



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 725 - ore 17:00 - Venerdì 28 Ottobre 2011 - Tiratura: 28849 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"E' la fine del mondo, baby!"

Quello nella foto è un dettaglio dell'immagine di Dicembre del calendario Campari 2012, uno dei più celebri casi di marketing del beverage mondiale, ideato da l'unica "multinazionale" italiana del settore (quotata in Borsa), e che investe anche nel vino con Sella&Mosca e Terruzzi&Puthod, gli spumanti Cinzano, Riccadonna e la cantina Enrico Serafino in Italia, Château Lamargue in Francia e Liebfraumilch in Brasile. Protagonista del calendario, presentato ieri a Milano e ispirato alla profezia Maya che vede nel 21-12-2012 (ultima pagina del calendario) la fine del mondo, l'attrice Usa Milla Jovovich, diretta dal fotografo francese Dimitri Daniloff. Il titolo? "E' la fine del mondo, baby!". Cin!



Italiani & alcol

In 20 anni l'Italia ha vissuto cambiamenti profondi sotto ogni aspetto della vita quotidiana, e le abitudini rispetto al consumo di alcolici non fanno certo eccezione. Si beve meno, dice il Censis, anche se non di molto e, soprattutto, oggi si beve in maniera del tutto diversa rispetto al 1991: l'aperitivo ha preso il sopravvento sul vino a tavola durante i pasti, la birra incalza il vino stesso, i superalcolici non fanno più parte di un consumo eccezionale e da adulti, ma, piuttosto, del gergo consumistico anche dei più giovani. E proprio i ragazzi rappresentano la preoccupazione maggiore: negli anni, infatti, il consumo lontano dai pasti è diventato la normalità, e se a tavola di vino ce n'è sempre meno, nei locali impera il binge drinking, a poco prezzo e spesso in promozione, per uno sbalzo garantito ...

Cronaca

L'Ais incorona l'Italia del vino

Gaja, Cà del Bosco, San Leonardo, Antinori, Caprai, Falesco, Masciarelli, Di Majo Norante, Feudi di San Gregorio, De Castris, Tasca d'Almerita e Argiolas: sono solo alcune delle "Aziende dell'Anno 2011" di "Duemilavini", la guida di Associazione Italiana Sommelier e Bibenda, incoronate il 31 ottobre al Rome Cavalieri a Roma, nel grande evento voluto dal patron Franco Maria Ricci, con lo chef Gianfranco Vissani e oltre mille eno-gastronomi a tavola. Info: www.bibenda.it



Primo Piano

Nei 4 angoli del mondo per far crescere l'export

Con il consumo interno di vino in calo, l'export è sempre più un must per le cantine italiane. Lo dicono le imprese, ma anche i dati Ismea-AcNielsen, riletti da Coldiretti: nel 2010, l'Italia ha esportato 21,5 milioni di ettolitri di vino nel mondo, più di quanto sia stato consumato tra i confini nazionali (21 milioni). E se i dati sull'export sono tutti positivi (+14% in volume e +13% in valore, nei primi 6 mesi 2011) e si stima che, a fine anno, si supereranno i 4 miliardi in valore, quelli sul mercato italiano parlano di una lento ed inesorabile calo dei consumi (oggi siamo sui 43 litri annui a testa). Ma i successi dell'export non vengono per caso: oltre alla qualità e distintività del prodotto, e al giusto rapporto con il prezzo, condizioni basilari, serve promozione nei mercati. E, in questi giorni, l'Italia del vino è stata e sarà nei quattro angoli del mondo. Dopo gli Usa e la Russia in ottobre, le cantine vanno all'assalto dei mercati asiatici con Vinitaly Tour, grazie al quale il Belpaese sarà "partner country" di Hong Kong International Wine & Spirits Fair, la più importante fiera del continente, dal 3 al 5 novembre, evento fondamentale non solo per il mercato "locale" (per l'Italia 20 milioni di dollari nel 2010, +45% sul 2009), ma anche per conquistare la Cina che, per Wine & Spirit Research sarà, tra 20 anni, il primo mercato del vino in assoluto. Negli Usa, intanto, dove l'Italia è leader in valore e volume, dal 24 al 27 ottobre, a Chicago, San Francisco, Las Vegas sono andate 70 cantine ed i "Grandi Marchi" capitanati da Piero Antinori, con "Simply Italian Great Wines". Ma anche le Regioni "illuminate" si muovono: l'Agenzia per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia (Ersa) ha presentato a Londra il mitico "Friulano", con la prestigiosa rivista Uk "Decanter" (e si prepara a ripartire per Stoccolma, il 7 novembre, per "aggredire" dalla Svezia i mercati scandinavi). A coltivare il mercato russo (54 milioni di euro di vino nei primi 6 mesi 2011, sui 44 del 2010), dopo Vinitaly Tour, è stato l'Istituto Vite Vino della Sicilia che, nel "Wine Expo" di Mosca, ha dato sfoggio di qualità e varietà della sua produzione vinicola, un vero e proprio "eno-continente".

Focus

Pomodoro firma la cantina umbra di Lunelli

Sono tanti gli architetti di grido che hanno prestato il proprio ingegno alla realizzazione di cantine diventate opere d'arte: da Petra del gruppo Terra Moretti firmata da Mario Botta a Suvereto, a Rocca di Frassinello di Renzo Piano a Gavorrano, da Tenuta dell'Ammiraglia di Frescobaldi disegnata da Piero Sartogo a Magliano, fino alla Tenuta del Buonamico a Montecarlo di Lucca di Paolo Riani, per citare alcuni dei casi più celebri. E ora anche il grande scultore Arnaldo Pomodoro, affascinato da Bacco, ha firmato un'opera architettonica: è la cantina di Tenuta Castelbuono a Bevagna (foto), la realtà umbra della gruppo trentino Lunelli (Ferrari) nel cuore del territorio del Sagrantino di Montefalco. "Un vero "tempio" al dio Bacco", l'ha definita il critico d'arte ultracentenario Gillo Dorfles. Un fiore all'occhiello per la famiglia, celebre in primis per le sue bollicine, che il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ha definito "un'eccellenza italiana", suggellando il ricambio generazionale alla guida del gruppo che, quest'anno, ha visto Matteo Lunelli (nella foto con Napolitano e i cugini Marcello, Camilla e Alessandro, nel management dell'azienda) diventare presidente di Ferrari al posto di Gino Lunelli.



GOOD Udine Fiere www.goodexpo.it
28 ottobre - 1° novembre
the 2011 food experience 3° salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari



Wine & Food

Arriva sugli scaffali spagnoli il primo vino senz'alcol

Il vino con zero alcol adesso è realtà. Si chiama EminaZero, ed il Grupo Matarromera è pronto, dopo 7 anni di ricerca, a lanciarlo sul mercato in quattro versioni: rosso, bianco, rosato e spumante. Pensato per "consumatori dagli 0 ai 100 anni", dalle donne in gravidanza agli anziani, passando per i diabetici, è il risultato di un processo di dealcolazione di pregiato vino del Duero, cui è seguita una complessa ricostituzione organolettica, capace di mantenere inalterate tutte le qualità benefiche del vino (polifenoli, antiossidanti), con solo lo 0,04% di alcol e lo 0,29% di zuccheri. E tanto marketing ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'aggregazione tra cooperative del vino ha fatto crescere il valore della produzione, l'occupazione ed il fatturato dell'export, diventando una possibilità per superare

frammentazione e dimensioni ridotte, e strumento per conquistare i mercati. A WineNews l'opinione di Maurizio Gardini, presidente di Fedagri-Confcooperative.

