



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 947 - ore 17:00 - Martedì 11 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



Zenato for Africa

Anche in tempo di vendemmia, il mondo del vino non dimentica la sua "mission" più nobile, quella della solidarietà (di cui WineNews dà puntualmente conto). L'ultima iniziativa è di Zenato, in Veneto, che, il 14 settembre, ospiterà una cena di beneficenza nella Tenuta Santa Cristina a Peschiera del Garda, per il Centro Missionario Francescano Veneto e Fra Michael Daniels, da anni impegnato nella costruzione di ospedali in Guinea Bissau e che da tempo Zenato sostiene con tante iniziative. E lo farà anche questa volta, con i fondi raccolti che finanzieranno il progetto "Ladies pro Africa" per lo sviluppo dell'ospedale di Quihamel (nella foto, Nadia Zenato; www.zenato.it).



Dalla CO2 all'H2O

SMS Dove va la viticoltura italiana, e come cambia il lavoro in vigna con il cambiamento climatico? "Verso la sostenibilità, che per adesso è soprattutto una scelta antropologica e di comunicazione, ma, con il cambio climatico, si stanno mettendo in luce anche cambiamenti nel modo di fare viticoltura. C'è meno chimica, ci sono meno emissioni di CO2, ma è più pressante il problema dell'acqua, sempre più rara ed importante, ma ricorrere all'irrigazione vuol dire generare CO2, volenti o nolenti. Bisognerà quindi trovare un modo di produrre uva con meno acqua, affidandoci a soluzioni che vengono dalla genetica, ma anche dalla gestione della pianta". Parola del professor Attilio Scienza, ma per saperne di più l'appuntamento è all'edizione n. 33 di Enologica (14-16 settembre, Montefalco).

Cronaca

I vini più amati

I 5 vini italiani più amati al mondo nel 2012? Li svela una ricerca nata dal monitoraggio delle 50 più autorevoli testate internazionali (by Klaus Davi & Co.) da inizio 2012: in vetta, con il 22,5% delle citazioni, specie nella stampa americana, Sassaica ed Ornellaia, seguiti da una griffe, la Ruffino, presente nel 17,8% degli articoli presi in considerazione. Al terzo posto (14,10%) il Barolo di Bartolo Mascarello, amato anche in Francia, seguito dal Soave di Pieropan (11,6%) e dall'Aglianico di Mastroberardino (9,5%).



Primo Piano

In Cina si vince (soprattutto) con la qualità

La Cina non si conquista in un giorno. Lo sanno bene gli imprenditori enoici francesi, che solo ora raccolgono i frutti di un lavoro iniziato decenni fa, e lo sanno ancor meglio i loro colleghi italiani, che per farsi largo (e rosicchiare quote di mercato proprio ai "cugini" d'Oltralpe) devono lavorare il doppio. Facendo ben attenzione a come muoversi, e su quale partner puntare per imporsi su un mercato tanto complesso, che chiede grandi volumi (e che però si sta imponendo anche come Paese produttore) ma che, quando cerca la qualità, non può prescindere da Francia e Italia. Lo sanno bene grandi nomi come la veneta Allegrini e la siciliana Tasca d'Almerita, che da qualche anno si affidano allo stesso distributore, "Summergate", uno di quelli che non fa grandi numeri, "ma sa esattamente come valorizzare un vino di qualità - come spiega Ivo Basile, responsabile marketing della siciliana Tasca d'Almerita - e posizionarlo sui giusti canali di vendita, dalla ristorazione agli hotel". Perché, quando si parla di qualità "non è così importante il boom di vendite da un anno all'altro, quanto - racconta Silvia Allegrini - il consolidamento sul mercato, la consapevolezza che dietro alla vendita c'è un progetto di posizionamento del marchio, una strategia promozionale che passa per marketing sul territorio e tanti piccoli eventi che ci fanno conoscere dai wine lovers cinesi". Senza fare voli pindarici, perché "imporsi in un segmento che ha come competitor i vini di Bordeaux e della Borgogna - continua Silvia Allegrini - esige tempo ed una crescita costante, anche se lenta". E che le denominazioni che fanno grande l'Italia in tutto il mondo siano all'altezza, lo dimostra il fatto che la "Summergate" ha deciso di ampliare la propria offerta, puntando su altri grandi nomi dell'enoologia italiana. A cominciare dal Chianti Classico di Barone Ricasoli: 5-6.000 casse per iniziare, ma presto potrebbero non bastare, perché "l'interesse per i vini d'alta gamma italiani è sempre più importante", come spiega Ian Ford della "Summergate". E poi ci sono il Brunello di Montalcino di San Polo, il Barolo di Luciano Sandrone ed il Montepulciano d'Abruzzo di Emidio Pepe, tutti in fila per un posto d'onore nel cuore degli appassionati orientali.

Focus

Diritti d'impianto: vince l'Europa

Come aveva anticipato ieri WineNews, il Commissario Europeo all'Agricoltura, Dacian Cioloș, ha fatto davvero marcia indietro sull'annosa questione dei diritti d'impianto, in predicato di sparire con l'Ocm 2015. Le parole del Commissario, del resto, non lasciano spazio a dubbi, anche se per l'ufficialità ci sarà da aspettare il 21 settembre (proprio quando il "gruppo di alto livello" che da mesi, in seno alla Ue, sta lavorando ad una posizione comune, si ritroverà per l'ultimo, conclusivo, appuntamento): "ci vuole una regolamentazione, non delle micro-gestioni. I territori, le vigne, i professionisti del settore, devono partecipare a questa nuova regolamentazione. Coloro che conoscono al meglio i mercati e le opportunità sono sui territori". Passa, così, la linea dell'Europarlamento, sostenuta da tutti i produttori storici (Francia, Spagna, Portogallo, Germania) e, ovviamente, dal Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania, che accoglie con soddisfazione le parole di Cioloș: "ormai abbiamo la certezza che sul fronte del controllo del potenziale produttivo di vino in Europa, dopo la fine del sistema attuale nel 2015, ci sarà comunque un regime di controllo sulle superfici piantate a vigneti".



Comune di Montefalco
14/15/16
SETTEMBRE

enologicamontefalco.it
33
enologica

Wine & Food

Anche il cameriere ha la sua guida, e i suoi clienti preferiti

Le guide da sempre ci dicono cosa bisogna sapere di un ristorante, la cucina, il servizio, lo chef, il cibo... Ma se la situazione si ribaltasse e i ristoranti avessero una guida che racconta i caratteri dei clienti? Niente di così fantascientifico visto che il "New York Times" ha svelato il sistema di codifica che molti ristoranti usano per scambiarsi informazioni sui clienti. E se un "px" (person extraordinaire) o un "nr" ("never refuse") saranno sempre ben accetti, un "Hwc" (handle with care) non sarà ben visto. I più graditi? Il "fom" (friend of manager) e il "Ww" (Wine Whale) che di solito ordina vini costosi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Gusto Cortina" sarà un appuntamento per tutti gli amanti dell'eno-gastronomia, ma anche un circuito di eventi in giro per il mondo, dalla Cina alla Russia,

cercando sempre di fare squadra tra i diversi componenti per raccontare l'italianità nel mondo". A WineNews Raffaella Corsi, responsabile comunicazione "Gusto Cortina".

