



La Prima di WineNews.it



n. 1102 - ore 17:00 - Venerdì 19 Aprile 2013 - Tiratura: 30148 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Lvmh: vino meglio della moda

Krug, Dom Pérignon, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Cheval Blanc e Château d'Yquem battono Dior, Louis Vuitton, Fenzi e Bulgari: si potrebbe riassumere così il bilancio 2012 di Lvmh, il più grande gruppo del lusso al mondo, che ha chiuso l'anno con una crescita del 19%, dimostrando, se ce ne fosse bisogno, la straordinaria tenuta del settore luxury anche in tempo di crisi, grazie, principalmente, alla divisione wine & spirits, che corre più della moda, frenata dalla costosa acquisizione di Bulgari. Merito dell'Asia e della Cina, che continua a preferire grand cru e cuvée francesi, ma anche il cognac Hennessy, competitor sempre più agguerrito del nazionale baijiu.



Fuori salone, dentro il vino!

Ogni fiera importante, in Italia e non solo, è ormai, nei fatti, una fiera del vino. Da Vinitaly (è ovvio) al Salone del Mobile, ma anche a quelle dedicate, per esempio, al marmo, alla cosmesi, all'energia, alle auto e via dicendo, al "fuori salone", che in tanti appuntamenti è importante oramai quanto l'evento principale, è il wine & food made in Italy l'indiscusso protagonista. E non solo perché è scontato che, dopo una giornata di lavoro in fiera, non ci sia nulla di meglio che un buon calice di vino con un buon piatto per rilassarsi. Ma perché gli appuntamenti dedicati all'eno-gastronomia sono sempre più "istituzionalizzati" anche fuori dalle fiere: dalle degustazioni in boutique di moda o negozi di design, a serate a tema nei locali nei giorni degli eventi e così via. Anche questa è "sinergia".

Cronaca

Un'Europa aperta al vino

Se in Italia il 30% dei consumatori preferisce acquistare direttamente dai produttori, la burocrazia e le accise europee frenano le vendite "a distanza" tra Paesi diversi, impedendo alle piccole e medie imprese di beneficiare del mercato comune. Un limite che i vignaioli Indipendenti (Fivi) vogliono superare portando il problema direttamente sul tavolo della Commissione Europea, con l'iniziativa di Astrid Lulling, presidente dell'Intergruppo Vino del Parlamento Europeo, e Giancarlo Scottà.



Primo Piano

Torna il sole ... anche sugli eventi wine & food

I primi soli primaverili fanno riscoprire la voglia di stare in compagnia per una gita fuori porta e con il bel tempo che comincia finalmente a farsi largo, anche la macchina dell'eno-gastronomia made in Italy riavvia gli ingranaggi un po' "arrugginiti" dalle continue piogge invernali. E così, per chi si sente di voler riassaporare gli odori e i sapori di un'Italia da scoprire tra ponti, gite fuori porta, mangiare e bere bene, WineNews ha selezionato gli appuntamenti da segnare assolutamente in agenda. Per gli amanti dei vini passiti, a Volta Mantovana, dal 25 al 28 aprile, ci sarà la "Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione", con degustazioni guidate e assaggi. Ospiti d'eccezione il Madeira portoghese e i vini cileni (www.vinipassiti.com). Lo stesso week-end, anche il Barolo fa bella mostra di sé, con "I grandi terroir del Barolo", l'evento griffato Go Wine di scena a Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba per degustare le anteprime del Barolo Castiglione Falletto 2009 e del Barolo Serralunga 2009 (www.gowinet.it). Il vino, declinato con arte e cultura, sarà protagonista anche dal 27 al 29 aprile a Recanati all'"Infinito Wine Food Festival": una tre giorni dedicata alle migliori cantine delle Marche, ai più apprezzati "artigiani del gusto" e ai piatti che più rispecchiano questa terra (www.comune.recanati.mc.it). Ancora Barolo in primo piano, ma a Roma, il 22 aprile, con una verticale di 7 annate di Cannubi per conoscere la storica azienda di Paolo, Mario e Guido Damilano, insieme agli esperti dell'Ais - Bibenda (www.bibenda.it), mentre lo stesso giorno a Bari debutta il "Festival Franciacorta" itinerante, l'appuntamento alla scoperta del vino prodotto col metodo della rifermentazione in bottiglia, che porterà in Puglia banchi d'assaggio, seminari e 22 produttori, insieme ai migliori sommelier Ais per degustare Brut, Extra Brut, Satèn, Rosé, Pas Dosé, Riserva (www.franciacorta.net). Infine, a Marsala, alle cantine Florio di Duca di Salaparuta, va in scena "La moda in Cantina", da stasera al 21 aprile, con il fashion design Ignazio Bissoli e, a Castagneto Carducci, tra i cipressi ed i filari di Bolgheri, da oggi al 21 aprile, torna "Castagneto a Tavola" (www.castagnetoatavola.it).

Focus

Un amore che nasce nel grembo materno

L'amore per il vino, così come quello per il cibo, sono passioni che nascono, solitamente, in età adulta, eppure il rapporto con il wine & food nasce molto ma molto prima, già nel grembo materno, visto che sono numerosissime le donne che, in dolce attesa, non rinunciano a bere un bicchiere o due di vino a settimana. Incoscienti? No, almeno secondo la ricerca della University College di Londra, che ha esaminato 10.000 bambini nati nel Regno Unito, dimostrando che i figli di donne che hanno bevuto moderatamente hanno le stesse probabilità di avere problemi cognitivi o comportamentali rispetto ai bambini avuti da madri che si sono astenute dal bere, ed anzi, i punteggi dei test cognitivi sarebbero addirittura migliori ... Una volta al mondo, la sfida più grande per tanti bambini e tanti genitori, diventa quella per una dieta equilibrata e sana. Lotta che, purtroppo, sono in tanti, tra le mamme ed i papà, a perdere: secondo il terzo Osservatorio Nutrikid Nestlé - Fondazione Adi la maggior parte dei bambini non ha abitudini sane, dà troppa poca importanza alla colazione, e scassa l'attività fisica (nel 2012 il 16% dei bambini non faceva sport), preferendo troppo spesso televisione e videogiochi.



Wine & Food

L'uva che resiste a tutto arriva dalla Svizzera, e si chiama "Divico"

Una varietà di uva che resiste alla peronospora e ad altre malattie fungine? Esiste, l'ha creata il laboratorio svizzero Agroscope, specializzato nella ricerca agronomica, ed è un vitigno rosso che necessita di soli 1-3 trattamenti l'anno, invece dei "canonici" 6-10. Allevato per resistere a peronospora, oidio e muffa grigia, è un incrocio fra la varietà svizzera Gamaret e la tedesca Bronner, note per la loro resistenza alle principali malattie della vite, e porta il nome del capo della tribù elvetica dei Tigurini, che sconfissero i Romani in Provenza: "Divico".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Torna "Vini Rosati d'Italia", il concorso promosso dalla regione Puglia di scena il 4 e il 5 maggio a Bari che premia le migliori produzioni italiane di vini rosati:

"un'occasione importante per promuovere questo vino non solo in Italia e nel mondo". Parola del neo assessore all'agricoltura della regione Puglia, Fabrizio Nardoni.

