



La Prima di WineNews.it

enconsult
WINERIES PROJECTS



n. 980 - ore 17:00 - Venerdì 26 Ottobre 2012 - Tiratura: 29779 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Planeta sull'Etna

L'Etna, oggi, grazie alla capacità dei vignaioli siciliani di far interagire armonicamente la tipicità dei propri vitigni, le condizioni geo-morfologiche uniche e un clima particolare, è ormai a pieno titolo tra i terroir più rappresentativi dell'Italia in bottiglia, tanto da attirare l'attenzione e gli investimenti delle aziende più importanti della Regione. Come Planeta che, dopo tre anni di lavori, è pronta a vinificare le uve della vendemmia 2012 nella nuova Cantina di Feudo di Mezzo (nella foto), un "giardino di pietra" tra i vigneti Sciarra Nuova e Montelaguardia, a due passi da Passopisciaro, incastonato all'interno di una colata lavica del 1566. Info: www.planeta.it



SMS

Aste amare per i bordolesi

Aste amare per i bordolesi. La cosiddetta "bolla Lafite" è ufficialmente scoppiata: a dichiararlo, senza se e senza ma, John Kapon amministratore delegato della casa d'aste statunitense Acker e Merrill & Condit. I vini bordolesi non "tirano" più nelle aste internazionali, dove si preferiscono quelli italiani e californiani, e i dati, del resto, parlano chiaro: il "Wine Spectator Magazine Auction Index" è sceso del 3% nel terzo trimestre del 2012 e il prezzo medio si è attestato sui 2.300 dollari, contro i 3.616 dollari del 2011. Colpa della crisi mondiale, ma anche di una perdita di appeal delle etichette bordolesi nei confronti anche degli "aficionados" più radicali, i collezionisti asiatici.

Primo Piano

Senza "mercanti" non c'è made in Italy

Filiera corta e acquisti in azienda vanno bene, "ma senza mercanti non esiste economia, perché la frontiera è il mondo", e non importa chi vende cibo italiano, "di cui c'è una voglia pazzesca ovunque", che sia una catena "francese, americana o tedesca", perché l'importante è che si venda il vero made in Italy. Spunti e riflessioni, a www.winenews.tv, sul futuro della grande distribuzione alimentare, firmate da Oscar Farinetti (Eataly) e Fabio Sordi (Auchan) dal Salone del Gusto. Pensieri rivolti soprattutto all'estero, mentre il presente in Italia oggi è soprattutto l'articolo 62 della legge 27, già in vigore e che, almeno in un primo periodo, per entrambi è certo che porterà scompensi, perché richiederà 3 miliardi di euro di liquidità in più alla distribuzione per far fronte ai pagamenti a 30 e 60 giorni e cambierà le rotazioni di prodotti più semplici per fare cassa, rischiando di appiattire l'offerta tra gli scaffali a scapito delle tipicità, e forse lascerà sul campo qualche vittima tra gli operatori. Anche per questo l'orizzonte dei produttori italiani deve essere il mondo, "perché ad esempio - spiega Farinetti - nel nostro Eataly di New York chiuderemo con un +16% sul 2011. Ma i produttori, che sono bravi a produrre ma non a vendere, si devono fidare dei mercanti, che devono saper fare il loro lavoro. Va bene il punto vendita in azienda, ma è uno 0,5% del mercato mondiale che si può conquistare, ci sono praterie aperte per il cibo e il vino italiano". E se una grande distribuzione italiana non c'è, per i produttori, poco importa: "siamo una catena francese - spiega Sordi - ma per noi, come per tedeschi, americani, inglesi, quello che conta è vendere. E il prodotto italiano si vende bene, è richiesto ovunque, e anche per questo abbiamo messo in campo tante iniziative con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole. Con la nostra linea di vino, ad esempio, nel 2011 abbiamo esportato 1 milione di euro di prodotto, e nel 2012 già raddoppieremo. Un segno che la voglia di Italia nel mondo c'è ed è tanta". E anche un'indicazione precisa: per il made in Italy agroalimentare l'orizzonte è il mondo, perché un'economia "curtense" che punti troppo sulla vendita diretta in azienda, da sola, va da sé, non può essere sostenibile.

Focus

Creatività + territorio = lavoro

Creare 100.000 posti di lavoro in tre anni? Non è un sogno, ma una possibilità che nasce dall'incontro tra creatività e territorio, un connubio capace di far nascere mestieri nuovi da saperi antichi. Qualche esempio? Innanzitutto il "Sommelier della frutta", una figura professionale, nata grazie ad Onafut della Coldiretti, che si propone di insegnare alle nuove generazioni e non a riconoscere varietà, grado di maturazione, sapore, colore, origine e profumo di mele, pere, pesche e tanto altro. Poi, grazie al boom degli orti in città, si aprono nuove possibilità per i "personal trainer della zappa", che offrono assistenza a domicilio a chiunque voglia provare la soddisfazione di produrre pomodori ed insalata sul proprio terrazzo. E ancora, l'"agrigelataio", perché produrre latte non vuol dire solo fare formaggio, ma anche farlo incontrare con la frutta dell'azienda e dar vita ad un gelato da leccarsi i baffi. Ma nuove possibilità arrivano anche dall'inarrestabile passione degli italiani per la birra, che nasce da produzioni tipiche come grano, farro e castagne. Senza dimenticare le infinite opportunità offerte dal web, tra community, blog, social, app dedicate al wine & food.



Cronaca

In Brasile, niente controlli aggiuntivi sui vini importati

Il governo brasiliano cancella le analisi di controllo sui vini importati che aveva introdotto lo scorso marzo a seguito della protesta dei produttori brasiliani di vino. Una decisione "che evita l'introduzione di barriere commerciali non legittime all'export dei vini europei verso un mercato emergente estremamente dinamico come il Brasile", ha commentato Lamberto Vallarino Gancia, presidente del Ceev (Comité Européen des Entreprises Vins).



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

"iBrunello Hd": visite, degustazioni e curiosità in un "touch"

L'enoturismo diventa sempre più high-tech e nel mondo delle nuove tecnologie legate al wine & food che brulica di app, arriva anche quella per iPhone e iPad dedicata ad uno dei vini italiani più famosi ed amati al mondo: si chiama "iBrunello Hd", lanciata dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, che racchiude in un "touch" tutto quello che c'è da sapere sul grande rosso di Toscana, sugli altri vini del territorio e sul territorio stesso, tra gallery fotografiche, news, eventi e la possibilità di creare itinerari personalizzati a seconda dei produttori scelti, prenotando visite e degustazioni.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I pro e i contro dell'entrata in vigore dell'articolo 62 della legge 27 sulle forme dei contratti dell'agroalimentare e sui tempi di pagamento visti dalle due facce delle

medaglia: a WineNews ne parlano la distribuzione, con Vincenzo Tassinari, presidente di Coop Italia, e Sergio Marini, alla guida degli agricoltori di Coldiretti.

