



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 999 - ore 17:00 - Venerdì 23 Novembre 2012 - Tiratura: 29824 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Vino fra mito e storia"

Il lungo e affascinante viaggio di Bacco, partito da Oriente, passato per il Mediterraneo, e approdato (anche) in Toscana, dove il dio del vino ha costruito una delle sue dimore più nobili. Ecco la mostra "Vino fra mito e storia", di scena da domani al 5 maggio 2013 a Siena, all'Enoteca Italiana e al Museo del Santa Maria della Scala. Un viaggio da 3.000 anni fa ai giorni nostri, con "tappe" anche in alcuni dei territori enoici top della Regione: a Montalcino sarà il vetro il protagonista, con il Museo del Castello di Poggio alle Mura di Banfi, a Montepulciano il tema del "banchetto", a San Gimignano i segreti del Medioevo e del Rinascimento e, a Castellina in Chianti, l'iconografia di Dioniso.



Liberalizzazione, un altro no

Mentre in Europa tiene banco il negoziato sul bilancio (le ultime indiscrezioni parlano di un taglio per l'Italia, sulla Pac, di 3 miliardi di euro, sui 4,5 previsti all'inizio, ndr), il mondo del vino europeo è attento anche alla liberalizzazione dei diritti di impianto, prevista, formalmente, per il 2015. E sul tema, dopo i no dei principali Paesi produttori e del Parlamento Europeo, e l'apertura del Commissario all'Agricoltura Ciolos ad un cambio di rotta, ora, annuncia l'AreV (Assemblea delle Regioni Viticole Europee), sul fronte dei contrari alla liberalizzazione si è schierato anche il dg della Commissione Agricoltura, José Manuel Silva Rodriguez. Ad oggi non si sa quale sarà la proposta che cambierà quanto previsto. Ma chi legifera in Europa non potrà non tenere conto di tutte queste voci.

Cronaca

Fiorello, che "Testa-di-alkol"

Si arricchisce di una superstar il parterre di vip che sostengono la campagna contro l'abuso di alcol tra i giovani delle "Teste-di-alkol". È Fiorello, il nuovo volto di "Bevi con la testa", il progetto lanciato dagli studenti fiorentini e dalla Onlus Generazioni Contatti, che ha testato gli alcoltest, il cui packaging è stato concepito come fossero le mitiche "Figurine Panini" da scambiarsi e guardare con allegria prima di usarli. Un modo diverso, ironico, e forse più efficace di tante leggi, per dire a tutti: "bevi con la testa".



Primo Piano

Il "licensing" per l'unione virtuosa di vino & cultura

Eccellenza enoica da un lato, unicità artistiche e culturali dall'altro. Due pilastri del miglior made in Italy, che fanno dell'italian style uno dei brand più forti al mondo. Ma, quasi sempre, ognuno cammina per la sua strada. Perché, allora non unirli in una sinergia virtuosa sul mercato che può giovare sia alle cantine, che trovano un altro driver per vendere il loro prodotto, che per tanti monumenti o spazi culturali che, soprattutto di questi tempi, faticano a trovare risorse? Si può fare con il "licensing", ovvero la concessione dell'utilizzo di un marchio, ad una parte terza. Nel vino, per esempio, è il caso dei "Vini de La Fenice", prodotti da Viticoltori Ponte, in un'operazione da 150.000 bottiglie che, al celeberrimo teatro di Venezia (che, tra l'altro, ha 10 volte in meno i trasferimenti economici dallo stato, rispetto all'Operà di Parigi, per esempio), potrebbe far arrivare 100.000 euro, semplicemente con le royalty e il minimo assicurato comunque dall'operazione, e alla cantina potrebbe fruttare sui 750.000 euro. "Ma ci sono molte altre possibilità del genere - spiega a WineNews Alessandro Ragazzi, alla guida della società specializzata Licensing Vision - è un'area in cui si potrebbe fare tantissimo: ci sono posti spettacolari, da Pompei alla Scala di Milano, fino al Colosseo e a luoghi bellissimi di Firenze o della Sicilia, per esempio, che rappresentano una sintesi perfetta dei valori della nostra cultura e del nostro territorio che potrebbero trovare abbinamenti molto importanti con tantissimi prodotti. Soprattutto per il mercato internazionale e per gli stranieri". Insomma, una sorta di co-branding che, se calibrato bene (in linea generale, non deve "svendere" i valori di chi mette in concessione il marchio, banalizzarlo o massificarlo, ma neanche renderlo troppo esclusivo o di nicchia), può servire non solo a vendere prodotto, ma anche a far circolare il marchio stesso, e ha creare ancora di più il desiderio di andare a visitare i luoghi legati ai vini (ma non solo), di cui magari il prodotto brandizzato può diventare a sua volta souvenir e ricordo. "In altri settori il licensing genera business da decine di miliardi di euro". Perché non provarci, allora?

Focus

I "grandi classici" che vincono in Usa

Quando si tratta di vino di alta gamma e di Italia, i wine lovers d'America, di questi tempi, preferiscono andare sul sicuro, affidandosi a denominazioni e brand ormai riconosciuti e affidabili. Almeno stando ai vincitori delle categorie "Super Premium" e "Luxury" (come già per le categorie "Value" e "Premium" che vi abbiamo raccontato) dei "People's Voice Wine Awards" del seguitissimo sito Usa www.snouth.com, eletti dagli 80.000 appassionati che hanno votato on line. E così, nella categoria "Super Premium", il miglior rosso italiano è il piemontese Barbaresco di Produttori del Barbaresco, il miglior bianco il friulano Vespa Bianco di Bastianich, e il rosso toscano top il Chianti Classico Riserva Ducale di Ruffino. Nel segmento "Luxury", invece, il miglior rosso viene ancora dal Piemonte, ed è il Barolo Cannubi di E. Pira & Figli, e il rosso toscano al vertice è il Brunello di Montalcino di Castello Banfi. Con la coppia Barolo-Brunello che, come fanno i grandi classici, mette d'accordo gradimento popolare e giudizio della critica, e si ripete anche nei premi speciali "Editor's Choice" della rivista, che vanno al Barolo Monvigliero di Burlotto, e al Brunello di Montalcino di Costanti.



Wine & Food

"Bibenda 2013": a Roma il gotha del vino e dell'alta cucina

Quando i sommelier incoronano il top dell'Italia del vino e della ristorazione: ecco l'evento del gusto più atteso dell'anno, il "galà" di Bibenda, di scena al Rome Cavalieri il 24 novembre. Con l'Associazione Italiana Sommelier e Bibenda che premieranno le eccellenze dell'edizione 2013 della guida "Bibenda", in un appuntamento che vede insieme il gotha del vino e della ristorazione italiana di qualità. Ai fornelli chef del calibro di Heinz Beck, Enrico Crippa, Valeria Piccini, Gianfranco Vissani e Pino Cuttaia, premiati come "Ristorante dell'Anno" e con i "5 Baci". Info: www.bibenda.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Un Natale che non sarà da ricordare, ma neanche da buttare via. Il vino come regalo tiene, anche se i budget sono più bassi che in passato. E comunque la fine anno

rimane il momento clou per i fatturati delle enoteche, e anche dei produttori". Così a WineNews Giovanni Longo dell'Enoteca Longo, leader della regalistica.

