



La Prima di WineNews.it

enconsult
WINERIES PROJECTS

vitality
Salone Internazionale del vino e dei distillati

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 919 - ore 17:00 - Mercoledì 1 Agosto 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



Campari sceglie Penelope Cruz

Dopo l'edizione 2012 con la splendida Milla Jovovich, intitolata "E' la fine del mondo, baby!", sarà l'attrice spagnola Penelope Cruz (nella foto una scena del backstage da Corriere.it) la protagonista del calendario Campari 2013, caso cult del marketing del beverage mondiale prodotto dall'unica "multinazionale" italiana del settore, protagonista anche nel mondo del vino con Sella&Mosca e Terruzzi&Puthod, gli spumanti Cinzano, Riccadonna e la cantina Enrico Serafino in Italia, Château Lamargue in Francia e Liebfraumilch in Brasile. Davanti all'obiettivo la splendida Cruz, già musa ispiratrice di registi come Woody Allen, dietro il fotografo tedesco Kristian Schuller.

Primo Piano

Saldi in enoteca sì, ma a "macchia di leopardo"

Saldi, saldi, saldi! Nel cuore di quelli estivi nei negozi di abbigliamento di tutta Italia, abbiamo chiesto ad alcune delle enoteche più celebri del Belpaese se nel vino le svedite stagionali si fanno o no. Risultato? Una "mappa" dei saldi enoici a "macchia di leopardo". "Noi facciamo 4 tranches di sconti - spiega Paolo Trimani dell'Enoteca Trimani di Roma - 1 per ogni stagione, di 9 giorni, con bottiglie scontate tutte al 20%. È più facile così per i compratori accedere ad una bottiglia più costosa, e comprare più bottiglie del solito. Il cliente, insomma, si beve lo sconto". Sempre a Roma, anche l'Enoteca Ferrara segue fedelmente i periodi di saldi dei negozi della capitale. Diversa la strategia dell'Enoteca Piccolomini di Siena: "niente saldi - dice Francesco Bonfio - anche perché per noi è facile vendere molto vino ritenuto invernale agli stranieri, anche d'estate". Ci crede molto, invece, Giovanni Consonni dell'Enoteca Dall'Enologo di Giussano (Monza-Brianza): "li facciamo dal 2005, in 2 momenti dell'anno, a febbraio su vini più importanti e strutturati, da luglio ad agosto sui bianchi. Ora ci sono 100 etichette in saldo". A Palermo all'Enoteca Picone, invece, si vendono soprattutto vini "stagionali, vanno molto i bianchi del Trentino Alto Adige e i bianchi di Sicilia, che si abbinano bene con il pesce. Ma niente saldi". All'Enoteca Cavalli di Parma "c'è uno scaffale con sconti fissi del 50%, ma si tratta di rimanenze o di bottiglie in esaurimento. Non è che non hanno valore - precisa Maurizio Cavalli - ma sono più difficili da vendere a prezzo pieno". Di promozioni, ma non di saldi, parla anche la famiglia De Lorenzo dell'Enoteca Nuvola di Foggia: "facciamo promozione su tanti vini, soprattutto quelli giovani, che si bevono facilmente". "Noi applichiamo sconti del 10% su 4 etichette alla volta (tutte della stessa azienda o di 2 aziende diverse) - spiega Fabio Leali dell'Enoteca Grado di Trento - le nostre promozioni valgono per 15 giorni". Anche l'Enoteca Il Vinaio di Torino "non applica veri e propri saldi - sottolinea Manuela Zacchello - ma facciamo forti sconti su vecchie annate di vini di qualità che costano sui 20 euro, soprattutto sui bianchi, però, perché i vini rossi tendono a non svalutarsi al passare del tempo".

Focus

Vino & export, il "Nuovo Mondo" è sfuso

La riscossa dell'export dal "Nuovo Mondo" del vino passa dallo sfuso: emerge da un'analisi di Rabobank. Esempio? Nel primo trimestre 2012, il volume di vino argentino esportato è aumentato del 37,5% in volume e del 12,1% in valore, con lo sfuso a +131%, e l'imbottigliato a -7%. Stesso trend per il Cile: +13,3% e +7,4% in valore, con lo sfuso a +62% (con punte del 288% in Usa e del 247% in Cina), su un imbottigliato a -6,6%. Idem in Sudafrica: export di sfuso a +31%, imbottigliato a -9%. Questione di prezzo, ma non solo, visto che negli States, per esempio, il valore medio di un litro di sfuso argentino è più che raddoppiato, passando da 83 centesimi a 1,74 dollari. E anche in Australia e Nuova Zelanda la tendenza è la stessa. Un dato significativo che sembra riportare l'orologio della storia enologica mondiale indietro almeno di un trentennio, quando proprio questi Paesi concentravano la loro massa produttiva proprio sui vini sfusi. Contingenza dettata da una fase economica che chiede di razionalizzare i costi (flexitank e simili sono estremamente più convenienti, per certi prodotti, di vini già imbottigliati), o tendenza da tenere d'occhio per il futuro?



La vigna non va in vacanza

La vigna non va in vacanza, anzi, nel mese di agosto (che ancora oggi, forse in modo antiquato, non più al passo con i tempi, vede la sospensione quasi totale, o il deciso rallentamento di tante attività dell'uomo), vive proprio uno dei suoi momenti più delicati e frenetici, visto che è una delle fasi più decisive per la vendemmia e, quindi, per il mondo del vino tutto, da chi lo produce, a chi lo comunica e lo racconta. Ecco perché, come succede da anni, WineNews non va in vacanza, ma rimane con le "antenne dritte" per continuare a raccontarvi, ovunque voi siate (tra le vigne a controllare come sta l'uva, o sotto l'ombrello a rilassarvi), e se lo vorrete, quello che succede nel mondo del vino, italiano e non solo, che non va in letargo con il sole d'agosto. Buona lettura, dunque, a chi è in ferie e chi no!

Cronaca

Allevamenti e api: Sos siccità

Sos animali. Dopo che il caldo ha seriamente colpito le coltivazioni è arrivato il turno anche degli allevamenti. E per salvare gli animali dal caldo e dalla siccità nelle campagne arrivano in soccorso le autobotti per rifornire di acqua gli allevamenti che non possono contare neppure su fiumi e laghi che, in molte zone del Paese, sono in secca. Ma a soffrire non sono solo mucche, pecore e suini: anche le api sono messe a dura prova dal caldo e il miele, oltre al prezioso lavoro di impollinazione, è a rischio.

Wine & Food

Le api e l'IPad: come l'hi-tech cambia un mestiere millenario

L'uomo, le api e l'IPad: una scena ancora difficile da immaginare, ma destinata a diventare usuale in futuro, grazie all'implementazione delle nuove tecnologie nella pratica di questo mestiere millenario. Perché oggi gli apicoltori, tra maschere e tute, utilizzano internet per controllare a distanza gli alveari, consultano frequentemente pc e tablet, si tengono in contatto tra loro attraverso grandi community virtuali, vendono miele on line. E proprio di come l'high tech stia cambiando il mondo dell'apicoltura si parlerà alla "Settimana del Miele" (Montalcino, 7-9 settembre), evento di riferimento in Italia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Brindisi al buio sotto la volta celeste o in alta montagna, nelle piazze o tra i vigneti, per piacere e per solidarietà: ecco "Calici di Stelle", il 10 agosto in tutta Italia. Evento clou

dell'estate enoica by Movimento Turismo del Vino e Città del Vino. Raccontato a WineNews dal presidente Daniela Mastroberardino e Giampaolo Pioli.

