

vinitaly

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona 7-10 aprile 2013

n. 914 - ore 17:00 - Mercoledì 25 Luglio 2012 - Tiratura: 29743 "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 "vendemmia notturna" live

Basterà un semplice click su Pc o dispositivi mobili, per vivere per la prima volta, o rivivere tra i ricordi, uno degli eventi più suggestivi dell'Italia del vino. E, come se fosse una finale del mondiale di calcio, si potrà vivere questo evento unico anche in compagnia, dandosi appuntamento nei locali d'Italia e del mondo, dagli Usa all'Europa. È la celebre "vendemmia notturna" nella Tenuta Contessa Entellina della griffe Donnafugata, con la raccolta dello Chardonnay che, per la prima volta, la notte del 10 agosto, sarà trasmessa in diretta streaming (su www.donnafugatalive.com e sulla pagina Facebook DonnafugataWine) e raccontata live da José e Antonio Rallo dalla Sicilia.



Selezione **Friulano & friends** 2012 Friulano, Pinot grigio e Sauvignon

Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

In principio fu Vissani. Poi ...

In principio fu Vissani, uno dei primi chef ad uscire dalla cucina del proprio ristorante per approdare prima in tv, come ospite e conduttore di tante trasmissioni di cucina e non solo, poi come testimonial di tanti prodotti. E per questo fu duramente criticato. Ma, via via, tanti chef stellati e quotati hanno iniziato a dedicare meno (non poco, meno!) tempo alle cucine dei propri ristoranti per darsi allo showbiz, alle consulenze di altri locali, se non di vere e proprie catene della ristorazione. Da Bottura a Cracco, da Oldani a Gordon Ramsey, per citare il caso internazionale più celebre. Un po' perché invitati, un po' per (legittima) soddisfazione personale, un po' perché, probabilmente, lo show rende meglio dell'alta cucina. Che, a volte, è talmente alta che rischia di essere economicamente insostenibile, da sola

Cronaca

Vendemmia 2012, la prima per il vino "bio". Se piove ...

La vendemmia del 2012 sarà la prima vendemmia dei "vini biologici" etichettati Unione Europea: dopo che l'Ue ha approvato, nei mesi scorsi, il regolamento che consente di usare la dicitura e il marchio in etichetta. Settore, quello del vino bio, dove l'Italia è leader in Europa, con 30.000 ettari a vigneto biologico sui 75.000 dell'Unione. Ma gli occhi sono rivolti al cielo: "se non pioverà ancora tra fine luglio e inizio agosto, la vendemmia entrerà in zona rischio", ricorda Confagricoltura.



Primo Piano

Vino & mercato, è rivoluzione nei pagamenti

Una rivoluzione dagli intenti nobili, quella che sta per arrivare nella normativa sui pagamenti nella filiera agroalimentare, e quindi vitivinicola, ma che forse, in un momento così delicato per il calo dei consumi e la mancanza di liquidità, il mercato non è pronto ad assorbire senza grandi disagi nel breve termine. È quella prevista dal Decreto Attuativo dell'articolo 62 del "decreto liberalizzazioni" varato dal Governo in marzo, che dovrebbe diventare ufficiale a giorni, ed entrare in vigore in ottobre, e che recepisce una direttiva europea. Punto cardine, la riduzione drastica dei termini di pagamento: 30 giorni per le merci deteriorabili, e quindi le uve, 60 per il vino. Ma nella bozza che circola, e che dovrebbe essere quella definitiva, "è l'impostazione complessiva del sistema - spiega a WineNews.tv l'avvocato Marco Giuri dell'Ugivi - a cambiare. Se si superano i termini di pagamento, per il debitore scattano sanzioni da 500 a 500.000 euro. Ma anche il creditore è "obbligato" ad esigere il rispetto dei termini. In sintesi, non si potrà più concedere ad un cliente, formalmente o meno, di pagare il vino oltre i 60 giorni, pena sanzioni a titolo di concorrenza sleale. Ed inoltre, per il debitore scattano automaticamente gli interessi moratori, che il creditore deve calcolare ed esigere per forza, sono inderogabili. Inoltre, il contratto di fornitura dovrà essere scritto da subito, ovvero non si potrà più fare il prezzo e stabilire condizioni accessorie dopo la consegna della merce. E questo incide soprattutto nella grande distribuzione (che ormai vende oltre il 65% del vino italiano, ndr), per la quale diventano pratiche considerate "sleali" anche altre prassi utilizzate fino ad oggi, come l'imposizione di costi aggiuntivi per entrare in gdo. Per vendere sottocosto, poi, serviranno accordi preliminari e non in "corso d'opera" come avviene ora, e così via, e tutto questo è fatto, nelle intenzioni, perché la gdo non possa più imporre la sua posizione di forza". Se non ci saranno novità, dunque, le nuove norme entreranno in vigore dal 24 ottobre 2012, ma con una precisazione non da poco: "secondo quanto prevede il decreto, la norma è retroattiva, ovvero si applica anche ai contratti stipulati prima, ma ancora in essere". Il mercato sarà pronto?

Focus

Spumanti, sono i tedeschi a berne di più

Lo Champagne è il più famoso, il Prosecco è la sorpresa, i metodo Charmat tedeschi tra i più bevuti d'Europa: sono gli spumanti, il 5% della produzione mondiale di vino, come ricordano i dati di France Agri Mer, e gli unici a non conoscere crisi. Specie in Germania, dove saltano 490 milioni di tappi all'anno, di cui la maggior parte di bottiglie teutoniche, e in Francia (460 milioni di bottiglie l'anno), prima, però, per consumo pro capite, con 7 bottiglie a persona, seguita da Germania (6) ed Italia (3), e punto di riferimento per tutti, capace di coniugare tradizione ed innovazione (come Dom Perignon, con il nuovo packaging firmato dal regista David Lynch, foto). E se la Germania importa grandi quantità ad un prezzo medio relativamente basso, i mercati di riferimento per le bollicine francesi, italiane, tedesche e spagnole, che rappresentano il 65% della produzione mondiale, sono, in maniera differente, Inghilterra e Stati Uniti. Negli Usa la quota importata da Italia, Francia e Spagna è stabile, ma ad ogni crisi è lo Champagne a pagare le conseguenze peggiori, a differenza del Regno Unito, Paese che importa soprattutto vini d'alta gamma, ed in cui, però, il Cava spagnolo insidia le bollicine italiane.







GOLDEN MON Hotel & la Parkete

GUST CORTINA

wine & food festival

Wine & Food

Il "Premio Masi" all'Institute of Masters of Wine

È l'Institute of Masters of Wine, la più importante organizzazione per la divulgazione della cultura del vino nel mondo ad aggiudicarsi l'edizione n. 31 del "Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino" che, il 29 settembre, premierà anche la scrittrice Kuki Gallmann, con il "Grosso d'Oro Veneziano", il giovanissimo direttore d'orchestra Andrea Battistoni, Giovanni Radossi, direttore e fondatore del Centro di Ricerche Storiche della Comunità Nazionale Italiana di Rovigno, e Gian Antonio Stella, tra le firme più autorevoli della stampa italiana, con il "Premio Masi per la Civiltà Veneta".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cambierà tutto, da ottobre 2012 (salvo sorprese) in materia di pagamenti nella filiera vitivinicola, ma le cooperative (che producono quasi la metà del vino italiano) saranno

"esonerate" dal pagare a 30 giorni l'uva ai soci conferitori. Questo e tutto il resto di una riforma epocale nell'analisi di Marco Giuri (Unione Giuristi della Vite e del Vino).

