



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1129 - ore 17:00 - Giovedì 30 Maggio 2013 - Tiratura: 30246 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Vignerone per gioco

Se chiedete ad un bambino cosa vuole fare da grande, è probabile che vi risponda "il calciatore!", difficilmente il vigneron. Una risposta figlia del tempo in cui viviamo, della forza mediatica di star come Messi ed Ibrahimovic, ma anche dei videogiochi, con i quali chiunque può sentirsi, per qualche ora, una stella del calcio. Ma la curiosità va saputa "stuzzicare", e con "Wine Academy" (foto), il videogame finanziato dalla Regione Aquitania, chiunque, anche un bambino, può vestire i panni del vigneron: altro che Champions League, la sfida, qui, è quella di una gestione ottimale del vigneto, della vendemmia e, soprattutto, della commercializzazione.



### Campagna di Russia

Il 2012, annus horribilis per le economie del Vecchio Continente, non ha risparmiato il vino tricolore, che tiene la barra dritta grazie alle esportazioni, e limita il calo dei consumi interni grazie alle performance delle bollicine, pronte ormai a conquistare l'estero. Nel 2013, infatti, la musica è diversa, le nuvole si diradano e, da Est, il cielo si rischiarà: il segnale che arriva dalla Russia è di una ripresa eccezionale, che ha portato ad una crescita delle esportazioni, per gli spumanti italiani, del 467% nei primi tre mesi, tanto che oggi 7 bottiglie di bollicine su 10 aperte al di là degli Urali arrivano dal Belpaese, con una quota delle importazioni pari al 25%. Del resto, Mosca è la seconda città al mondo per numero di milionari residenti, e il consumo pro-capite è previsto in aumento del 18% entro il 2016 ...

## Cronaca

### Wine contest by Oddbins

Dopo il successo del 2012, la catena di enoteche più grande del Regno Unito, Oddbins, apre di nuovo le porte ai wine lovers di Sua Maestà, nel contest amatoriale che, tra una degustazione alla cieca e l'altra, incoronerà il miglior palato non professionista del Paese. Il via questo week end, con il primo round per gli 8.000 iscritti alla sfida, ma solo uno si aggiudicherà la finale, a luglio, condotta dalla coppia di Master of Wine Susie Barrie e Peter Richards, e che mette in palio un tour enoico in Australia e Nuova Zelanda.



## Primo Piano

### Spesa low cost? Per la salute è high risk ...

Spesa low cost? Per il consumatore e per il made in Italy è high risk. La crisi morde ed è boom del low cost sulle tavole degli italiani: i cibi a basso costo stanno entrando sempre più nel quotidiano del Belpaese, con un aumento degli acquisti con oltre 6 famiglie italiane su 10 (62,3%) che hanno tagliato quantità e qualità degli alimenti e con le vendite che nel primo trimestre 2013 salgono solo nei discount (+2%). E di pari passo balzano in avanti gli allarmi alimentari (+26% sul 2008, prima dell'inizio della difficile congiuntura economica), di cui l'80% provocato da prodotti a basso costo provenienti da Paesi extra Ue. E dalla contaminazione della dieta mediterranea al picco delle importazioni dei falsi prodotti tipici made in Italy, dai wine-kit svedesi all'olio d'oliva turco ai falsi formaggi al miele cinese o il prosciutto cotto olandese, ma anche i limoni argentini, il pane proveniente dall'Est Europa, fino a tutte le trappole del basso costo ecco la fotografia sul mondo del low cost alimentare e le "istruzioni per l'uso" di Coldiretti che presenta oggi a Bruxelles il primo dossier sui "Rischi dei cibi low cost". A differenza di quanto è accaduto per tutti gli altri settori, sottolinea la Coldiretti, dall'abbigliamento alle automobili, in cui gli italiani hanno rinunciato agli acquisti, per l'alimentare, che va in tavola tutti i giorni, questo non è possibile, almeno oltre un certo limite, ma si è verificato un sensibile spostamento verso i prodotti a basso costo per cercare comunque di risparmiare. Una tendenza frutto del cambiamento dei consumi delle famiglie italiane che per gli alimentari e le bevande nel 2012 sono scesi a 117 miliardi, con un calo del 6,3% dal 2008. "Dietro questi prodotti - sottolinea il presidente Coldiretti Sergio Marini - spesso si nascondono ricette modificate, l'uso di ingredienti di minore qualità o metodi di produzione alternativi. Verificare sempre gli ingredienti e la provenienza in etichetta, preferire l'acquisto di prodotti freschi o comunque poco elaborati e che non devono aver subito lunghi trasporti, diffidare dei prodotti che costano troppo poco come certi extravergini che non coprono neanche il costo della raccolta, sono alcuni dei consigli da seguire".

## Focus

### Alla scoperta dello Champagne

Avviso ai naviganti, specie se amanti delle bollicine: in Italia arriva l'Ecole du Champagne, con i primi corsi che prenderanno il via a Milano (la presentazione il 13 giugno nella città meneghina, info: [www.wtba.it](http://www.wtba.it)). Ma dimenticate i "soliti" metodi, perché, come racconta a WineNews la sua creatrice, Delphine Veissiere, "si tratta di una scuola completamente diversa da quelle tradizionali: non c'è una metodologia impostata secondo un modello deterministico, nei nostri corsi si impara a riconoscere lo Champagne che ci piace di più, tutto si basa sulla soggettività del gusto, aprendosi al dialogo ed alla discussione, alla scoperta dello Champagne perfetto per ogni palato ed ogni naso". Al centro, c'è la conoscenza, a prescindere che si sia "semplici appassionati, collezionisti, sommelier, o persino produttori: oltre ai corsi, infatti, faremo degli incontri dedicati ai manager del settore, per affrontare il mondo delle bollicine ed approfondirne i segreti, non solo metodologici, ma anche commerciali e di marketing. È importante - conclude Delphine Veissiere - che i produttori di bollicine italiane capiscano che il successo dello Champagne è legato ad un'innovazione che non si ferma mai".



## Wine & Food

### Assoenologi premia la ricerca della Fondazione Edmund Mach

Il settore vitenologico, senza ricerca, non conoscerebbe l'innovazione e, a premiare il miglior studio nel settore, dal 1976, è il premio Assoenologi per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia che, quest'anno, va ad un gruppo di ricercatori della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, capaci, con i loro studi, di comprendere i meccanismi chimici e molecolari che nuovi incroci resistenti di vite mettono in atto nelle foglie per autodifendersi dalla infezione della peronospora. Il primo passo per stimolare le difese naturali della pianta, e per ottenere nuove varietà resistenti alle malattie.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La nostra classificazione individua le etichette di maggior successo nelle aste internazionali, ed i tre vini al top dimostrano come siano i tre territori più famosi ad essere premiati:

Montalcino, Langhe e Bolgheri". A WineNews la nuova classificazione by Gelardini & Romani, nelle parole di Raimondo Romani e del miglior sommelier del mondo, Luca Martini.

