



La Prima di WineNews.it



n. 795 - ore 17:00 - Giovedì 9 Febbraio 2012 - Tiratura: 29284 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Una cantina "eccellente"

La cantina nel Chianti Classico di Marchesi Antinori (che verrà inaugurata a fine anno), una delle famiglie più prestigiose del mondo del vino e del Belpaese, progettata da Marco Casamonti, si è aggiudicata il premio "Architettura" dell'US Award 2011, il promosso da "Us-ufficiostile", la rivista specializzata de "Il Sole 24 Ore", che identifica le eccellenze nella progettazione dell'ambiente lavorativo, per promuovere e diffondere la cultura della qualità e dell'innovazione nel workplace. Il progetto (foto) di Marco Casamonti/Studio Archea è stato selezionato tra altri 130 per l'attenzione alla sostenibilità ambientale, al risparmio energetico e all'integrazione con il paesaggio.



Bicchiere mezzo pieno ...

In una crisi mondiale senza precedenti, Winenews ha commentato, di recente, la situazione del vino. Un settore che soffre ma non è crollato, come altri. In sintesi (difficile!) cerchiamo di ri-spiegare il "punto di vista": - consumi nei Paesi produttori, + consumi nei "nuovi Paesi"; - fatturato in Italia, + export in valore; fatturato a +5% nelle cantine che hanno investito in qualità, immagine ed export (vedasi nostra inchiesta su 50 cantine da complessivi 1,8 miliardi di euro); polarizzazione nei consumi (ok "fine wine" e "cheap"); ripresa del valore dello sfuso; nei territori "più in" la crisi c'è, ma meno forte, ma la forbice nelle vendite tra "noti" e "meno noti" si allarga (non dipende da dimensioni aziendali!). E, nonostante questo, il mondo del vino continua a investire in "hardware" e risorse umane (sale, export, marketing).

Cronaca

Ortofrutta: l'export obbligato

"L'Italia produce 35 milioni di tonnellate di ortofrutta all'anno e riesce a consumarne solo il 25%. Riuscire a vendere all'estero il resto della produzione nazionale, più che una sfida, è una necessità". A dirlo Fedagri-Confcooperative, a Fruitlogistica, la più importante fiera al mondo del settore, di scena a Berlino da oggi fino al 10 febbraio. E l'export italiano vale 6,7 miliardi di euro, il 25% di tutto l'export agroalimentare, che va soprattutto in Unione Europea (80%), America (10%) e Asiatici (3%).



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

San Valentino, il gusto dell'amore secondo Bacco

Che sia per ricordare il primo bacio, l'inizio di una storia o la nascita di un figlio ognuno ha in cantina un vino speciale da condividere con chi ama. E San Valentino è un'altra buona occasione per stappare grandi vini. Complice la crisi però, il 14 febbraio ad accompagnarli niente tartufo, ostriche e caviale: gli innamorati, per 7 chef stellati su 10, per l'Osservatorio Polli Cooking Lab, sceglieranno piatti tradizionali e, ovviamente, i cibi afrodisiaci. Nei calici? Prosecco piuttosto che Champagne, i più "passionali" rossi e i bianchi con meno bollicine. Magari accompagnati da storie romantiche, come il Chiacetto che esce per San Valentino, il Rosolio delle Due Sicilie di Caffo, liquore degli sposi fin dal '600, Ala, l'Antico Liquorvino Amarascato di Duca di Salaparuta, creato dal Duca Enrico per la moglie Sonia de Ortusar, o i vini personalizzabili con frasi d'amore. Causa maltempo, poi, molti chef non proporranno menu specifici - chi lo farà ricorrerà a formule come lei che sceglie il menu per lui (se lo merita) - perché molte coppie festeggeranno a casa. Ma niente paura: sul web si trovano ricette, si acquistano vini anche all'ultimo minuto, e, in caso di emergenza, si può ordinare direttamente una cena per due. E, ancora, c'è il maggiordomo a domicilio per 24 ore dell'Associazione Italiana Maggiordomi, e lo Champagne Perrier-Jouët da acquistare online con bouquet di fiori Interflora. Le fughe romantiche nei territori del vino restano, però, un grande classico; si va da pacchetti ad hoc per innamorati proposti dal Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero e Trentino Spa, ai soggiorni per due al Relais della cantina Russiz Superiore in Friuli, al Relais Franciacorta di Guido Berlucchi, alla Tenuta Il Borro di Ferragamo in Toscana, al Casale Satriano di Antonelli San Marco in Umbria, al Castello di Semivicoli di Masciarelli in Abruzzo, alla Foresteria Planeta in Sicilia, alla degustazione per due alla Cantina Valpolicella Negrar e la cena romantica al Marennà di Feudi di San Gregorio in Campania. E, ancora, romanticismo & relax in una Wine Spa, come all'Albereta Relais & Chateaux in Franciacorta di Terra Moretti o alla Fattoria del Colle o all'Adler Thermae Spa & Relax Resort in Toscana.

Focus

Docg tra "sfruttamento" e partecipazione

Marchio mio, ti "sfrutto", ma non ti accompagno. Le "Anteprime", organizzate dai Consorzi in questo periodo, sono un momento di visibilità per una denominazione che è, a tutti gli effetti, un marchio collettivo e va a beneficio di tutti, consorziati o meno. Ma guardando a quanti, grandi o piccoli, arrivano sul mercato con le proprie bottiglie (per semplicità "imbottigliatori"), si scopre che, spesso, neanche la metà partecipa e dà lustro all'evento. Il Brunello di Montalcino, forse, è il più rappresentativo, con 140 imbottigliatori su poco più di 210 (66%); ma poi, di tanto o di poco, si è sotto il 50%: dal Nobile di Montepulciano al Chianti Classico, dall'Amarone della Valpolicella al Taurasi alla Vernaccia di San Gimignano. È vero che, spesso, quelli che "fanno mercato" sono molti meno del totale, ma resta che sono più quelli che godono della visibilità della Docg, di quelli che la costruiscono. E le "Anteprime" sono solo un esempio di questo approccio (quotidiano), senza contare che c'è anche chi non ci partecipa, ma ne approfitta pure per fare eventi "privati" in quei giorni e nei dintorni. Eppure si devono trovare momenti e valori per muoversi insieme. Perché, diceva Gaber, "libertà è partecipazione" ...



Cronaca

Wine & Food

Imu & agricoltura, davvero possibile una "marcia indietro"?

Che si apra davvero la possibilità di una "marcia indietro" sull'Imu in agricoltura? Le stime sull'impatto che avrebbe (1,5 miliardi per le organizzazioni agricole, 4-5 miliardi da stime di WineNews), deve aver fatto riflettere il Governo Monti. E così, appena dopo l'ultima protesta (in ordine di tempo) arrivata dalle imprese agricole a conduzione familiare di Confagricoltura, passano al Senato due mozioni (Gasparri, Pdl; Pignedoli, Pd), che impegnano il Governo a ridurre l'aumento del peso fiscale sugli agricoltori partendo proprio dall'Imu, ma anche dalle accise sui carburanti. Seguiranno i fatti?

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando il produttore di vino diventa ambasciatore anche dei cibi d'eccellenza del suo territorio nell'alta ristorazione: ecco "Primizie 2012" di Casa Vissani che, in

febbraio e marzo, ospiterà vignaioli "ciceroni" dei sapori della loro terra. La parola ai protagonisti, come Luca Vissani e Giuseppe Tasca d'Almerita, della storica cantina siciliana.

