



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 905 - ore 17:00 - Giovedì 12 Luglio 2012 - Tiratura: 29728 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La Cina punta al raddoppio

Raddoppiare la produzione enoica entro il 2015, portandola a 22 milioni di ettolitri (la metà di quella italiana): è questo l'obiettivo del piano quinquennale per l'industria del vino cinese, messo a punto dai Ministeri dell'Industria e dell'Agricoltura del Paese della Grande Muraglia. La road map prevede una crescita graduale imperniata su sei punti: impianto e gestione di vigneti, ricerca di adeguate zone di produzione nella Cina nord-occidentale, classificazione e organizzazione delle aree di produzione, accelerazione di fusioni e acquisizioni tra realtà produttive, sviluppo delle società quotate in borsa e investimenti in scienza e tecnologia, per diventare il Nuovo Mondo enologico.

Selezione **Friulano&friends 2012**
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon
Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

Un vino da .. manzo!

Che vino rosso e carne di manzo sia uno degli abbinamenti classici e più riusciti dell'eno-gastronomia è un dato di fatto. Che il vino rosso "bevuto" dai bovini nell'allevamento renda le carni più prelibate no. Eppure in Francia, nella regione della Languedoc, c'è chi ha pensato di inserire nella dieta dei bovini 2-3 bicchieri di nettare di Bacco al giorno: è successo nel villaggio di Saint-Geniès-des-Mourgues, dove l'allevatore Claude Chaballier ha sperimentato l'idea, con il risultato, pare, di aver ottenuto carne di manzo più morbida e gustosa, con i ristoranti più chic di Parigi disposti, secondo la stampa internazionale, a pagare anche 100 euro al chilo per i tagli meno nobili. Verrà dall'allevamento, dunque, un alleato al calo dei consumi nei Paesi storici per la produzione di vino?

Cronaca

Tra Monti e il wine & food

C'è un link tra il Premier Mario Monti e l'eno-gastronomia italiana: si chiama Celestino Ciocca, è un brand manager che ha lavorato con grandi nomi del wine & food italiano come Antinori, Autogrill, Barilla, Conad, De Cecco, Eataly, Feudi di San Gregorio, Frescobaldi e illycaffè, che ora ha brevettato la "LISTA MONTI", un marchio che potrebbe tornargli utile in vista di una possibile (ma ad oggi improbabile) ricandidatura di Mario Monti alle elezioni del 2013 ...

LE TENUTE DI **La Poderina**
FATTORIA DEL CERVO
SANT'AGRICOLA
CÔLPETRONE
Arbiola

Primo Piano

Il vino in Italia? Un "affare di famiglia"

Il vino in Italia, è "un affare di famiglia". E non solo perché il primo contatto con il nettare di Bacco, nel Belpaese, avviene quasi sempre tra le mura domestiche con i grandi a fare da eno-ciceroni ai giovani. Ma perché più della metà (il 54%) delle cantine italiane con un fatturato che supera i 10 milioni di euro all'anno, è a "gestione familiare", su un 42,5% in mano alle cooperative (costituite, spesso, da migliaia di piccoli appezzamenti di vigna anch'essi a conduzione familiare, ndr). Una formula di management, quella familiare, che peraltro sembra funzionare bene, visto che sotto il profilo economico-finanziario, le imprese così strutturate, nel decennio 2001-2010, hanno visto una crescita del fatturato del 73%, soprattutto all'estero. A dirlo un'indagine dell'Osservatorio Aub (Aidaf-Associazione nazionale Imprese Familiari, Unicredit e Bocconi), condotta su 174 realtà, di scena a Trento, nelle Cantine Ferrari, impresa che ben rappresenta la categoria: "un'azienda familiare è particolarmente capace di rimanere fedele a una filosofia aziendale ed è in grado di avere obiettivi di lungo termine che nel settore vinicolo sono importanti - ha detto Matteo Lunelli, presidente Cantine Ferrari - quando una famiglia è garante della cultura e dei valori dell'azienda e, allo stesso tempo, sa attrarre talenti e favorire lo sviluppo di una logica manageriale, allora può diventare un vantaggio competitivo e un fattore critico di successo perché permette la sintesi di tradizione e innovazione". Ma sono pochi i casi (quello dei Lunelli è uno) dove i giovani hanno ricevuto dai "vecchi" l'onore e l'onere del "comando": solo una cantina su 3, tra il 2000 e il 2010, secondo l'Osservatorio, ha visto una successione al vertice, con il 75% delle aziende che vede ancora una leadership individuale, e con il 52% delle realtà guidato da ultrasessantenni. Nondimeno, vuoi perché l'investimento in una cantina richiede tempi lunghi per avere ritorni e successi, vuoi perché il vino è un prodotto la cui identità è fortemente radicata nel territorio, le imprese vinicole italiane a conduzione familiare sono quasi tutte "adulte", con il 56% che supera i 25 anni di età, e il 6% che va oltre i 50. Insomma, il vino, ancora una volta, è lo specchio del Paese.

Focus

Il mondo ha sete di vino, consumi su. Chi beve di più? Al top Francia, Usa e Italia

Se è vero che i consumi di vino calano nei Paesi storici della produzione del nettare di Bacco, gli "altri" ne bevono sempre di più. E nel 2011 ne sono stati consumati 244 milioni di ettolitri a livello mondiale, 3 in più sul 2010. A dirlo un'analisi della tedesca Wein-Plus (www.wein-plus.eu), che ha stilato, incrociando più fonti, il suo "borsino" dei Paesi consumatori. Al top, nel 2011, c'è la Francia, con 29,9 milioni di ettolitri di vino bevuti, complessivamente, seguita da Stati Uniti (28,5 milioni di ettolitri) e Italia (23,1). Appena ai piedi del podio la Germania, con 20 milioni di ettolitri. E anche la testata tedesca evidenzia una tendenza già rilevata da più parti: cresce la quantità di vino bevuto lontano dal Paese in cui viene prodotto. Se le esportazioni globali, nel 2000, erano di 60 milioni di ettolitri, nel 2011 si sono sfiorati i 99 milioni. Con l'Italia leader in quantità con 24,2 milioni di ettolitri esportati, davanti a Spagna (22,3), Francia (14,1) e Cile (6,6). Il mercato non è semplice, la crisi economica pesa sul mondo, ma nel pianeta c'è sempre più voglia di brindare con il vino.



DOGGIORUBINO
Arte del Brunello

GOLDEN MOON
GUSTO CORTINA
wine & food festival
Cortina d'Ampezzo 29-30 settembre 2012

Wine & Food

Se le "bolle" di cibi e bevande nascono nello spazio

La tecnologia spaziale al servizio dei prodotti alimentari: gli scienziati del Centro di Ricerca Nestlé ed Esa-Agenzia Spaziale Europea stanno collaborando per migliorare la creazione delle bolle d'aria che, introdotte ad esempio nella mousse al cioccolato, nella schiuma del caffè, nei prodotti freschi e nel cibo per animali, permettono di ottenere la giusta struttura o consistenza di cibi e bevande. La stabilità delle bolle d'aria, spiegano infatti gli esperti, "determina la vita sullo scaffale di un certo numero di prodotti ed è fondamentale per l'esperienza di gusto del consumatore".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La-Vis in Alto Adige sul sentiero del Dürer, pittore tra i massimi esponenti del Rinascimento: ecco il progetto Dürer-weg, che passa dal recupero dell'identità enoica

altoatesina e della valorizzazione dei soci della cooperativa. Ne parlano il commissario di La-Vis Marco Zanoni, l'agronomo Corrado Aldrighetti e l'enologo Ezio Dallagiacoma.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES