



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 982 - ore 17:00 - Martedì 30 Ottobre 2012 - Tiratura: 29781 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Cavicchioli batte terremoto

Nome storico del Lambrusco (dal 2010 del Gruppo Italiano Vini), innovatore (suo il primo metodo classico da uve Lambrusco, il Rosè del Cristo), e ora simbolo di rinascita: ecco Cavicchioli (19 milioni di bottiglie per 23 milioni di euro di fatturato, ndr) che, a 4 mesi dal terremoto che ha colpito l'Emilia, ha ripristinato la cantina di San Prospero, tornata a lavorare a pieno ritmo (foto). Una seconda vita che riparte anche da riconoscimenti importanti di quanto fatto finora, visto che proprio quest'anno sono arrivati, per la prima volta, i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso e i "Cinque Grappoli" di Bibenda per il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2011. Per un brindisi al futuro.



**SMS** "God save the beer"  
Lo gridano a gran voce tutti i protagonisti della filiera della birra in Uk, dove la bevanda è un simbolo nazionale: produttori, consumatori e gestori di pub si sono mossi compatti e uniti, firmando in più di 100.000 una petizione on line, "Save your pint", e che sarà discussa in Parlamento, per protestare contro il regime fiscale imposto dal 2008 e che, complice la crisi, ha visto chiudere 6.000 locali e diminuire le vendite di birra del 15%. Tutti a difesa di un settore che, nel complesso, fattura 21 miliardi di sterline e dà lavoro a 1 milione di persone. Un bell'esempio, al di là del risultato che sarà ottenuto, da copiare anche in Italia per il vino. Che tra crisi, tasse, controlli stradali e così via è in picchiata. Anche se in pochi cercano di alzare la voce, perché tanto l'export tira (per ora) ...

## Cronaca

### Londra anti-spreco

Anche la "City" contro lo spreco alimentare: arriva a Londra, nel quartiere di Holborn, il "The People's Supermarket", cooperativa dove si cucinano "gli scarti", e si riciclano 100 chili di prodotti destinati al cestino ogni settimana, generando anche profitti. Un supermercato, dunque, che racchiude anche una cucina, la "People's Kitchen", dove si possono cucinare prodotti, magari meno appetibili per la vendita, creando piatti da rimettere in vendita. Info: [www.thepeoplesupermarket.org](http://www.thepeoplesupermarket.org)



## Primo Piano

### 2012 "in negativo" per il vino nel mondo: così l'Oiv

2012 con il segno "meno" per il vino mondiale: secondo le previsioni dell'Organization International della Vigne et du Vin, l'anno dovrebbe chiudersi, sul 2011, con meno vino prodotto e consumato, e con meno vigne sulla faccia del Pianeta. Ecco i trend (anticipati da WineNews) analizzati oggi a Parigi nell'analisi "Elementi di congiuntura 2012: evoluzione della superficie del vigneto mondiale, stima del livello di produzione e del consumo mondiale di vino", illustrati dal dg Oiv, Federico Castellucci. La superficie mondiale del vigneto, dunque, continua a diminuire. Il periodo di tre anni nel quale l'Unione Europea ha proposto dei premi di abbandono definitivo del vigneto si è concluso: tuttavia un'ulteriore riduzione della superficie mondiale è attesa, specialmente in Europa. Invece, nell'emisfero Sud e negli Stati Uniti, continua la crescita delle superfici, ma con una frenata sulla tendenza riscontrata fino al 2000. Riduzione della superficie viticola e condizioni climatiche, poi hanno influenzato il livello di produzione 2012, soprattutto in Europa. Nel 2012 il dato complessivo di produzione di vino è compreso tra 243,5 e 252,9 milioni di ettolitri (248,2 la media delle stime). Un calo dovuto soprattutto alle previsioni dei principali Paesi produttori europei, che mostrano un calo significativo sulla produzione 2011. L'Italia, in particolare, per l'Oiv, registra un calo del 3% sulla già debole produzione del 2011 (40,5 milioni di ettolitri sui 42,3 del 2011). Un calo significativo si è registrato anche in Francia, con una produzione 2012 inferiore del 19% sul 2011 (-9,3 milioni di ettolitri). Tra i Paesi Ue, solo le previsioni della produzione del Portogallo e della Grecia sono in progressione. I Paesi che mostrano delle evoluzioni positive sono principalmente nell'emisfero Sud: il Cile raggiungerebbe un livello record con 10,6 milioni di ettolitri (+15,5% sul 2010), ed il Sudafrica, con una crescita del 4%, tocca i 10 milioni di ettolitri. Segno più (+7,1%) anche per gli Stati Uniti, con una produzione di vino nel 2012 in netta progressione, ma sul modesto 2011, di 20,5 milioni di ettolitri. Tendenza al ribasso anche per il consumo: ci si dovrebbe fermare, nel 2012, a 243 milioni di ettolitri, in calo sul 2011.

## Focus

### Il made in Italy in Cina grazie ai francesi

Il mondo ha voglia di cibo e vino italiani, e se manca una distribuzione "made in Italy" poco male, per i produttori, perché per le grandi catene internazionali il tricolore in tavola è un marchio che tira e che vuol dire business. Lo sa bene Auchan, colosso della distribuzione francese, presente in Italia da 50 anni, che esporta 750 prodotti italiani in 11 Paesi, dalla Francia alla Russia, dalla Spagna a Taiwan. E che sta per lanciare anche in Cina (con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, domani a Roma) la sua linea "I sapori delle Regioni", progetto per la valorizzazione dei prodotti tipici italiani, raccolti da 1.000 piccole e medie imprese dell'agroalimentare del Belpaese, che rappresentano il 30% dei fornitori complessivi italiani e con cui Auchan sviluppa il 18% del suo giro d'affari. Il debutto in Cina è previsto per il 13 novembre all'ipermercato Auchan di Shanghai. E se ad aggiungere una testa di ponte per l'Italia nel Celeste Impero è una catena francese, poco importa. Basta che ci siano "mercanti" interessati a vendere il made in Italy e clienti vogliosi di comprarlo in tutto il mondo. Perché senza gli uni e gli altri non c'è mercato globale e, quindi impresa, sul territorio.



## Wine & Food

### "Rome Restaurant Week", cene di lusso a prezzi anticrisi

Da Oliver Glowig a Babette, e tanti altri: dal 5 all'11 novembre c'è la "Rome Restaurant Week", settimana enogastronomica anti crisi con 80 ristoranti top della Capitale, tra quelli più premiati dalla critica, e spesso "inaccessibili", che offrono menu da 25 euro ([www.restaurantweek.it](http://www.restaurantweek.it)). Evento ideato da [www.DiningCity.com](http://www.DiningCity.com), celebre portale mondiale di prenotazioni, e che ha il supporto di realtà come Boscolo Hotel, Castello Banfi, Acqua Filette e "Il Club delle Cuoche". In palio anche una cena per due nel miglior ristorante della città, La Pergola del Rome Cavalieri del tre stelle Michelin Heinz Beck.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalle radiofrequenze alla tavola, da "Decanter" al decanter: ecco l'ultima idea di Fede & Tinto, conduttori della celebre trasmissione sul wine & food di Radio2, che hanno pensato

ad un contenitore che va bene per tutto, dal vino al ... pesce. "Perché il decanter non sia un oggetto regalato a Natale e poi mai utilizzato". E i fan "famosi" già non mancano ...

