



La News



Colazione al bar da 3,9 miliardi

Nonostante le forti difficoltà economiche, gli italiani non rinunciano alla colazione al bar. Per Fipe-Confindustria, ogni anno vengono effettuati 1,5 miliardi di consumazioni, con almeno 20 milioni di persone che si concedono cornetto e cappuccino in uno dei 172.000 bar del Belpaese. E con uno scontrino medio di 2,6 euro, il primo pasto della giornata genera un volume d'affari di 3,9 miliardi di euro, il 21% del valore complessivo delle vendite nel canale. E, una volta tanto, agli italiani va meglio che ai "concittadini" europei: il prezzo medio del caffè è 93 centesimi, quello del cappuccino 1,25 euro, "fortemente inferiore della media europea", ha detto il presidente Fipe Stoppani.



L'agricoltura dov'è?

Proprio in queste ore, in Europa, è iniziato il negoziato sul bilancio dell'Unione Europea 2014-2020, dove l'agricoltura è centrale, visto che la Pac (Politica Agricola Comunitaria) è la voce più pesante (quasi il 50% del totale). E i tagli previsti, 25,5 miliardi di euro in totale, 4,5 per l'Italia, fanno discutere. Al punto che il Ministro Catania, ha paventato la possibilità di far arrestare il negoziato dal Presidente del Consiglio Monti, se non ci sarà un buon accordo per l'Italia. Ma se l'agricoltura è al centro del dibattito europeo, ci dispiace notare che, ancora una volta, in Italia, dove pure il settore è tra quelli portanti, i grandi temi dell'agricoltura stessa siano stati ignorati, o al massimo sfiorentati, nei vari dibattiti sulle primarie dei diversi schieramenti, e sulle prospettive del prossimo Governo, qualunque sarà ...

Cronaca

Bacco tra monti e vulcani

Bacco ha mille anime: da quella più vivace "nascosta" tra i mondi, a quella più misteriosa che dorme nei vulcani. Per scoprirle due sono gli appuntamenti da non mancare. Come "Bollicine su Trento", kermesse dedicata alle celebri bollicine made in Trentino, da oggi al 9 dicembre, con il Trentodoc protagonista nel bicchiere ed in tavola. O come "Vulcania Napoli", il 23 e 24 novembre, dove i protagonisti saranno vini bianchi da suoli vulcanici, dal Soave ai Campi Flegrei, dall'Etna al Vesuvio.



Primo Piano

Il vino italiano "ottimista" nonostante la crisi

È un bilancio più chiaro che scuro, quello del vino italiano, nella ricerca "Tendenze e prospettive della filiera vitivinicola", di scena il 24 novembre a Siena al Forum sul vino della Banca Monte dei Paschi, di cui WineNews è in grado di anticipare alcuni atout. Se si conferma l'importanza dell'export per l'enologia del Belpaese, che nel 2011 ha fruttato il 45% degli incassi totali della cantine italiane, con il record di 4,4 miliardi di euro, il 2012 potrebbe vedere segnare un'ulteriore crescita nel valore, ma anche una certa diminuzione in volume. Al punto che l'Italia, in quantità, potrebbe essere addirittura superata dalla Spagna. Export che, per il vino Italiano, ad oggi (dati a luglio 2012), ha visto nell'Unione Europea il suo sbocco principale, con il 51,8% dei volumi. Ma l'Ue, secondo lo studio, potrebbe essere arrivata ad un certo livello di "saturazione" del mercato. Ecco perché, seppur consci di criticità e difficoltà per arrivarci e presidiarli, la maggioranza dei produttori e degli addetti ai lavori, indica nei mercati extraeuropei quelli con il potenziale più alto per il futuro. E non solo i già affermati Stati Uniti, o gli emergenti "consolidati" Russia e Cina. Ma anche Paesi sudamericani come Brasile e Messico, quelli dell'Estremo Oriente meno conosciuti come la Corea del Sud, o i Paesi dell'Est europeo. Ma se l'export è al centro dei pensieri del vino italiano, visto che solo fuori confine è possibile una crescita dei consumi (in Italia siamo ormai tra i 37 ed i 35 litri a testa, in lento ma costante calo), i produttori fanno i conti anche con una vendemmia tra le più scarse degli ultimi decenni, a livello italiano (stimata in 39,3 milioni di ettolitri) e mondiale. Che, incontrando una domanda globale in crescita, ha portato, per Ismea, ad una crescita dei prezzi all'origine, sia nei vini a denominazione che, soprattutto, nei vini comuni, anche del 40% sul 2011. Ma, nel complesso, si respira una certa positività: il 66% dei produttori prevede una crescita di fatturato nel 2013, e l'82% un aumento dell'export, seppur contenuto, nell'ordine del 5%. Ma in tempi dove quasi tutto è in recessione, continuare a crescere, seppur di poco, è già un buon motivo per brindare.

Focus

La Cina "insieme" è più vicina

Mai quanto in un mercato grande e difficile come l'Asia, le sinergie tra diversi player sono fondamentali. Ecco perché, secondo rumors di WineNews, è importante l'apertura di Enoteca Italiana, che già in mercati come Cina in primis, ma non solo (in programma anche iniziative sul Giappone, ndr), ha avviato progetti per la diffusione del vino italiano, ad un partner importante, uno dei più grandi imprenditori italiani del settore turistico alberghiero, che vuole espandere il proprio business anche nel Celeste Impero. E, visto che il vino è un grande ambasciatore dell'italian style in Oriente, ha deciso di supportare Enoteca Italiana nella sua opera, già avviata da tempo, con la "sua" Yishang Wine Consulting (nella foto il vice direttore, Giovanni Pugliese). All'insegna della sinergia, inoltre, anche un altro progetto al via, sempre in Cina, che secondo tutte le analisi di mercato è destinata a diventare in pochi anni il mercato n. 1 al mondo per il vino, firmato Federvini-Unione Italiana Vini ed Enoteca italiana, e approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Tanto che il 26 novembre, a Pechino, ci sarà anche il Ministro Corrado Passera a presentarlo. Perché la Cina insieme è più vicina.



Wine & Food

Se il nostro Medioevo a tavola era più ... "orientale"

Siamo seduti a tavola e il cibo viene servito in successione: antipasti, primi, secondi, dessert. Oggi è la normalità. Ma non è stato sempre così. Perché nel Medioevo europeo, il modello era simile a quello che oggi troviamo in Cina e in Giappone: cibi in tavola tutti insieme, spetta a ciascun convitato sceglierli e ordinarli a suo gusto. Ma ci sono anche segni di continuità, come i forti valori identitari legati a certe preparazioni, come pani, torte e così via. A raccontarlo è il libro "Gusti del Medioevo", del celebre storico dell'alimentazione Massimo Montanari il 24 novembre al Caffè Quadri di Venezia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Nei piatti degli italiani c'è ancora bel tempo, ma dobbiamo essere vigili, tenendo duro sul controllo della qualità dei nostri cibi, sulla provenienza, puntando sulla filiera

corta e sulla stagionalità, perché è l'unico modo che abbiamo per inquinare meno". Così, a WineNews, il meteorologo di "Che tempo che fa ..." Luca Mercalli.

