



La Prima di WineNews.it

Enoconsult
WINERIES PROJECTS



n. 1049 - ore 17:00 - Mercoledì 6 Febbraio 2013 - Tiratura: 29943 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il futuro delle bollicine è in Uk

Il mondo impazzisce per le bollicine, tanto che i consumi mondiali tra il 2007 ed il 2012 sono cresciuti del 13,58%, e il trend proseguirà almeno fino al 2016, quando sarà la Gran Bretagna il Paese che berrà più spumante, scavalcando Germania e Stati Uniti. Secondo le previsioni di Vinexpo-lwsp, i sudditi di Sua Maestà consumeranno 126 milioni di bottiglie: un mercato in cui, ad oggi, la Francia esporta 37 milioni di bottiglie l'anno, seguita da Spagna (25 milioni), Italia (19 milioni), Australia (8,5 milioni) e Sudafrica (2,5 milioni), ma che nel 2016 vivrà il boom delle bollicine "indigene", con gli spumanti inglesi che toccheranno quota 5,7 milioni di bottiglie (+342% sul 2007).

FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

"Cash for trees"

Una ricompensa, sottoforma di incentivi finanziari o altre forme di agevolazioni, per gli agricoltori che si impegneranno a piantare, oltre ai prodotti legati direttamente all'attività lavorativa, anche gli alberi nei propri appezzamenti. È una delle proposte della Fao, contenuta nella guida "Advancing Agroforestry on the Policy Agenda", che si rivolge a tutti i protagonisti della scena pubblica e amministrativa, con l'obiettivo, ambizioso, di integrare il settore agroforestale nelle strategie nazionali. Un modo per sfruttare il potenziale dell'agroforestale e per migliorare le condizioni sia degli agricoltori che del settore industriale, visto il valore del carbonio potenzialmente sequestrato. Un'altra buona idea per l'Italia del futuro, che arriva dal settore meno "mediatico" ma più sano del Belpaese.

Primo Piano

Identità Golose 2013: nel segno del "Rispetto"

Milano torna capitale della cucina d'autore, nel segno de "Il valore rivoluzionario del rispetto": ecco il leit motiv di Identità Golose 2013, il "congresso" ideato dal giornalista Paolo Marchi, all'edizione n. 9, di scena a Milano dal 10 al 12 febbraio. "Rispetto che deve essere a 360 gradi, perché ormai in Italia, in generale, non si discute più, si urla e si insulta", spiega Marchi a WineNews, che seguirà l'evento con news, video e audio. "Il "Rispetto" - aggiunge Marchi - vogliamo declinarlo in ogni senso: rispetto della materia prima, certo, ma anche del ristoratore nei confronti del cliente. E anche i grandi stellati devono capire che di questi tempi di crisi devono proporre anche menu a 25-30 euro. Ma anche rispetto dei consumatori nei confronti dei ristoranti: non c'è altro settore come quello enogastronomico in cui si entri a gamba tesa sui protagonisti su siti, blog e così via. Su Tripadvisor chiunque può scrivere che tizio è pessimo, ma non può avere lo stesso peso di quello che dice un Enzo Vizzari che è un professionista, per fare un esempio. Così come si deve capire che la cucina di un ristorante è diversa da quella di Master Chef, per dire: ognuna ha la sua dignità ed il suo posto, ma non sono cose paragonabili". Seguendo questo filo rosso, tanti gli eventi ed i dibattiti che animeranno le tre giorni di incontri, show-cooking e dibattiti sui temi dell'alta cucina, della pasticceria e della pizzeria d'autore all'insegna della qualità e dell'innovazione culinaria, con giovani cuochi di talento da tutto il mondo, dall'Italia alla Spagna, dalla Francia alla Svezia, dal Brasile a Singapore, e con i grandi nomi della cucina internazionale e del Belpaese, da Massimo Bottura a Carlo Cracco, a Enrico Crippa, "fresco" di terza stella Michelin, per citarne solo alcuni. Da non perdere, secondo Marchi, anche "gli eventi di Identità Naturali, quest'anno dedicati interamente alla verdura, sempre meno contorno e sempre più ingrediente al pari di pasta, carne e pesce, e di Identità di Sala, per ridare lustro a quella che è la vera "parte aperta al pubblico" di un ristorante, ma che ha perso appeal negli ultimi anni, pur essendo importante quanto la cucina". Il programma completo su: www.identitagolose.it

Focus

Tutto il vino di Identità a Milano

Un ottimo piatto, senza un buon calice, perde "l'altra metà del cielo". E così, insieme a Identità Golose, a Milano, dal 9 all'11 febbraio, c'è anche Milano Food and Wine Festival, ideato da Marchi e Helmut Köcher, direttore del Merano Wine Festival. Tanti i produttori, oltre 100 da tutta Italia e non solo, con 300 etichette eccellenti. Tra i tantissimi brindisi da segnalare, quelli di partner storici di Identità, come Fontanafredda-Vino Libero di Farinetti, o il Gruppo Italiano Vini (Giv), con focus Nord-Sud sullo Sforzato Cinque Stelle della valtellinese Nino Negri, e sul Grand Cru della siciliana Rapaletta. O ancora quelli delle griffe dell'Amarone Zenato che consegnerà anche il premio Identità Donna, e Allegrini, che celebrerà, tra gli altri, i 30 anni del "cru" La Grola (annata 2009). Protagoniste anche le bollicine: dalla Franciacorta quelle di Berlucchi, con la mini verticale (2004-2006) del Palazzo Lana Extrême, e di Cà del Bosco con la "Vintage Collection 2008"; dal trentino quelle di Cavit, che abbinerà il Trentodoc Altemasi Riserva Graal 2004 alla cucina di Davide Oldani, chef del D'O di Cornaredo (Milano); dal Veneto quelle del Prosecco Bisol e Villa Sandi. Info: www.foodwinefestival.it



MIONETTO

mionetto.com

bu wine
14 - 15 febbraio
Fortezza da Basso Firenze

BORSA INTERNAZIONALE
del VINO TOSCANO

ISCRIVITI ENTRO IL 15 OTTOBRE
E RISPARMIA IL 20%

Cronaca

Orientarsi nella burocrazia

Oltre al calo interno dei consumi, a preoccupare le cantine italiane è soprattutto la burocrazia, fatta da una giungla di carte, documenti, adempimenti e normative spesso complicate, ed in costante evoluzione. Come orientarsi? Con il web, visto che da febbraio è on line "Diritto diVino" (<http://dirittodivino.wordpress.com>), primo blog italiano dedicato al tema. A curarlo e gestirlo lo "Studio Giuri Avvocati" di Firenze, guidato da Marco Giuri, che da anni si occupa delle normative sul settore enoico.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

"Enoturismo e Puglia: opportunità e sviluppo": la Puglia si apre

Tra le 10 migliori destinazioni turistiche al mondo per "Wine Enthusiast", la Puglia si apre al mondo e ai giovani con il seminario "Enoturismo e Puglia: opportunità e sviluppo", domani all'Università "Aldo Moro di Bari. Tra i relatori Magda Antonioli Corigliano, docente del Master in Turismo dell'Università Bocconi di Milano, Monica Larner, responsabile per l'Italia della rivista "Wine Enthusiast", Donatella Cinelli Colombini, fondatore del Movimento Turismo del Vino e Alessandro Regoli, direttore di "WineNews". Per fare il punto su un settore che, in Italia, muove 5 miliardi di euro all'anno.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"È aumentata molto la richiesta di vino al bicchiere, anche se si parla sempre di grandissime etichette, dal Masseto all'Ornellaia. Certo è che da noi la crisi si sente meno, perché di

qui passa tutto il mondo, dal magnate russo al ricco pakistano". A WineNews Giorgio Pinchiorri, patron del tempio fiorentino del wine & food.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES