



# La Prima di WineNews.it

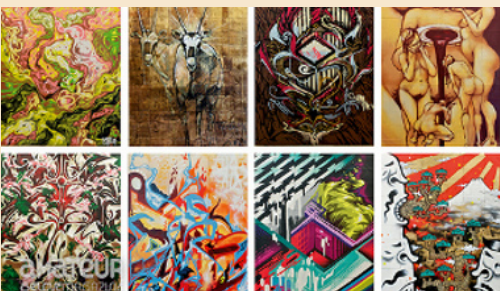


Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 946 - ore 17:00 - Lunedì 10 Settembre 2012 - Tiratura: 29741 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### "Wine writer" in etichetta

Vino & arte non è solo un binomio tra i più riusciti della storia, ma un'acoppiata capace di rinnovarsi costantemente in declinazioni del tutto nuove. L'ultimo esempio arriva dalla Svizzera, dove il giovane vigneron Yvo Mathier, a capo della "Cave Fin Bec", ha invitato 8 "writer" di tutto il mondo, dal Giappone al Sudafrica, dalla Francia alla Nuova Zelanda, a raccontare il vino attraverso la loro arte, su enormi pareti fatte di cassette di vino. Casette che arriveranno nelle case dei wine lovers così come sono, come un "pezzo d'arte", che custodisce altri pezzi d'arte: all'interno, infatti ci saranno le 6 bottiglie, in edizione limitata sulla cui etichetta campeggiano i "graffiti" ([www.finbec.ch](http://www.finbec.ch)).



### Eccessi made in Usa

Quando si parla di alcol e prevenzione, a volte sembra proprio che le mezze misure non trovino spazio, specie negli Usa, dove la polemica seguita all'incidente che ha visto coinvolto un sommelier del miglior ristorante del Paese (l'"Husk" di Charleston), che ha causato la morte di una persona, non pare placarsi. La famiglia della vittima ha accusato il direttore del locale di permettere ai propri dipendenti di bere sul lavoro (è bene ricordare che il tasso alcolemico del sommelier era di 0,24, troppo per la legge del South Carolina, ma la metà del limite imposto in Italia, pari a 0,5 ...), e adesso l'opinione pubblica si aspetta un giro di vite che, visto dall'altra parte dell'Oceano, appare un po' eccessivo: davvero la soluzione sta nel vietare tassativamente anche un dito di vino ai camerieri Usa?

## Cronaca

### Fuori casa al top del biogusto

"Zoe Food" (Trieste), "7Rooms & Bar" (San Benedetto del Tronto), "Apriti Sesamo" (Parma): ecco i "Bravo Bio Locale Biofriendly 2012" eletti da Gruppo 24 Ore e "Sana" di Bologna. I clienti? Laureati, benestanti, residenti al Centro-Nord, considerano il bio più sicuro e di qualità (dati Osservatorio Sana-Nomisma). E con l'italiano su 2 che, in un anno, ha acquistato bio e il 13% che lo farà nel prossimo, il settore che già vale l'1,3% dei consumi interni domestici (2 miliardi di euro di vendite) non può che crescere ancora.



## Primo Piano

### Se l'export corre ... su un percorso a ostacoli

L'agroalimentare italiano all'estero continua a volare, e le esportazioni si rivelano il volano migliore per un settore che, se si affidasse solo al mercato interno, sarebbe sull'orlo del baratro, come tanti altri comparti nel Belpaese. Il fatturato dell'export 2011, come rivelano i dati di Federalimentare, ha toccato quota 25 miliardi di euro, ma non mancano certo i problemi. Specie nei Paesi in cui le possibilità sono maggiori - Brasile, Russia, India e Cina - gli ostacoli da superare, sotto forma di dazi e barriere doganali, sono più alti: "per smantellare le resistenze in queste realtà, dove le barriere sanitarie penalizzano fortemente il made in Italy alimentare, dobbiamo essere in grado di presentarci come sistema Paese. Questo - spiega Luigi Scordamaglia, consigliere Federalimentare e membro del cda Ice - sarà possibile grazie anche alla nuova Ice e agli input che il Governo ha trasmesso alle diverse amministrazioni dedicate all'internazionalizzazione". Anche perché, proprio dall'abbattimento delle barriere doganali, e dalla riduzione dei dazi, la crescita dell'export potrebbe addirittura raddoppiare, e raggiungere indici di crescita dell'ordine dei 2 miliardi di euro all'anno, toccando così i 60 miliardi di valore complessivo nel 2020. Partendo dal mercato russo, che si presenta come il più attraente per almeno tre motivi: la prossimità geografica, la crescita economica costante e il recente ingresso nel Wto. Ma anche qui non mancano i problemi, ed i primi 3 mesi del 2012 segnano un preoccupante -2,8%, figlio della caduta verticale dell'esportazione di vino che, a seguito di problemi doganali di natura extradaziaria, si è quasi dimezzata, toccando quota 18,5 milioni di euro con un calo in valuta del 48,2% sul primo trimestre 2011. Ed il vino incontra ostacoli anche in Brasile, dove le bottiglie devono arrecare un apposito bollo anticontraffazione, mentre al momento dell'importazione possono essere prelevati campioni da ogni partita per effettuare analisi di controllo. Ma, più in generale, come spiega il presidente di Federalimentare Filippo Ferrua, "il protezionismo nei nuovi mercati è particolarmente deciso nei confronti del made in Italy alimentare, con i dazi medi che in India sono del 35% ed in Cina del 17%".

## Focus

### "Spirito DiVino": crisi & eno-vignette

La crisi, sempre raccontata con ironia e contestualizzata nel mondo del vino: ecco il tema più affrontato dai disegnatori di tutto il mondo, in assoluta libertà, a "Spirito di Vino" 2012, il concorso di vignette satirico-enologiche promosso dal "Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia" (nel 2011, invece, la manifestazione era stata interamente dedicata ai 150 anni dell'Unità d'Italia). Per ammirare le opere più divertenti ed originali, l'appuntamento è, in coincidenza con "Friuli Doc", a Udine (dal 13 al 16 settembre), mentre il 15 settembre andrà in scena la premiazione e, a scegliere, i migliori (divisi in due categorie, "over 35" ed "under 35") sarà una giuria d'eccezione, presieduta dal presidente in carica Alfio Krancic e dal presidente onorario Giorgio Forattini, e ricca di nomi illustri, dal vignettista del "Corriere della Sera" Emilio Giannelli al direttore di "Liberio Gusto" Carlo Cambi, dalla firma de "Il Giornale" Paolo Marchi alla coppia di "Decanter" Fede & Tinto, dal direttore e vice direttore della rivista "Spirito DiVino" Franz Botré ed Enzo Rizzo, fino all'attore Francesco Salvi ed al direttore dell'Istituto Europeo di Design Aldo Colonetti. Info: [www.mtvfriulivg.it](http://www.mtvfriulivg.it)



## Wine & Food

### E se la raccolta delle olive la facesse Michelle Obama?

Dalla regina alla first lady: vola sulla tavola di "casa Obama" l'olio salentino dell'ulivo millenario "La Regina", che, dopo l'assegnazione onoraria alla first lady Usa Michelle Obama per l'impegno con cui in questi ultimi anni ha promosso negli Stati Uniti uno stile di vita basato sui principi della Dieta Mediterranea, attraverso il suo movimento "Let's move!", ha dato i suoi frutti, ed è vicina l'ora della raccolta, appuntamento ribattezzato "Michelle Obama Med-Italian Diet Day", di scena il 27 ottobre a Lecce, e al quale sono state invitate Michelle Obama e le sue figlie.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In Europa le differenze tra i diversi Paesi dell'Ue rischiano spesso di rendere difficile una sintesi capace di accogliere le istanze di tutti, basti pensare alla distanza tra la colture

tradizionali italiane e quelle intensive dell'Est del Continente. Ne abbiamo parlato con Astrid Lulling, decano degli Europarlamentari e membro della Commissione Agricoltura.

