



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult  
WINERIES PROJECTS



n. 1152 - ore 17:00 - Martedì 2 Luglio 2013 - Tiratura: 30313 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Bacco & Venere

Lui, Alessandro Scorsone, è uno dei più celebri "alfieri" del vino italiano in tv, e vanta nel suo curriculum, tra le altre, l'esperienza come sommelier ufficiale di Palazzo Chigi. Lei, Monica Bellucci, è una delle donne italiane più conosciute del mondo, attrice, modella e ambasciatrice della bellezza italiana nel pianeta, seppur da anni viva con il marito-regista Vincent Cassel "tra i vigneti di Francia". Che però, al fascino del vino italiano (in questo caso Bellavista), non rinuncia: dopo essere stata testimonial dei vini del Friuli del Venezia Giulia alla Mostra del Cinema di Venezia (2011), la "Venere di Città di Castello" si è lasciata immortalare con il celebre Sommelier, in un brindisi ideale al vino d'Italia ...

## Primo Piano

### Il vino in Cina con la cultura, oltre i "dazi"

L'avvio ufficiale da parte della Cina dell'indagine antidumping e antisussidi sulle importazioni di vino europeo, preoccupa i produttori italiani, ma non per questo, ovviamente, ci sarà una "smobilitazione" o si crederà meno in quello che da tanti è indicato come il mercato del futuro per il vino e non solo. "L'importante è continuare ad investire in cultura e formazione, come facciamo da anni, perché è indiscutibile che i cinesi abbiano voglia di vino italiano e siano incuriositi". Così a WineNews Fabio Carlesi, segretario generale di Enoteca Italiana, e Giovanni Pugliese, vice direttore di Yishang Wine Consulting Company, il braccio operativo in Cina dell'Enoteca, che per il vino italiano è il partner istituzionale più apprezzato dalla autorità cinese (unico ente straniero nella commissione sul fenomeno delle imitazioni alimentari ammesso da Pechino). "I margini di sviluppo per l'Italia ci sono tutti, soprattutto nella fascia media, che è quella più corposa e dove sarà il vero business. Noi investiamo tanto in formazione, è la nostra mission principale, e stiamo dialogando anche con altre organizzazioni come l'Istituto Grandi Marchi e il Consorzio Italia del Vino (che riuniscono le più importanti realtà vinicole d'Italia) per aggregare le forze e potenziare sia la formazione in loco che le attività di incoming in Italia. E poi, a fine 2013 vorremmo lanciare una piattaforma on line di divulgazione sul vino e sui territori italiani, ma anche di e-commerce, coinvolgendo i più autorevoli player del mercato cinese". Insomma, dazi o non dazi, le potenzialità da cogliere sono tante, almeno guardando ai numeri. La Cina ha fatto registrare, nel 2012, un incremento di importazioni di vino del 6% in volume (326.735 ettolitri) e del 15% in valore (77 milioni di euro) sul 2011. Certo, i consumi sono ancora bassissimi: 1,34 litri procapite all'anno, di cui solo 0,29 (più o meno due bicchieri) di vino di importazione, che per la metà è francese. "Ma se in alcune città come Pechino e Shanghai c'è già una discreta affermazione del vino, ci sono altre zone in cui nei prossimi anni ci sarà il boom, come nel Sichuan, dove ci sono città come Chengdu, che fa 14 milioni di abitanti, o Chongqin, che sfiora i 29 milioni, e dove ci concentreremo".

## Focus

### A tu per tu con monsieur Alain Ducasse

Ha avuto 21 stelle Michelin in contemporanea e, con i suoi 20 ristoranti nel mondo, è uno degli chef più affermati di sempre. È "monsieur" Alain Ducasse, che abbiamo incontrato a Tenuta La Badiola, in Maremma, del Gruppo Terra Moretti (nella foto con Vittorio Moretti e Carmen Moretti De Rosa), la sua unica esperienza in Italia. "Un'esperienza che va bene, è un territorio unico". Territorio che è sempre più un must per chi cucina ad alti livelli. "Un cuoco deve tutelare quello che ha a disposizione dove si trova - spiega - con l'impegno di fare una cucina con meno grassi, sale, zucchero e proteine, e più cereali e verdure. E questo territorio ci permette di farlo". Cosa pensa della grande esposizione mediatica degli chef? "Per me è importante esprimere una cucina semplice, locale, saporita, rispettosa della natura. Non si deve restare solo in cucina, ma nemmeno fare solo la predica in tv, bisogna esprimersi nei fatti e nelle parole". Nella ristorazione, oggi, conta più essere un grande chef o un bravo manager? "Uno chef è già un manager, deve gestire un'equipe. Prima di tutto, ovviamente, deve essere un buon cuoco. La combinazione di queste qualità farà di lui un buon chef" ...



## SOAVE ORIGINE STILE VALORE

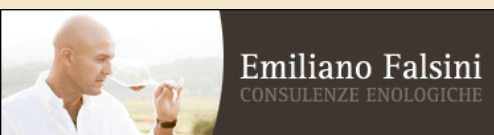
### È arrivata l'estate!

È arrivata l'estate. A dirlo non solo (finalmente) il sole, ma anche il "tenore" di tante notizie che iniziano ad arrivare da comunicati ed agenzie varie. Due esempi? Puntuale come la coda in autostrada a Ferragosto, arriva la "notizia" che ci sono più di "20.000 offerte di "lavori estivi", soprattutto nel settore della ristorazione e dell'accoglienza, tra cuochi, barman, sommelier e camerieri", dice Assolavoro, l'Associazione nazionale delle Agenzie per il lavoro che rappresenta oltre l'85% del settore. Altro "must" da chiacchiera sotto l'ombrellone, il fatto che "fingersi esperti di vino" sia uno degli stratagemmi utilizzati dagli uomini per apparire più interessanti. "News" che, in questo caso, arriva dal sito di ricerche britannico Ask Jeeves. Ora l'attesa è tutta per l'animale feroce fuggito dal circo ...

## Cronaca

### Il vino vegano "certificato"

Nella galassia delle certificazioni del vino, ora arriva anche quella del "100% animal-free": a certificare che nel vino per vegani non ci sia traccia di sostanze animali saranno l'Associazione Vegetariana Italiana (Avi) e Valoritalia. Non più una semplice "autocertificazione", dunque, ma un "marchio ufficiale" che garantirà ai consumatori che per quel vino non siano utilizzate sostanze (perfettamente lecite e non dannose, comunque) come l'albumina e la caseina, gelatine di origine animale e così via.



## Wine & Food

### I calici, le stelle e la musica di Verdi nella notte di San Lorenzo

La magia delle stelle va a braccetto con musica e vino nella notte di San Lorenzo con Calici di Stelle che il 10 agosto festeggia i 200 anni dalla nascita di Giuseppe Verdi: è tutta dedicata al celebre compositore di Busseto l'edizione 2013 dell'appuntamento by Movimento Turismo del Vino, in collaborazione con Città del Vino, in centinaia di piazze e cantine di tutta Italia. L'omaggio a Giuseppe Verdi sarà un modo per unire alla cultura e alla storia millenaria del vino italiano la grandezza e l'universalità della musica del celebre compositore, ambasciatore dell'Italia nel mondo.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il successo dell'enoturismo? "Un miracolo italiano", visto le tante opportunità ancora non colte. "La risorsa c'è, l'enogastronomia, che è trasversale per ogni forma di

turismo. Ma ci sono nicchie facoltose da intercettare, e per farlo i territori non possono più improvvisare". Così Magda Antonioli, docente del Master in Turismo della Bocconi.

