



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 934 - ore 17:00 - Giovedì 23 Agosto 2012 - Tiratura: 29723 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Questa birra non s'ha da fare

“Birra Duff” pomo della discordia tra la 20th Century Fox e due birrai colombiani. Il marchio di birra, inventato dai produttori della serie di cartoni animati “The Simpsons”, ha avuto talmente tanto successo da diventare oggetto di numerosi tentativi di commercializzazione, ultimo quello di 2 fratelli colombiani, Alvaro e Oscar Ballesteros, che hanno messo in vendita in tutto il mondo la birra preferita di Homer, scatenando le ire della 20th Century Fox, che ha citato in giudizio i fratelli per violazione del copyright in Colombia. La palla, adesso, passa ai giudici. In caso di vittoria dei Ballesteros, la casa di produzione americana sarà tacciata di “product placement”?



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

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

SMS

Pace in Valpolicella

In Valpolicella, dopo le scaramucce tra il Consorzio e le Famiglie dell'Amarone d'Arte, torna il sereno. A fare da paciere, Davide Gaeta, produttore, socio del Consorzio e docente universitario, chiamato a presiedere il tavolo di concertazione che dovrà individuare linee condivise sulla gestione della denominazione. Tante le questioni sul tavolo, dalle politiche di posizionamento sul mercato alla promozione di una delle Docg di riferimento del panorama enologico, e netta resta comunque la diversità dei punti di vista. Ma, per vincere le sfide di oggi e di domani, sarà fondamentale coinvolgere tutti, in nome di una garanzia estesa a tutti coloro i quali concorrono al successo della filiera, al valore di brand della denominazione e alla sua sinergia con i marchi privati.

Cronaca

Dal caldo all'emergenza idrica

L'Italia, come altri Paesi d'Europa e del mondo, arde nella morsa di un caldo eccezionale, che sta precipitando il Belpaese in una vera emergenza idrica e, se si considera che occorrono fra i 2.000 ed i 5.000 litri d'acqua per produrre il cibo che ognuno di noi mangia in un solo giorno, ci si rende conto di quanto sia grave - come ricorda la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori - avere una rete idrica in cui un litro d'acqua su tre si perde lungo le tubature, mettendo a repentaglio colture basilari come mais e grano.



Primo Piano

Usa: il vino è finito, e i prezzi dello sfuso volano

A luglio il rapporto “Rabobank's Wine Quaterly Q2 Report” 2012, una sorta di health-check del settore stilato dalla celebre agenzia di ricerche di mercato, raccontava di un mondo enoico in cui “le scorte di vino stanno raggiungendo il loro punto più basso negli ultimi 10 anni, e l'industria si sta avvicinando ad un punto di equilibrio dopo anni di eccesso di offerta”: una situazione ottimale per i produttori, che in un futuro immediato potranno ricominciare a scegliere su quali politiche di prezzo puntare, senza subire eccessivamente le “bizzate” di un mercato in continuo movimento. A dare ragione al rapporto Rabobank (che WineNews ha analizzato in luglio), c'è lo stato dell'arte degli Usa che, dopo due vendemmie a dir poco difficoltose in California (la Regione che, da sola, rappresenta l'80% di tutta la produzione a stelle e strisce), adesso ha bisogno di importare vino sfuso dal resto del mondo per rispondere alla “sete” di vino di una popolazione che, pur mettendo ancora in cima alle proprie bevande alcoliche preferite la birra, ha sempre più voglia di vino. Come spiega Pierre Géraud (agenzia pubblica francese per il commercio estero Ubifrance) “i 9 litri per abitante del 2012 diventeranno 13,5 nel 2025, e già quest'anno la domanda ha superato l'offerta, tanto che dopo 10 anni di sovrapproduzione e prezzi bassi, i conferitori di vino sfuso della California si sono ritrovati in una posizione di forza”. Tanto che il prezzo del Pinot Nero e dello Zinfandel, sfusi, ha subito aumenti del 30-50%, mentre il Moscato è addirittura triplicato, tanto che molti produttori sono ben felici di passare al Malbec, se il prezzo del Cabernet, ad esempio, diventa troppo alto. Del resto, che negli Usa il vino autoctono non sia sufficiente lo dimostra un'altra tendenza: la diminuzione delle esportazioni, a favore di un mercato interno che garantisce profitti decisamente maggiori. Ma non basta e, soprattutto, non basterà per i prossimi 5 anni, fin quando le vigne che verranno impiantate da qui al 2014 non entreranno in produzione. E allora, l'unica soluzione è importare vino da chi, negli ultimi anni, ha avuto vendemmie abbondanti e di qualità: Spagna e Italia, seguite da Australia ed Argentina.

Focus

Cina vs Ue: la risposta di Bruxelles

La controversia è scoppiata proprio in questi giorni, e potrebbe assumere le sembianze di un vero e proprio conflitto: l'Associazione degli industriali del vino e dei liquori della Cina ha messo sotto accusa l'Unione Europea, colpevole di aver elargito fondi ai propri produttori di vino - il 60% dei finanziamenti Ocm per la promozione 2012/2013 sono rivolti al mercato cinese, ndr - mettendo, di fatto, in svantaggio competitivo la viticoltura e l'enologia del Paese della Grande Muraglia (500.000 ettari già piantati), chiedendo al Governo di indagare sulle importazioni di vino provenienti dall'Europa e, nel caso, intervenire. La risposta Ue non si è fatta attendere, e la Camera di Commercio dell'Unione Europea a Pechino ha fatto sapere che l'adozione di forme di protezionismo commerciale nei confronti dei vini europei, non farebbero altro che penalizzare, in primis, i consumatori cinesi. La posta in gioco è molto alta, specialmente per il Vecchio Mondo: le esportazioni annuali di vini e alcolici dall'Europa alla Cina superano 1 miliardo di euro, e la quota complessiva di import rappresenta il 30% dei vini bevuti in Cina, in un mercato che, tra il 2015 e il 2020, sarà il primo al mondo.



Wine & Food

Se dopo il “giorno più bello” la moglie beve di più ...

Il matrimonio aiuta a bere, almeno le donne. Secondo uno studio dell'Università di Cincinnati, il “fatidico sì” indurrebbe il gentil sesso a consumare più alcol, mentre gli uomini vedrebbero ridursi la loro dose settimanale, facendo supporre che il cambiamento di abitudine dopo il matrimonio sia dovuto ad una sorta di allineamento delle abitudini di consumo all'interno della coppia. Tesi che trova conferma nella situazione opposta: dopo il divorzio, infatti, gli uomini riprendono a bere di più, mentre le donne tendono a diminuire. Dopo il “bere per dimenticare”, il “bere per matrimonio”.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In tempo di crisi, spazio alla spending reviews, non solo nelle politiche economiche del Governo, ma anche nella gestione della spesa e del frigorifero delle famiglie italiane: a

WineNews le proposte del celebre nutrizionista Giorgio Calabrese, dalla riorganizzazione della piccola distribuzione, alla razionalizzazione del carrello.

