



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale  
del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 900 - ore 17:00 - Giovedì 5 Luglio 2012 - Tiratura: 29720 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### "Altemura" di Zonin in Puglia

La Puglia è una delle regioni vinicole del momento, sempre più affrancata da quell'immagine legata ai vini da taglio di qualche decennio fa, e sempre più sinonimo di qualità legata al territorio. E i grandi nomi del vino italiano se ne sono accorti da tempo. Come Zonin, che in ottobre sciuderà i cancelli di Masseria Altemura (foto), nel cuore del Salento. "Un'idea nata un paio di anni fa - spiega a WineNews il vicepresidente, Domenico Zonin - è una terra ricca di tradizione e storia. Stiamo restaurando la struttura, e abbiamo piantato 110-120 ettari di vigneto, la maggior parte con varietà autoctone. Credevano nella Puglia anche per lo sviluppo turistico legato al vino, e avevamo ragione".



### Cibo sicuro

In un periodo segnato dall'incertezza e dalla mancanza di prospettive, almeno una certezza c'è: il cibo made in Italy è straordinariamente sicuro, come dimostrano i risultati del 2011 del piano nazionale integrato dei controlli su alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e delle piante del Ministero della Salute: i cibi "non conformi" sono appena l'1%, al di sotto della media europea. Merito dei controlli, tantissimi, in ogni passaggio della filiera, ed efficaci, tanto che il cibo prodotto nel Belpaese è il più sicuro d'Europa. Un altro segnale di forza di una filiera che fa dell'alta qualità il proprio punto di forza, non solo per conquistare i mercati esteri, ma anche per allietare le nostre tavole, perché nelle infinite possibilità offerte dalla globalizzazione il wine&food tricolore resta insostituibile.

## Cronaca

### Chianti Classico, c'è Zingarelli

La conferma ufficiale dovrebbe arrivare domani dall'assemblea dei soci, ma, stando ai rumors, dovrebbe essere Sergio Zingarelli, patron di Rocca della Macie, a succedere a Marco Pallanti (Castello di Ama) nel ruolo di nuovo presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, una delle denominazioni più importanti d'Italia, e tra i territori del vino italiano più amati nel mondo. Un distretto agricolo che "fattura" 500 milioni di euro all'anno, di cui 360 milioni solo dal vino imbottigliato.



## Primo Piano

### Se tra i mercati d'Asia spunta la Corea del Sud

Quando si parla di Asia, per il vino, si parla quasi sempre di Cina. Ma sono tanti i mercati orientali che possono regalare soddisfazione. Tra questi, senza dubbio, c'è la Corea del Sud, "Paese che nel dopoguerra era tra i più poveri al mondo, con 100 dollari di reddito procapite all'anno, e che oggi invece è sui livelli dell'Italia, intorno ai 22.000 euro", spiega a WineNews Guglielmo Galli, direttore dell'Agenzia per l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ex Ice) di Seoul. E dove il consumo di vino, seppur ancora modesto dal punto di vista dei numeri, cresce. Lo conferma anche l'export di vini italiani nel Paese, cresciuto, in valore, da 17,75 milioni di dollari nel 2009 a 22,1 milioni nel 2011, con l'Italia alla posizione n. 3 per quota di mercato, con il 16%, dietro a Francia e Cile. "E se è vero che il vino è considerato ancora un prodotto di elite anche per via dei prezzi, visto che grosso modo una bottiglia arriva sullo scaffale ad 8 volte il prezzo di partenza dalla cantina, da un lato l'eliminazione, nel cuglio del 2011, delle tasse doganali, e dall'altro il crescente interesse per il prodotto, fanno intravedere buone prospettive. E poi la ristorazione italiana è molto presente, soprattutto nella capitale dove ci sono 700 ristoranti italiani, e questo è importante". Certo la crisi si sente anche qui, tanto che il prezzo medio al litro del vino consumato è sceso da 5,8 dollari nel 2008 a 5,1 nel 2011, ma gli spazi di crescita ci sono, come dimostra una ricerca sui trend tra gli appassionati di vino coreani. La maggior parte di loro (il 39%) ha speso tra i 26 e i 42 dollari a bottiglia nel 2011, e il 24% tra i 43 e gli 83 dollari. Il vino rosso domina, con il 78% delle preferenze. Nel 53,7% si beve a casa, anche se è molto diffusa l'abitudine a stappare al ristorante, pagando il "diritto di tappo", bottiglie acquistate in enoteca (nel 22% dei casi). E "in un Paese ancora molto affascinato dai brand, e dove se si fa un regalo si va sulla Francia, ad eccezione di pochi italiani come Brunello di Montalcino o Amarone", dice Galli, la degustazione è il motivo più influente (33%), tra i fattori che determinano l'acquisto. Segno di un mercato con una base di maturità enoica che lo rende ancora più appetibile.

## Focus

### La "spending review" in tavola

La necessità di una Politica più attenta ed efficiente che sostenga l'agricoltura italiana, tagliando soprattutto quell'eccesso di burocrazia che "ruba" 100 giornate di lavoro all'anno alle imprese agricole, per sostenere il comparto nelle sfide dei mercati internazionali e non solo, visto che la crisi in Italia sta picchiando forte, tanto che è in atto una vera e propria "spending review" gastronomica, con gli stili alimentari che cambiano. Meno consumi "superflui", crollano colazione al bar, caramelle e liquori, per esempio, e più "sostanza", con la pasta, alimento base, che cresce del 3%, e con la carne di cui si cercano sempre più spesso i tagli meno pregiati. E con l'aumento dell'Iva previsto in ottobre, che potrebbe avere un impatto di più di 1 miliardo di euro, si rischia un vero e proprio tracollo. Ecco il fil rouge dell'assemblea nazionale di Coldiretti, oggi a Roma. "Su 233 iniziative di legge parlamentare assegnate alle Commissioni Agricoltura della Camera e del Senato, nell'ultima legislatura solo 3 sono state approvate, ma di queste 2 sono rimaste del tutto inapplicate", ha denunciato il presidente Sergio Marini (foto). "L'agricoltura torni al centro della politica, perché è la via per uscire dalla crisi".



## Wine & Food

### Una cantina di successo e tutto il suo territorio in tavola. Via web

Quando una cantina di grande successo utilizza il web per diventare ambasciatrice della cultura enogastronomica del territorio, unendo ad essa quel tocco di cultura imprenditoriale e di business, per preservare giacimenti del gusto "curati" da piccoli artigiani: ecco [www.naturaintasca.it](http://www.naturaintasca.it), il nuovo portale di e-commerce di Tasca d'Almerita, storica griffe del vino siciliano che ha riunito sotto il proprio brand tanti piccoli artigiani d'eccellenza che danno vita ai prodotti più tipici dell'isola: dalla frutta al pesce, dai capperi alle pistacchi alle nocciole, per un assaggio "on line" dei sapori di quella terra.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I consumi di vino in Italia continuano a scendere, ma c'è un'eccezione, le bollicine. Ma qual è il segreto di un successo che non sembra conoscere limiti? Ne abbiamo parlato con

Luciano Rappo, Dg Cesarini Sforza, e Camilla Lunelli, al vertice di Cantine Ferrari. La forza sta proprio nelle bollicine, capaci di accompagnare ogni momento della giornata.

