



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 966 - ore 17:00 - Lunedì 8 Ottobre 2012 - Tiratura: 29768 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Sughero & Co. by Amorim

Ci sono un grammofono e una presa per la corrente, cuffie, sedie, ciabatte e un oggetto molto curioso: un alveare "d'autore", firmato dalla designer polacca Anna Loskiewicz. La sua particolarità? È una casa delle api in sughero, materiale che la accomuna agli altri oggetti ideati da giovani designer internazionali alle prese con le possibili future applicazioni di questo materiale naturale, ignifugo, impermeabile, isolante termico ed acustico, riciclabile al 100%. A premiarle, alveare in testa, "The Future of Cork Application", un'iniziativa del Gruppo Amorim, leader nel mondo dei tappi in sughero, con Domaine de Boissbuchet, celebre istituto di design francese, e lo studio portoghese Pedrita.



Tra Monti e Barilla

C'era una delle massime cariche dello Stato, il Presidente del Consiglio Mario Monti, nel nuovo stabilimento della Barilla a Rubbiano. Un marchio del made in Italy alimentare, che ha già realtà anche all'estero, ma che investe in patria, in questi tempi dove si parla tanto di delocalizzazione, per esempio nel settore dell'auto, in nome della "non competitività" produttiva e fiscale del Paese, è già una notizia. E bene ha fatto chi, come Coldiretti, ha approfittato anche per ricordare, ancora una volta, che le esportazioni di vino e agroalimentare nel 2012 hanno raggiunto 15,2 miliardi di euro, sui 13,2 dell'auto. Lasciando intendere quale sia il made in Italy che ha le prospettive più importanti davanti a se, e sul quale il Paese dovrebbe davvero investire di più in risorse umane, progettuali ed economiche.

Cronaca

L'autunno "caldo" delle sagre

L'autunno inizia con quasi un grado di temperatura in più sulla media e, complice il bel tempo, tantissimi appassionati di wine & food si riversano nelle feste e nelle sagre dedicate ai prodotti tipici dell'autunno, dai funghi (30.000 tonnellate la produzione annuale stimata tra porcini, finferli, trombette, chiodini ...) alle castagne fino ai tartufi, a partire dalla celebre "Fiera del Tartufo Bianco" di Alba. 23,6 milioni di italiani, per Coldiretti, quelli che prendono d'assalto stand e tavolate in tutta Italia ...



Primo Piano

Dai "daily musts" agli "occasional consumer": ecco i profili di chi beve vino per Symphoni Iri

Si chiamano "daily musts", e sono quelli che non vanno a letto se non hanno bevuto almeno un calice nella giornata. Rappresentano solo il 16,5% dei consumatori di vino ma, in valore, fanno il 48,3% di tutto il nettare di Bacco venduto. Hanno in media 61 anni e un reddito annuale di 62.000 dollari. Ecco uno dei profili più importanti dei bevitori di vino tracciati dall'americana Symphoni Iri. A ruota seguono i "variet seekers", che scelgono il vino secondo il vitigno, sono il 14,4% dei consumatori e coprono una fetta di mercato, in valore, del 34%, con un reddito di 100.000 dollari all'anno. Ci sono poi i "personal image", quelli che vedono il vino come status symbol, 14 consumatori su 100, giovani di 34 anni in media, ma che valgono soli il 3% del mercato, in termini di vendite. Ancora, ecco i "savvy buyers", quelli che non disdegnano "salti nel buio" quando devono comprare un vino che non conoscono, e anche se sono meno di 3 bevitori su 100, valgono il 10% del mercato. E poi ci sono i più, gli "occasional consumer", ovvero il 34,5% dei consumatori di vino che, però, fruttano appena il 4% delle vendite. Ma se questi sono i profili di chi beve e compra vino, su cosa devono puntare i "decision maker" dell'eno-business per "ingrossare le fila" delle categorie che rendono di più? Secondo i suggerimenti raccolti e analizzati da Symphony Iri, uno degli obiettivi deve essere quello di creare aspettative sul futuro del vino, da soddisfare cercando di aumentare le occasioni di consumo, creando messaggi su misura per ogni profilo di consumatore, anche individuando (e colpendo) micro segmenti dentro ogni categoria. Ad esempio, puntando sulle aspirazioni dei consumatori più giovani, valorizzando quegli elementi positivi che, secondo loro, bere vino porta alla loro immagine personale, oppure stimolare i consumatori occasionali spingendo, ad esempio, sulla tradizione (soprattutto italiana) del bere vino nei pasti, perché si moltiplichino i momenti in cui poter riempire un calice ...

Focus

Ristoranti Gambero Rosso, un trio al top

Massimo Bottura (Osteria Francescana di Modena), Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri) e Gianfranco Vissani (Vissani di Baschi): ecco il top della cucina del Belpaese per "I Ristoranti d'Italia" 2013 del Gambero Rosso, che ha assegnato al tris di chef il punteggio più alto tra le "Tre Forchette" (da 90/100 in poi, 21 in totale) e cioè 95/100. A seguire, con 94/100 il Don Alfonso della famiglia Iaccarino (Sant'Agata sui Due Golfi) e Villa Crespi a Orta San Giulio (Novara). Tre le new entry nelle "Tre Forchette", Ilario Vinciguerra Restaurant a Gallarate (Varese), Il Povero Diavolo a Torriana (Rimini) e Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo). Escono, invece, dal club dei migliori, il Combal.Zero di Rivoli (Torino), Da Caino a Montemerano (Grosseto), La Gazza Ladra dell'Hotel Palazzo Failla Modica (Ragusa) e La Stua de Michil dell'Hotel la Perla Corsara in Badia Corsara (Bolzano). Curiosità 2013? I "Tre Spicchi" alle migliori pizzerie (La Fucina e Sforno a Roma, I Tigli a San Bonifacio di Verona e l'Antica Osteria Pepe a Caiazzo, Caserta), i "Tre Mappamondi" al miglior locale etnico, il giapponese Iyo di Milano, e i "Tre Boccali" alla migliore birreria, Casa Baladin a Piozzo (Cuneo).



Wine & Food

L'Italia del vino migliore sotto i 15 dollari in Usa

I migliori vini italiani negli States sotto i 15 dollari? Sette per la "Best Buys" 2012 della rivista "Wine Enthusiast". Sono il Kappa 2009 di Fattoria Kappa (n. 14), seguito dal Rosso di Montalcino 2010 Capanne Ricci, entrambi dalla Toscana. Dall'Alto Adige arriva il Kellerei Kaltern Caldaro 2011 Pinot Grigio (n. 39) seguito, ancora dalla Toscana, dal Rosso di Montalcino 2010 di Caprili (n. 51). Posizione n. 62 per la Barbera d'Asti Costalunga 2009 di Bersano, n. 77 per il Moscato d'Asti 2011 de la Gironda di Galandrino, dal Piemonte. E, ancora, il Rotari Brut Trentodoc (Mezzacorona) al n. 92.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino come prodotto della terra, ma anche come bene rifugio in un momento critico per l'economia e la finanza mondiale, specie per le grandi griffe di Francia ed Italia, i due centri

dell'universo enoico: a WineNews le parole di un personaggio di alto lignaggio nella nobiltà del vino e della finanza, il Barone Philippe de Sereys Rothschild.

