



La Prima di WineNews.it



n. 972 - ore 17:00 - Martedì 16 Ottobre 2012 - Tiratura: 29769 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Italia al top dell'enoturismo

L'Italia, grazie alla Toscana (e non solo), è la destinazione vinicola preferita dagli enoturisti del mondo. A dirlo i "Travelers' Choice wine destinations awards 2012" del celebre (e discusso) portale Tripadvisor. Toscana prima nella top 5 mondiale, davanti a Sonoma County in California, Hunter Valley in Australia, Stellenbosch, in Sud Africa, e Mendoza, in Argentina. Ma nella top 10 europea, ci sono anche Umbria e Sicilia, alle posizioni n. 4 e 5. I vincitori sono stati determinati sulla base della loro popolarità come destinazioni vinicole, prendendo in considerazione le recensioni e opinioni dei viaggiatori relative a cantine locali, ristoranti, attrazioni e strutture ricettive.



Ristorazione, crisi & futuro

La crisi nella ristorazione è forte, e non solo per una questione economica, ma anche perché le esigenze del cliente cambiano veloci. Impossibile non mettere in discussione, dunque, anche alcuni punti fermi, tenendo la barra dritta sulla qualità. Ecco gli atout del meeting di Valdobbadiene sul futuro della ristorazione (c'era anche WineNews). La difficoltà di fare ristorazione di alto livello, oggi quasi considerata "moda superflua", sta nella "distrazione" della gente, che valuta fattori come velocità e comodità, anche a prescindere dal prezzo. Il vino? Soffre, ma può anche rialzare la testa, con carte dei vini più pratiche e non enciclopediche, attente al territorio e al vino al bicchiere, e fatte da personale preparato ad hoc. Atteno più alle esigenze del cliente, che al forse abusato, abbinamento con il piatto...

Cronaca

Un vino per rinascere in Libano

Aprire un'azienda vinicola non è sempre facile: lo sa bene il presidente brasiliano-libanese della Renault-Nissan, Carlos Ghosn, che ha scelto il "suo" Libano, a pochi chilometri dal caldissimo confine siriano, dove ha studiato ed è cresciuto, per puntare su una delle sue passioni più grandi, il vino, investendo sulla casa vinicola "Ixir", una produzione di 300.000 bottiglie l'anno, "perché credo nel futuro di questo Paese, i libanesi hanno le capacità per farcela, e non dimentichiamo che qui il vino esiste dal tempo dei Fenici".



Primo Piano

"Fisco & Co.", l'autunno caldo dell'agricoltura

Non solo le difficoltà generate dall'imminente entrata in vigore del decreto legge liberalizzazioni (legge 24 marzo 2012, n. 27) con il suo "famoso" art. 62, che porterà i tempi di pagamento a massimo 30 giorni per i prodotti agricoli e alimentari deteriorabili, e 60 giorni per tutti gli altri, e a cui il mondo del vino e dell'agricoltura (cooperative escluse) dovranno far fronte, dal 24 ottobre, a vendemmia ancora in corso, adeguando tutti i contratti di acquisto. Ma anche il "disegno di legge stabilità" del Governo, sembra condannare il vino e l'agricoltura italiana ad un "autunno caldo". La legge di stabilità, in discussione, vorrebbe cancellare la possibilità, per le società agricole di capitali e persone, di optare per la tassazione su base catastale, oltre ad appesantire la tassazione sui redditi agrari e domenicali, introdotta nel 2007. "È inaccettabile - spiega a WineNews il presidente di Confagricoltura Mario Guidi, che ha già scritto una lettera al Governo - un cambio di regime fiscale così repentino vuol dire mettere a rischio investimenti a 15-20 anni. Vanno rifatti tutti i business plan, bisogna ricotrattare con le banche, e tante aziende che avevano calcolato i tempi di rientro dei debiti sul regime fiscale attuale, rischiano il default. E poi si interrompe quel processo che ha visto, proprio grazie alla legge del 2007, le società agricole di persone e capitali raddoppiare negli ultimi 2 anni, sia per superare il "nanismo" che caratterizza il mondo agricolo italiano, che per la necessità di affrontare i mercati sempre più globali. Quando il Parlamento si pronuncerà su questa norma, si pronuncerà sul ruolo che si vuol dare, in Italia, all'agricoltura: se relegarla ad attività marginale, condannando gli agricoltori ad una morte lenta, dal punto di vista dell'impresa, o se farne un fattore di sviluppo". Ma nella legge di stabilità, potrebbero nascondersi altre insidie. Per esempio sui finanziamenti, come quelli dell'Ocm vino. Alcuni potrebbero essere considerati concorsi al reddito d'impresa e, quindi, tassati. Una sorta di "impoverimento" forzato del contributo Ue, che, insieme alle coperture richieste alle banche, spesso in ritardo, porterebbero l'impresa a sbilanciamenti finanziari che ne metterebbero a rischio la vita stessa.

Focus

Il mondo diviso tra chi spreca e chi ha fame

Da un lato, il 12,5% della popolazione mondiale (870 milioni di persone) vive in condizione di denutrizione, dall'altro, un terzo della produzione mondiale di cibo, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, finisce ogni anno nella spazzatura. Sono i numeri per cui passa la lotta alla fame ed alla malnutrizione nel mondo, al centro della "Giornata mondiale dell'Alimentazione" 2012, che la Fao celebra oggi senza rinunciare all'obiettivo di dimezzare la proporzione di persone affamate entro il 2015, perché "se le nazioni si impegneranno ad aumentare i loro sforzi, può essere ancora raggiunto", come spiega il direttore generale José Graziano da Silva, nonostante i progressi, dal 2007 ad oggi, abbiano cominciato a stagnare. Colpa della crisi, che ha distolto attenzione e risorse, ma per il Ministro degli Esteri Giulio Terzi, "problemi globali come la malnutrizione, ma anche lo spreco di risorse e la cattiva pratica di coltivazione dei terreni", sono ancora al centro dell'agenda politica internazionale. Una sfida che sembra impossibile ma, se si pensa che solo in Italia, ogni anno, rimangono sul campo 15.128.702 tonnellate di frutta e verdura, è facile capire da dove partire: dalla lotta allo spreco. Info www.fao.org



Wine & Food

Le tendenze del mangiar bene in Italia: ecco il "Mangiarozzo"

Si riducono i piatti nel menu e diminuiscono i vini in carta con un orientamento verso quelli regionali, i clienti mangiano meno per spendere meno abbassando il totale dello scontrino medio, e torna in voga la conduzione famigliare, con un ritorno delle nuove generazioni verso l'attività di famiglia. Ecco i trend nella ristorazione del Belpaese portati dalla crisi, registrati e raccontati dal giornalista e "maestro del gusto" nella celebre trasmissione "La Prova del Cuoco", Carlo Cambi, nella non-guida "Il Mangiarozzo 2013" (edizioni Newton Compton, 1102 pagine, euro 19,90), dal 18 ottobre in libreria.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Russia ha sete di vino italiano di qualità: a WineNews lo conferma Andrey Mamedov, presidente di Rusimport, uno degli importatori più importanti del Paese. "Il Governo

stesso è interessato ad accordi con le cantine del Belpaese, perché il vino italiano è un prodotto di qualità, e i russi sono molto attratti dal prestigio che rappresenta".

