

La News



Turismo, i vini italiani più amati

Il Chianti Classico di San Giusto a Rentennano, il Brunello di Montalcino Case Basse di Soldera ed il Prosecco di Bianca Vigna: ecco i vini preferiti nei ristoranti italiani dai turisti stranieri, secondo un sondaggio di Klaus Davi. In una "top 10" completata dal Passito Bukkuram di De Bartoli, dal Franciacorta di Ca del Bosco, dal Barolo Monfortino di Conterno, dal Barbaresco di Bruno Giacosa, dall'Ornellaia, dall'Aglianico Radici Taurasi di Mastroberardino e dal Sagrantino di Montefalco di Caprai. I preferiti dei 73 milioni di bottiglie che i visitatori dal mondo dovrebbero acquistare in Italia, dove sono attesi in 62 milioni nel 2018 (<https://goo.gl/6FGZYD>).



La Versa e l'Oltrepò

Il rilancio di un territorio passa dal successo delle sue cantine di riferimento, così come il futuro è ancorato (anche) alla valorizzazione del passato. Concetti che si sposano alla perfezione nella storia de La Versa, nome storico dell'Oltrepò Pavese, fondata nel 1905, che dopo anni travagliati, guarda al domani nella nuova gestione congiunta tra la Terre d'Oltrepò, leader del territorio lombardo, e Cavit. Un domani che passa dal rilancio del Pinot Nero, che nell'Oltrepò ha una delle sue zone di elezione nel Belpaese, in versione spumante, soprattutto metodo classico. E che, spiegano Andrea Giorgi e Marco Stenico, presidente e dg di Terra d'Oltrepò e La Versa, passa per l'alto di gamma e per l'horeca. E di cui, ovviamente, beneficerebbe tutto il territorio (<https://goo.gl/esa6Xr>).

Cronaca

Usa loves Alessia Antinori

A New York, città che ha avuto ben tre sindaci di origine italiana (La Guardia, Giuliani e De Blasio), le personalità del Belpaese sono riunite nel Gei - Gruppo Esponenti Italiani, che ogni anno premia un protagonista della scena imprenditoriale con il "Gei Friendship Award", consegnato quest'anno dal presidente Gei (e Italian Wine and Food Institute) Lucio Caputo ad Alessia Antinori, vice presidente Marchesi Antinori, che dal 2009 vive nella Grande Mela, dove cura il mercato americano della storica griffe di Toscana.



Primo Piano

Cibus e l'Italia in tavola, tra numeri e tendenze

In Italia i consumi alimentari valgono 236 miliardi di euro, di cui 156 miliardi nel consumo domestico, e 80 miliardi nella ristorazione. Numeri in leggera crescita, che fanno da cassa di risonanza ai valori alla produzione del settore, che, nel 2017, ha chiuso a 137 miliardi di euro (+3,6%) e 41 miliardi di euro di export (+7%), anno che ha visto la produzione lorda vendibile dell'agricoltura toccare i 58 miliardi di euro (+3,2%). Sono i dati di Agronetwork, diffusi a Cibus, il Salone dell'agroalimentare che si chiude oggi a Parma, da cui emerge un settore che, nel complesso, è decisamente in buona salute. Come confermano i dati Iri, secondo cui l'alimentare si è imposto come l'elemento trainante dei consumi in gdo. Per ogni 100 euro spesi in prodotti confezionati di largo consumo nella distribuzione moderna, oltre 68 sono destinati al food & beverage, con un tasso annuo di crescita del 2,3% dal 2014. Segno di una certa vitalità del settore, le referenze di alimentari confezionati e bevande sugli scaffali sono 218.000 (+1,9% sul 2015), espressione di 13.500 marche. E i consumi stanno cambiando: nel cibo si cerca sempre di più il "benessere", e questo porta alla ricerca della qualità. Secondo Nomisma, per esempio, il consumatore italiano sembra sempre più consapevole delle sue scelte, e meno attratto dalle promozioni, tanto che gli acquisti di prodotti civetta, nei primi 6 mesi del 2017, sono scesi del 30,6%, pur pesando ancora per il 22% sul carrello della spesa. Cresce molto il biologico, tanto che ormai in Italia sono coltivati con questo metodo 1,8 milioni di ettari di terreni agricoli, e ben 22 catene della gdo hanno anche una linea di prodotti bio a marchio proprio. E, spiega MarkUp, iniziano ad essere ben presenti sugli scaffali anche i cosiddetti "novel food". Ma oltre a qualità, tracciabilità e trasparenza, quando si parla di cibo, moltissimo, sulle scelte di acquisto, pesa e peserà anche il packaging. E su questo aspetto, i segnali sono chiari, secondo Future Brand: le confezioni degli alimenti dovranno essere sempre più facili da aprire e chiudere, non richiedere particolari sforzi, anche di tempo, per essere smaltite, dovranno essere sempre più green e con poca chimica, e soprattutto "low cost".

Focus

Altagama: il mercato dei top wines

Se il mercato mondiale del vino, nel suo complesso, vale 239 miliardi di euro a prezzi al consumatore, una fetta importante, pari al 10%, per un valore di 24 miliardi di euro, riguarda la fascia alta del consumo, quella dei top wine, che in Italia vale 1,4 miliardi di euro. A dirlo è l'Altagama Top Wines Study, il primo studio approfondito sul consumo mondiale e sulle dinamiche di crescita dei vini di fascia alta, realizzato da Altagama. Che focalizza quindi la propria analisi sul rapporto tra vino ed alta ristorazione, ossia su quei 2.700 locali stellati Michelin presenti nel mondo dove una bottiglia, nel 54% dei casi, costa più di 100 euro. È qui che il vino ha un ruolo preponderante, specie in termini di fatturato: il 70% dei ristoratori si aspetta una crescita importante nei prossimi 2-3 anni, ed un terzo è legata proprio alle vendite di vino, trainate, in un caso su due, da bottiglie con un costo superiore ai 100 euro. Tra i tavoli degli stellati, però, la Francia è ancora percepita come il Paese della qualità enoica, con l'Italia indicata dal 33% dei ristoratori. Il punto di forza del vino italiano, invece, è la versatilità, attributo distintivo del vino italiano e leva di marketing e di comunicazione su cui puntare.



Wine & Food

Zonin 1821 verso aumento di capitale e nuovo socio (rumors)

Anche per le aziende solide, per crescere, una via è l'apertura dei propri capitali agli investitori. Vale anche per le più importanti realtà del vino del Belpaese. Come Zonin 1821, al n. 4 tra le cantine italiane per fatturato, con 201 milioni di euro nel 2017. E che ora, sotto la guida dei fratelli Domenico, Francesco e Michele, che detengono oltre l'85% delle quote, potrebbe veder entrare un nuovo socio. Con un aumento di capitale riservato, e con una quota che lascerebbe comunque il controllo dell'azienda in mano all'attuale proprietà, stando ai rumors di "Corriere della Sera" e "Il Sole 24 Ore".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Forte del suo passato, verso il futuro: da "Sicilia en Primeur" la visione di istituzioni e produttori. Dal sindaco di Palermo Leoluca Orlando a cantine come Planeta,

Donnafugata, Cottanera, Settesoli, Alessandro di Camporeale, Baglio di Pianetto, Baglio del Cristo di Campobello e Cusumano, al produttore Peter Vinding Diers.

