino dovuto al rincaro delle uve, che chi produce vini di prezzo e di largo consumo non ha grandi margini per assorbire, se non trasferendoli ai clienti. Lo scrive a WineNews Michele Radaelli, ad casa vinicola Caldirola, 47,5 milioni di bottiglie vendute e 52 milioni di euro di fatturato nel 2010 (il 75% in Italia), per il 65% nella gdo. Per Radaelli, il calo della produzione di uva "è arrivato, in certi casi, al -60% sul 2010, e l'assottigliarsi delle giacenze, complici anche le forti esportazioni degli ultimi anni, ci costringe a ridurre la produzione e ad approvvigionarci vini più costosi o all'estero, scontando gli aumenti che i produttori locali, per esempio in Spagna e Grecia, hanno applicato. Con un inevitabile aumento dei prezzi, che colpirà soprattutto il vino di "largo consumo", commercializzato nella maggior parte in gdo. Dopo due anni di prezzi contenuti, grazie all'abbondanza di materia prima, sarà una vera e propria doccia fredda. Un aumento dei prezzi che, per il vino di consumo quotidiano, prevediamo almeno del +20%. Uno scossone notevole, se pensiamo che solo tre anni fa era possibile promuovere le vendite con sconti reali del 30%. Una instabilità che non accontenta né i buyer, né i consumatori". I produttori di fascia alta, per Radaelli, non avranno problemi a ritoccare al rialzo i prezzi a due cifre delle loro bottiglie, ritenendo di creare valore per il mercato. "La situazione è più delicata e complessa, soprattutto per chi, come noi, si rivolge a un'ampia fascia di consumatori e sostiene in larga misura il buon andamento del comparto nella gdo". La risposta? Come sempre, inesorabilmente, al mercato.

## Focus

### Il 20% del vino top è italiano: "Grand Tasting" a New York by Wine Spectator!

Aldo Conterno, Allegrini, Alois Lageder, Altesino, Antinori, Argiano, Bruno Giacosa, Ca' Marcanda, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello Banfi, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Castello di Volpaia, Ceretto, Col d'Orcia, Damilano, Eredi Fuligni, Fattoria le Pupille, Felsina, Fontodi, Foradori, Frescobaldi, Gagliole, Gaja, Jermann, Luce della Vite, Luciano Sandrone, Masi, Masseto, Ornellaia, Paolo Scavino, Petrolo, Pio Cesare, Planeta, Ruffino, Sassicaia (San Guido), Siro Pacenti, Tenuta Sette Ponti, Terlano, Terredora di Paolo, Testamatta di Bibi Graetz, Tua Rita, Valdicava, Vietti: ecco la "super formazione" selezionata dal "board of editors" di "Wine Spectator", la rivista Usa più influente del mondo, che il 20 e 21 ottobre rappresenterà l'Italia del vino ai "Critics' Choice Grand Tastings", prestigioso evento "walk-around" della New York Wine Experience, che mette insieme 260 tra le più celebri cantine di tutto il mondo, che si sono guadagnate il "Critics' Choice Award" della rivista. Info: [www.winespectator.com/micro/show?id=40315](http://www.winespectator.com/micro/show?id=40315)



**MondoMerlot** Dal 21 al 23 ottobre 2011  
[www.mondomerlot.it](http://www.mondomerlot.it) ALDENO - TRENTO



## Wine & Food

### Arriva il "personal trainer" per l'orto urbano

Dall'orto portatile a quello verticale, dall'orto "riciclabile" a quello in terrazzo, da quello didattico a quello bio, per districarsi nel mondo delle coltivazioni cittadine nasce la nuova figura del personal trainer per gli orti in città, con il compito di offrire consulenza e tutoraggio a domicilio ai sempre più italiani conquistati dall'orto-mania. L'occasione per imparare questo nuovo mestiere arriva da "Campagna Amica" che il 15 ottobre al Mercato del Circo Massimo a Roma, promuoverà la prima lezione sperimentale sul campo tenuta dai nuovi personal trainer del verde ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un mercato in crescita, che al vino italiano nel 2010 ha fruttato 20 milioni di dollari, ma è soprattutto la via di accesso privilegiata per i mercati d'Asia, Cina in primis,

"amante della cucina italiana ed assetato di grandi vini". Parola a Debra Maiburg, Master of Wine e celebre divulgatrice della cultura del vino in Asia.



CORVO FLORIO  
DUCA DI SALAPARUTA  
DOVE NASCE L'ECCELLENZA