



La Prima di WineNews.it



n. 716 - ore 17:00 - Lunedì 17 Ottobre 2011 - Tiratura: 28814 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tutti a "seminare il futuro"

2.000 "seminatori" in tutta Italia, di ogni età, dai bambini ai nonni, che, a mano, hanno seminato cereali per riaffermare il diritto alla sovranità alimentare nel mondo: ecco come, in tanti, dal Piemonte alla Puglia, hanno celebrato, il 16 ottobre, la "Giornata mondiale dell'Alimentazione" 2011, dedicata al tema del prezzo degli alimenti di base, le cui fluttuazioni, tra il 2010 e il 2011, secondo la Banca Mondiale, hanno spinto più di 70 milioni di persone di tutto il pianeta alla povertà estrema. Un'iniziativa, "Seminare il futuro", nata in Svizzera 6 anni fa, e oggi di scena in 13 Paesi del mondo, segno di come la sensibilità ai temi dell'agricoltura sia sempre più diffusa.



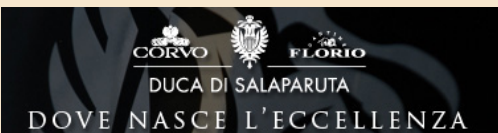
Finanza, agricoltura & vino

Il rapporto tra credito e agricoltura è cruciale per la ripresa economica, soprattutto per un'Italia che, nell'agricoltura, vino in primis, ha uno dei suoi asset portanti. E se da un lato è un bene che le banche inizino a guardare alle imprese agricole non solo dal punto di vista del patrimonio, quando si tratta di garanzie per dare credito, ma anche ai progetti e ai fatturati, dall'altro, è fondamentale considerare peculiarità strutturali, dovute ai tempi dell'agricoltura, e contingenze particolari. Come il fatto, ad esempio, che molte cantine debbano fare i conti con forti ritardi e difficoltà nella riscossione di crediti per prodotti già consegnati, che se non gestiti nel giusto modo con la collaborazione delle banche, rischiano di frenare uno dei pochi settori produttivi italiani che dà decisi segni di ripresa, soprattutto all'export.

Cronaca

Sempre più in Asia!

I mercati asiatici, nell'economia del vino, peseranno sempre di più. I segnali sono tanti. A Dheli, in India, per esempio, città da 13 milioni di abitanti, negli ultimi 6 mesi, le vendite di vino sono cresciute del 41,4%, passando da 17.722 a 24.064 casse vendute nei 450 ristoranti, 356 negozi di liquori controllati dal governo, e nei 98 esercizi privati. E intanto, gli Usa, sulla scia di quanto fatto dall'Unione Europea in luglio, hanno firmato un accordo con la Corea del Sud che abbatta i dazi di importazione sul vino del 15% ...



Primo Piano

Vendemmia chiusa: -14% sul 2010 in quantità, ma prezzi su anche del 35%. E qualità "variabile"

Le previsioni di agosto dicevano -5% sul 2010. I dati di ottobre, a uve in cantina, dicono -14%, per 40,3 milioni di ettolitri di vino, ovvero la vendemmia più scarsa degli ultimi 60 anni, ma con quotazioni di uve, mosti e vini, in quasi tutte le Regioni, su dal 5% al 35% (dopo la stasi del 2010 sul 2009), e il crollo del 30% del 2009 sul 2008). Lo dice Assoenologi, tirando le somme della vendemmia 2011. "Che poteva essere un'annata memorabile - commenta il direttore Giuseppe Martelli - ma, purtroppo, settembre non ha "fatto la differenza". La qualità delle uve e dei vini è stata piuttosto eterogenea e, anche in una stessa Regione, il buono si scontra con l'eccellente e il mediocre con l'ottimo. Nel complesso, il 2011, per i bianchi, è alquanto interessante con punte di ottimo e di eccellente, e i rossi evidenziano una carica polifenolica importante, con indubbie possibilità di evoluzione. Ma se nella qualità ha inciso "solo" il meteo, il calo in quantità è dovuto anche ad estirpi e vendemmia verde, soprattutto al Sud: nel 2010, per Assoenologi, sono stati estirpati 9.300 ettari, da sommare ai 22.000 del 2008-2009, soprattutto in Sicilia, Puglia ed Emilia Romagna. E la "vendemmia verde", che consiste nel rendere improduttivo il vigneto per un anno, solo in Sicilia, ha interessato 13.000 ettari. Il Veneto (7.930.000 ettolitri) si conferma Regione italiana più produttiva e, insieme a Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, produce 23,5 milioni di ettolitri, il 60% di tutto il vino italiano. Dal mercato, in ogni caso, arrivano segnali confortanti, dice Assoenologi: "le vendite all'estero, nel 2010, sul 2009, hanno fatto registrare un incremento dell'11,9% in valore e dell'11% in volume. Le cifre del primo semestre 2011 indicano un ulteriore incremento: +14,1% in valore e +15,4% in volume. La ripresa del settore c'è e si vede. Performance importanti, visto che, nel 2010, è stato esportato quasi il 50% della produzione nazionale, il che significa che i vini italiani, sia pure con cauto ottimismo, stanno tornando a volare".

Focus

Vinitaly Tour, dalla Russia agli Usa

Dopo la tappa di Mosca, in Russia, che dice come, tra complicazioni su dazi e licenze degli importatori, il vino italiano continua a crescere (per alcuni player il consumo di vino raddoppierà in 5 anni), Vinitaly Tour sbarca in Usa, dove l'Italia è il primo esportatore in volume e valore (nel 2010, 1,26 miliardi di dollari per 2,5 milioni di ettolitri). Primato che va mantenuto facendo promozione, business, ma anche formazione per le cantine italiane, ovvero i tre pilastri con cui VeronaFiere, con Vinitaly Tour, vuole diventare strumento permanente di formazione e business per le imprese che vogliono confrontarsi con mercati lontani e complicati (in cui hanno perso anche partner istituzionali come Ice e Buonitalia). Prima fermata Usa è oggi, all'ambasciata italiana di Washington, con un confronto con cantine come Santa Margherita, Allegrini e Ferrari, importatori come Palm Bay e retailer come Total Wine & More, per analizzare il successo del vino italiano in Usa. Per poi arrivare il 19 ottobre a New York, e capire come coltivarlo attraverso media, social network, ma anche packaging e distribuzione. Il tutto tra degustazioni, momenti dedicati al business e al pubblico. Info: www.vinitalytour.com



Wine & Food

Bottura-Vissani, ecco i ristoranti top per il Gambero Rosso

Il duo Massimo Bottura (Osteria Francescana di Modena) e Gianfranco Vissani (Vissani di Baschi), con 95/100 di valutazione, è il top della ristorazione italiana: lo dice la guida "I Ristoranti d'Italia" 2012 del Gambero Rosso, che assegna ai due chef il punteggio più alto tra le "Tre Forchette" (da 90/100 in poi). A seguire, tra i primissimi, La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck con 94, e a 93, Le Calandre di Massimiliano Alajmo (Padova), il Don Alfonso della famiglia Iaccarino (Sant'Agata sui Due Golfi), il Piazza Duomo di Enrico Crippa (Alba) e il Reale di Niko Romito (Rivisondoli).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se è vero che in Italia si beve sempre meno vino, è altrettanto vero che se ne parla sempre di più, ma chi ne parla e come? Secondo Carlo Cambi, firma di "Libero Gusto", per molti è

"solo una scorciatoia per entrare nel mondo del giornalismo, senza essere mossi da passione né competenza, ed il linguaggio dei punteggi, ormai, è obsoleto" ...

