



La Prima di WineNews.it



06-09 APRILE 2014
48ª EDIZIONE VERONA



n. 1307 - ore 17:00 - Mercoledì 12 Febbraio 2014 - Tiratura: 30551 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



In Uk potrebbe essere reato

In Gran Bretagna, bere alcolici in gravidanza rischia di diventare un reato. A stabilirlo sarà la Corte d'Appello britannica che si pronuncerà a breve (trasformando l'eventuale sentenza in giurisprudenza) sul caso di una madre accusata di aver danneggiato la salute della figlia per abuso di alcolici durante la gravidanza. La bambina ha, infatti, riportato danni mentali e fisici dovuti, secondo gli esperti, proprio al disturbo dello spettro fetale alcolico. Nel 2011, un primo tribunale aveva stabilito che il precario stato di salute della bambina era dovuto "a un crimine violento" da parte della madre, sentenza che è stata poi ribaltata da un tribunale amministrativo ...



In Usa, mangi Usa

Prodotti di territorio, o comunque "nazionali", e a km 0 su una delle tavole più importanti del mondo, quella della Casa Bianca. Trionfo di una filosofia che piace tanto anche in Italia, e su cui punta molto, per esempio, Coldiretti, con le manifestazioni al Brennero in difesa del made in Italy. Peccato, però, che così applicata in momenti di grande visibilità internazionale, non aiuti a dare lustro alle eccellenze alimentari di altri Paesi. E così, nella cena in onore del Presidente francese Francois Hollande, in visita ufficiale in Usa, è stato servito un menu gourmet tutto a stelle e strisce, vini compresi. Che, considerato l'ospite, suona come un'emancipazione dell'"American Cuisine" dalla sudditanza alla cucina francese. Piatto forte della serata? L'americanissima bistecca ed insalata, con le verdure dell'orto di Michelle Obama ...

Cronaca

Un Vintaly 2014 da record

Con oltre 100.000 metri quadrati di superficie venduta, grande come non mai, Vintaly n. 48, a VeronaFiere dal 6 al 9 aprile (con la prestigiosa anteprima "Opera Wine", by "Wine Spectator", il 5), è già un'edizione da record storico. Un Vintaly che si conferma, dunque, leader della promozione del vino italiano, in patria e all'estero, dove è brand riconosciuto con Vintaly International, e con un investimento di più di 1 milione di euro per promuovere Vintaly all'estero e per l'incoming di buyer a Verona.



Primo Piano

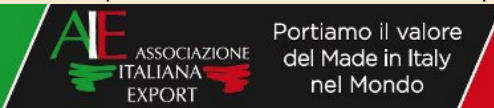
La "febbre cinese" per i vini di Toscana

Che la Toscana sia una delle regioni leader del vino italiano e mondiale non è certo una scoperta. Ma se ha conquistato le economie storiche più importanti del mondo, dagli Usa al Regno Unito, passando per la Russia, anche la Cina, oggi, non fa eccezione. Al punto che la Toscana, da sola, detiene il 24% dell'export totale italiano di vini rossi Dop e Igp nel Paese asiatico. Dove, nel 2013, se il Belpaese ha registrato una crescita in valore dell'11% sul 2012, il Granducato ha fatto +37,5% solo con i rossi. E se si aggiunge l'interesse concreto di capitali cinesi, come scritto nei giorni scorsi da "Il Sole 24 Ore", di investire nella terra del Brunello di Montalcino, uno dei rossi che incarna il sogno italiano, si intuisce che la "febbre cinese" per la Toscana enoica, è molto più che una moda passeggera. E, non a caso, nelle "Anteprime di Toscana" e "Buy Wine", eventi promossi da Toscana Promozione, di scena a partire dal 15-16 febbraio a Firenze per mettere a sistema le denominazioni storiche e quelle emergenti del territorio, sarà nutrita, come non mai, la delegazione di buyers dalla Cina, il cui interesse è faro anche per altri mercati importanti dell'Asia come Giappone, Corea del Sud e Vietnam, i cui operatori, insieme a quelli da Usa, Canada, Brasile e Danimarca, saranno protagonisti. In una due giorni che darà via, di fatto, alle "Anteprime": si parte il 15 febbraio, a Firenze, con un seminario sulle denominazioni emergenti (Chianti Rufina, Carmignano, Costa degli Etruschi, Terratico di Bibbona, Elba, Val di Cornia, Montecucco, Morellino di Scansano, Cortona), protagoniste anche il 16 febbraio, della loro "Anteprima", insieme a quella del Chianti, e di "Buy Wine". Già da domenica 16 febbraio, ma anche lunedì 17 febbraio, invece, a San Gimignano, appuntamento con la Vernaccia 2013. E sempre il 17 febbraio, a Firenze, ci sarà la presentazione della nuova Gran Selezione del Chianti Classico, protagonista anche della Chianti Classico Collection, di scena a Firenze, alla Stazione Leopolda, il 18 e 19 febbraio. Quindi, il 20 febbraio, l'appuntamento è alla Fortezza di Montepulciano, per "Anteprima Vino Nobile". A chiudere c'è "Benvenuto Brunello", a Montalcino, dal 21 febbraio.

Focus

Vino & Italia: giù i consumi, non la spesa

Se l'export, per il vino italiano, continua a regalare sorrisi, le dolenti note, come accade da qualche tempo, arrivano dal mercato interno. Trend confermato dai dati di Wine Monitor - Nomisma, sulle vendite nella gdo (che vale il 65% del mercato complessivo): nel 2013 -6,5% in quantità sul 2012 (già a -3,6 sul 2011), anche se cresce il valore (+3,1%), ma soprattutto per l'aumento dei prezzi del vino (+10,2%). In soli 5 anni, aggiunge Wine Monitor, l'Italia ha visto ridurre i consumi di ben 4 milioni di ettolitri, con una spesa mensile procapite per il nettare di Bacco scesa da 5,2 a 5 euro, contro quella della birra cresciuta da 2 euro a testa nel 2007, a 2,5 del 2012. Segnali che il calo dei consumi di vino non è dovuto solo alla crisi e alla spending review adottata da tante famiglie, anche nel budget destinato al wine & food. Le cause sono da ricercare nel cambiamento degli stili di vita delle nuove generazioni, che bevono vino, visto che l'85% degli italiani si concede, ogni tanto, un calice, ma fino a 4 volte in meno della "vecchia guardia". Fondamentale, quindi, raccontare storie con messaggi mirati, visto che la pubblicità pare funzionare, tanto da aver indotto 3 persone su 10, nell'ultimo anno, a comprare vino ...



Portiamo il valore del Made in Italy nel Mondo



Wine & Food

Lunga vita ... a chi beve Cannonau! Lo dice "Doctor Oz"

Il segreto dell'eterna giovinezza? Chiedetelo ai sardi, famosi per la loro longevità, e bevete Cannonau: parola del celeberrimo Dr. Oz, alias Mehmet Oz, il chirurgo più famoso d'America, che, nel suo "The Dr. Oz Show", ha dichiarato che il vino sardo per eccellenza fa bene alla salute. Perché se è vero che i segreti della buona salute da ricercarsi nell'alimentazione sana, allora si trovano anche nel vino che beviamo. E il segreto del rosso "elsir" sardo sarebbe nel suo vitigno, che contiene procyanidinis, un potente antiossidante con benefici vascolari da 5 a 10 volte in più delle altre varietà.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'1-2 marzo partirà "Hack-Wine", una maratona 24 ore on line, promossa da H-Farm con Vintaly International, fatta di confronti, di spunti e di idee: una sorta di super

brain-storming interamente dedicato allo sviluppo di progetti eno-digitali. A spiegarne la potenzialità, il responsabile Alessandro D'Annibale.

