



## La News



### Obama, Bottura e solidarietà

Tra le colline della Toscana arriva l'ospite più illustre ed atteso, l'ex Presidente Usa Barack Obama, che da venerdì soggiognerà per 6 giorni a Borgo Finocchieto, a due passi da Montalcino, acquistato dall'ambasciatore John Phillips e diventato residenza di lusso. Impossibile conoscere l'itinerario e le tappe di Barack e Michelle, ma un incontro con l'ex premier Matteo Renzi è dato come altamente probabile, ed i rumors raccontano di una cena, in forma strettamente privata e con pochi invitati, a Firenze, con uno chef d'eccezione, Massimo Bottura. L'occasione giusta per parlare di un progetto che sta particolarmente a cuore allo chef modenese: portare il Refettorio Ambrosiano nelle città Usa.

## Primo Piano

### Il vino e gli italiani, Osservatorio Censis-Federvini

Cambiano le epoche, mutano le abitudini e gli stili di consumo, calano le quantità, ma il vino rimane un must per gli italiani: lo beve il 51,7% della popolazione (maggiori di 11 anni), 28 milioni di persone, seppur in maniera più moderata (solo il 2,3% ne consuma più di mezzo litro al giorno), e "culturale". Così l'Osservatorio del Vino 2017 di Federvini e Censis (<https://goo.gl/VuM15P>). Lo dice, ad esempio, la percentuale di diplomati (dal 30,6% del 2006 al 33,8% nel 2016) e di laureati (dal 35,5% al 39,5%) che beve vino, ma ancor di più il fatto che, in un periodo storico dove prevale la politica del risparmio, per il 93,2% il criterio preponderante di scelta è la qualità, mentre il prezzo è al primo posto solo per il 6,8%. E se è ambasciatore dell'Italia nel mondo, l'italianità del vino è uno dei fattori più importanti nella scelta (92,1%), seguito dal fatto che sia Dop o Igp (85%), e poi dal marchio aziendale (70,5%). In Italia, inoltre, dopo il crollo della spesa per il vino tra il 2005 ed il 2013 (-21%, contro il -11% della spesa per gli alimentari e del -3,3% nel complesso), si è registrata un'inversione di tendenza tra il 2013 ed il 2015, con un parziale recupero (+9%, molto meglio del +0,5% degli alimentari e del +2% complessivo). E nel mondo, con il record dell'export 2016 a 5,6 miliardi di euro, l'Osservatorio sottolinea anche come questa crescita sia strutturale negli ultimi anni, con un significativo +27,6% in valore tra il 2011 ed il 2016. Quinquennio in cui bene hanno fatto i vini Dop (+20,5% in quantità e +44,8% a valore), meno bene gli Igp (-3,7% in volume, ma comunque positivi in valore, a +24,1%), con le vere star che, come detto, sono state le bollicine, con un impetuoso +85,1% in quantità e il +117,9% in valore. Ma proprio nel valore si gioca la partita, perchè, in Italia un ettolitro di vino vale 191,4 euro, molto meno di Francia (316,6 euro/ettolitro) e Germania (207,7 euro/ettolitro). Ma è proprio sui valori che si deve lavorare: se l'Italia raggiungesse i livelli dei francesi, per esempio, oggi il suo export varrebbe già 12 miliardi di euro, ma anche guardando a Paesi meno blasonati, se fossimo ai livelli della Nuova Zelanda saremmo già a 9 miliardi in totale, e con i valori degli Usa a 6,7 miliardi di euro ...

## Focus

### Più valore e meno burocrazia per il vino

Creare valore, anche con una semplificazione burocratica non più rinviabile per il futuro del vino italiano. È questa la via secondo Sandro Boscaini, riconfermato alla presidenza di Federvini, che compie 100 anni, oggi a Roma (<https://goo.gl/2ESLeU>). Dopo un 2016 positivo, nonostante la ormai compromessa situazione Ocm Promozione 2016-2017, ora la grande attesa per il settore del vino è quella per i decreti attuativi del Testo Unico, già annunciati a Vinality, e che i presidenti delle Commissioni Agricoltura di Camera e Senato, Luca Sani e Roberto Formigoni, sono pronti a ricevere. E che, spiega a WineNews il vice ministro delle Politiche Agricole Andrea Olivero (<https://goo.gl/RwJX6h>), "sono 36, in parte pronti e già trasmessi alla Regioni per la concertazione. Contiamo di vederli in maniera definitiva entro l'anno". "Le imprese creano i territori, che poi diventano volano e moltiplicatore di valore per le imprese stesse - ha aggiunto il presidente del Gruppo Vino, Piero Mastroberardino - e come un'impresa non smette mai di fare promozione per il suo brand, è fondamentale che anche le istituzioni non mollino la presa e riducano le risorse per la promozione dei territori stessi".



### Dogane, via il cartaceo!

Nei prossimi giorni, hanno annunciato Giuseppe Peleggi e Teresa Alvaro, dg e direttore centrale delle Tecnologie per l'Innovazione dell'Agenzia delle Dogane, le aziende potranno dire addio ai registri cartacei per le esportazioni. "Se oggi gli operatori del settore devono compilare anche su cartaceo tutte le operazioni definite "fiscalmente rilevanti" - spiega a WineNews la Alvaro - con la nuova direttoriale (in arrivo in 10 giorni, ndr) avremo un registro telematico sul sistema dell'Agenzia, che viene alimentato dagli operatori stessi, come oggi già fanno con gli scambi telematici relativi alle movimentazioni e allo scarico e carico dei prodotti, e questo farà sì che tutti i registri cartacei saranno aboliti. E le verifiche, per esempio, non costringeranno gli operatori a stampare montagne di carta".

## Cronaca

### Agroalimentare, avvio record

È record storico per il made in Italy agroalimentare all'estero nel primo trimestre del 2017: secondo Coldiretti su dati Istat, quasi i due terzi delle esportazioni nel 2017 interessano i Paesi dell'Unione Europea (+5,9%), ma il made in Italy a tavola continua a crescere su tutti i principali mercati, dal Nord America all'Asia fino all'Oceania: un + 45% riguarda la Russia, nonostante l'embargo, +22,5% la Cina. Gli Stati Uniti (+6,8%) restano il principale mercato fuori dai confini dall'Unione.



## Wine & Food

### Vigneto, sala e spontaneità: a Falesco la Festa della Fioritura

C'è un momento, nel ciclo vegetativo della vite, che passa quasi in secondo piano, quello della fioritura, che Falesco celebrerà il 21 maggio con una Festa dai mille risvolti ed un solo fil rouge, quello della "spontaneità", che unisce simbolicamente i vigneti dell'azienda dei Cotarella con le grandi sale della ristorazione. Nel vigneto, così, di scena il primo atto ufficiale di "Intrecci", la scuola di formazione delle cugine Cotarella, con un convegno ("La Spontaneità in vigna, in sala e nel piatto"), tra grandi maestri di sala (Marco Reitano, Silvano Giraladin e Antonio Begonja) ed un pranzo tra i filari.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Montalcino con le strade bianche, Barolo con le colline di Langa, Valdobbiadene e Conegliano con le bollicine, il Chianti Classico con 300 anni di storia enoica. Il Giro d'Italia

scopre i territori del vino, e la tappa n. 10 dell'edizione n. 100 arriva a Montefalco, con la "Crono del Sagrantino" vinta tra i filari dall'olandese Tom Dumoulin.

