



# La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 851 - ore 17:00 - Giovedì 26 Aprile 2012 - Tiratura: 29593 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Restaurants love italian wines

Nei ristoranti americani si torna a spendere di più per il vino: il prezzo medio delle bottiglie più richieste è salito a 69,14 dollari, sui 62 dei cinque anni precedenti. Lo dice la classifica "The most popular wines in restaurants" 2012 della rivista Usa "Wine & Spirits Magazine". Ed è un'ottima notizia per l'Italia, visto che il Belpaese "fornisce" il 18,8% dei vini più richiesti nei ristoranti americani, davanti a Francia (15,3%), Spagna, Argentina, Nuova Zelanda e Grecia. Tanti i marchi del Belpaese in classifica, da Antinori a Banfi, da Donnafugata a Frescobaldi, da Masi a Ruffino, solo per dirne alcuni. Nella "top 10", a tenere alta la bandiera del Belpaese, la griffe veneta Santa Margherita.



### SMS Il futuro nel passato

Contro la crisi, tornare all'agricoltura. Lo hanno già detto in tanti. E al coro si unisce il celebre climatologo del Cnr Giampiero Maracchi, che spiega perché. "Siamo di fronte a una crisi di grande portata, che investe economia, ma anche clima e ambiente tout court. L'agricoltura potrebbe essere una soluzione. Una "terapia" con effetti positivi in termini di occupazione e, soprattutto, per il potente utilizzo di fonti rinnovabili. L'uso delle risorse planetarie è in fase di saturazione, e l'agricoltura è l'unica tecnologia basata sull'utilizzo di fonti energetiche e risorse rinnovabili". Insomma, una sorta di "ritorno alle origini", dopo "150 anni di ininterrotto progresso tecnologico: fase che ha portato molto benessere ma che, com'è sempre più evidente oggi, deve essere rivista". Auspicabile?

## Cronaca

### Lasagne, pollo e tiramisù

Il sogno di tutti è il grande chef, il piatto ricercato e raffinato. Ma poi, nel profondo del gusto italiano, il nazionalpopolare (purché di qualità), vince sempre. E così, il menu ideale degli italiani è un grande classico: lasagne, pollo arrosto e tiramisù. Lo dice un sondaggio on line del mensile "Focus". E così, le lasagne al ragù sono scelte come primo piatto dal 27% degli italiani, il pollo arrosto (con immancabili patate) dal 38%, e il tiramisù stravinca tra i dolci, con il 46% delle preferenze. Squadra che vince non si cambia.



## Primo Piano

### Il vino italiano frena in Usa, ma è sempre il più amato: i dati dell'Italian Wine & Food Institute

What's up in Usa? Il vino italiano, che aveva chiuso il 2011 da leader incontrastato in quantità (+13% sul 2010) e valore (+16%), nel primo bimestre 2012 sembra aver subito una brusca frenata nell'export negli States: -6% in volume, e -10% in valore sul 2011. E così il Belpaese, che mantiene il primato del valore, con 181.145 dollari nei primi due mesi, viene scavalcato da Australia e Cile sul podio delle quantità. Tuttavia, va detto che 1 bottiglia su 5 di vino straniero venduto negli Usa è italiana (20,4%), e che 1 dollaro su 3 speso per comprare nettare di Bacco non americano (29,5%) si colora di made in Italy. A dirlo sono i dati dell'Italian Wine & Food Institute, diretto e condotto da Lucio Caputo e Jacopo Biondi Santi. Nondimeno, la contrazione delle esportazioni italiane è in contrasto con il +31,4% in quantità e il +9,4% in valore delle importazioni vinicole statunitensi nel loro complesso. In controtendenza, per l'Italia, le bollicine, che continuano a crescere sul 2011 dell'8,3% in quantità e del 4,4% in valore, su una media Usa del 10,3% in volume e dell'1% in valore. Certo, viene da chiedersi se questa frenata sia figlia di una concorrenza sempre più agguerrita sul prezzo da parte di australiani e sudamericani, o di un'onda lunga della crisi che spinge gli americani ad acquistare vini sempre più economici (il prezzo medio all'origine per litro dei vini in bottiglia importati è stato di 5 dollari per i vini italiani, sui 3,4 per gli australiani, i 3,9 per i cileni e i 4,3 per gli argentini - capitolo a parte i francesi con 9,6 \$ -), o semplicemente di scorte da smaltire di vini italiani, che sul consumatore non sembrano perdere appeal, tanto che sono sia i più scelti in assoluto al ristorante, secondo un'indagine della rivista "Wine & Spirits Magazine", sia gli unici stranieri (insieme a Cile e Argentina) a crescere nella gdo (a +3,7% sul 2011 nel complesso, dati Nielsen Company), dove l'Italia rimane al primo posto tra i vini non americani per valore (837 milioni di dollari venduti tra gennaio 2011 e gennaio 2012).

## Focus

### Ocm & promozione, dove si va. E come

Bando aperto, 82 milioni di euro sul piatto, e progetti da presentare entro l'11 giugno: ecco, in estrema sintesi, il capitolo "promozione nei Paesi terzi" dell'Ocm 2012-2013. Ma come si muovono le cantine italiane per sfruttare uno strumento importante per l'export? Parla Silvana Ballotta, a capo di "Business Strategies" di Firenze, studio specializzato nel supporto delle imprese sulle politiche europee e sull'internazionalizzazione. "Le aziende hanno capito che le fiere, soprattutto per alcuni Paesi, sono uno strumento desueto. Nei mercati più maturi, come Usa e Canada, ci sono forti investimenti su social media, aste di beneficenza ed educational. Negli emergenti, l'area Brics (Brasile, Russia, India, Cina e Sudafrica), soprattutto le Pmi restano ancora orientate a manifestazioni fieristiche per un primo contatto con eventuali importatori". Cosa fare e cosa non fare per ottenere il cofinanziamento del progetto? "I progetti devono essere concreti e devono illustrare nel dettaglio i programmi da realizzare. Devono dare un quadro economico convincente e coerente con le dimensioni aziendali ed i Paesi obiettivo. No a terminologie ridondanti, programmi non innovativi e poco efficaci".



## Wine & Food

### Da Chicago a New York con tanto hi-tech: ecco Vinality Us Tour

Degustazioni e business, ma anche formazione agli operatori italiani e americani su come costruire il brand in America o intercettare i trend dei ristoranti, guidati da esperti ogni giorno sul mercato Usa, dove l'Italia ha primati da mantenere e conquistare: parte il 30 aprile a Chicago per arrivare il 2 maggio a New York il Vinality Us Tour 2012. Con quasi 100 cantine italiane e una chicca hi-tech: con il software "Vinality Interactive", gli appassionati che degusteranno, iPad in mano, potranno registrare le loro preferenze, che gli saranno poi "ricordate" direttamente via mail ... [www.vinalitytour.com](http://www.vinalitytour.com)

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e cibo? Un binomio indivisibile, ma nell'alta ristorazione qualcosa sta cambiando: addio alle liste chilometriche, alle cantine stracolme ed alle bottiglie dai prezzi

irraggiungibili, adesso anche gli stellati puntano sulla qualità a portata di portafogli. A WineNews le parole degli chef Ilario Vinciguerra, Mauro Uliassi e Massimo Spigaroli.

