



La Prima di WineNews.it



n. 1339 - ore 17:00 - Venerdì 28 Marzo 2014 - Tiratura: 30623 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

OperaWine
Qual è il tuo preferito tra i 100 vini scelti da Wine Spectator?

TWITTA il tuo #BestOperaWine

dal 24 marzo al 4 aprile

#BestOperaWine

Tra una settimana esatta, il 5 aprile, torna una delle degustazioni più prestigiose del vino italiano: a Verona è di scena "Opera Wine", con le migliori 100 cantine del Belpaese selezionate dalla celebre rivista Usa "Wine Spectator", in collaborazione con Vinitaly International, come prestigiosa anteprima di Vinitaly. Ma a dire quale, tra le 100 griffe in assaggio, è la preferita dai wine lover del mondo, saranno i social media, ed in particolare Twitter: basta scrivere il nome della cantina con l'hashtag #BestOperaWine. E la più gettonata sarà eletta miglior cantina della kermesse, e proclamata nel meeting che precederà l'evento (www.operawine.it).



SMS Agricoltura, credito record

Il credito all'agricoltura è cresciuto progressivamente "fino ai 44 miliardi di euro del 2012 e del 2013, i massimi storici, e le sofferenze sono ora attestate al 10%, un livello ancora elevato, ma inferiore a quello degli ultimi anni". Lo ha detto il presidente dell'Abi, Antonio Patuelli, che ha sottolineato anche "il rinnovato e più forte interesse verso il comparto agricolo da parte delle banche italiane" con la nascita di nuovi settori dedicati e lo sviluppo di prodotti specifici. "Più le aziende agricole vedranno crescere una cultura d'impresa e strutture di gestione appropriate - ha detto Patuelli - più sarà possibile una collaborazione con le banche italiane, che hanno sviluppato il credito agrario visto come un settore imprenditoriale, e come tale lo valutano senza privilegi o discriminazioni".

Cronaca

"La trasparenza a tavola"

In tavola la qualità ormai, è il prerequisito: per i consumatori conta sempre più la trasparenza. E proprio "La trasparenza a tavola" sarà il tema della tavola rotonda, promossa dal "Corriere della Sera", in collaborazione con Coop, di scena il 4 aprile, a cui parteciperanno il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, il presidente di Coop Italia Marco Pedroni, quello della Coldiretti Roberto Moncalvo, quello di Federalimentare Filippo Ferrua Merigliani ed il presidente e ad di Gfk Eurisko, Silvio Siliprandi.



Primo Piano

La "capitale" del vino biologico in aprile è Verona

Il vino biologico è, senza dubbio, uno dei fenomeni più in crescita negli ultimi anni. E l'Italia non fa eccezione, anzi, con il 7% del vigneto nazionale (57.000 ettari, dati "The Research Institute of Organic Agriculture") è il Paese n. 2 al mondo per estensione. Anche i dati di mercato sembrano andare bene: i consumi interni, secondo i dati di vendita nella gdo, crescono del 4%, in netta controtendenza al calo generale (anche se, ovviamente, si parte da numeri assoluti assai più piccoli), e l'export registra picchi particolarmente significativi per la filiera bio in Italia, con ben l'82% sul totale, al punto che per la metà dei produttori bio i mercati esteri rappresentano più del 30% delle vendite, mentre il 15% supera addirittura il 60%. E per gli amanti del genere, la capitale del vino bio, ad aprile, è Verona (e dintorni). In primis, per il debutto di "VinitalyBio", salone nel salone di Vinitaly (6-9 aprile), promosso da VeronaFiere con FederBio, e dedicato alle sole cantine che producono vini biologici certificati secondo la normativa europea, con tanti produttori ed un'enoteca ad hoc per degustare tutti i vini. Ma anche, dal 5 al 7 aprile, con due appuntamenti ormai "classici", come "ViniVeri" e "Villa Favorita": il primo, "ViniVeri-Vini secondo Natura", edizione n. 11, a Cerea, nell'Areaexp "La Fabbrica", oltre ai vini dei produttori del Consorzio Viniveri ed a quelli di Renaissance des Appellations, e di oltre 100 "artigiani del vino", vedrà la presenza di Nicolas Joly, "vate" della viticoltura biodinamica, della "pasionaria" della civiltà contadina e delle lotte agrarie nel mondo, l'economista, sociologa e documentarista francese Silvia Pérez-Vitoria, autrice di libri come "Il ritorno dei contadini", per il quale ha vinto il premio Nonino 2009, di Jonathan Nossiter, con il suo ultimo film "Natural Resistance", ed Emmanuel Giboulot, il vigneron francese assunto agli onori delle cronache per aver rifiutato di fare il trattamento obbligatorio contro la flavescenza dorata, e che ora rischia multe e sanzioni pesanti; il secondo, Villa Favorita, a Sarego (Vicenza), by "Vinnatur", dal 5 al 7 aprile, vedrà riunirsi oltre 140 produttori di otto diversi Paesi (Italia, Francia, Austria, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia e Spagna).

Focus

Usa & Wine, dove si beve di più

Gli Stati Uniti, si sa, sono il mercato n. 1 al mondo per consumi di vino, nonché primo partner dell'Italia del vino, in valore, con un import a stelle e strisce che, per i produttori del Belpaese, nel 2013, è valso 1,07 miliardi di euro (+7,1% sul 2012) per 2,95 milioni di ettolitri (dati Ismea). Ma è un mercato, in realtà, fatto di tanti mercati diversi: 50 Stati, ognuno con le sue regole ed i suoi stili di consumo. A fare una "road map" seguendo il criterio del consumo procapite 2013, Stato per Stato, ci ha provato il magazine "Business Insider", su dati del "Beverage Information Group", da cui emergono anche delle sorprese. Per esempio, in molti credono che sia lo stato di New York, dominato dalla città più celebre e "melting pot" degli States, quello con i wine-drinkers più appassionati. Ma, invece, lo stato con il consumo procapite più alto è quello della capitale Washington, District of Columbia, con ben 25,7 litri a testa. New York è addirittura in posizione n. 15, con 11,9 litri a testa, e lo stato in assoluto più celebre per il vino in Usa, la California, è solo in posizione n. 8, con 14 litri a testa. I fanalini di coda, con meno di 4 litri, sono Kentucky, Utah, Kansas, Mississippi, West Virginia.

| State | Liters per capita |
|----------------------|-------------------|
| District of Columbia | 25.7 |
| New Hampshire | 19.6 |
| Vermont | 17.5 |
| Massachusetts | 16.9 |
| New Jersey | 14.9 |
| Nevada | 14.7 |
| Connecticut | 14.4 |
| California | 14.0 |
| Rhode Island | 14.0 |
| Delaware | 13.5 |
| Hawaii | 13.1 |
| Washington | 13.1 |
| Florida | 12.4 |
| Oregon | 12.2 |
| New York | 11.9 |
| Alaska | 10.9 |
| Virginia | 10.7 |
| Maine | 10.4 |
| Illinois | 10.2 |



Cronaca

Wine & Food

Dall'italianissima Nadia Santini all'italo-brasiliana Helena Rizzo

Balla a ritmo di Samba la chef migliore del mondo: è andata alla brasiliana Helena Rizzo del Ristorante Mani di San Paolo, il "Veuve Clicquot World's Best Female Chef" 2014, il premio della rivista inglese "The Restaurant", che incorona la migliore chef donna del mondo. Helena prende così il posto dell'italiana Nadia Santini del Ristorante "Dal Pescatore" (3 stelle Michelin) a Canneto sull'Oglio (Mantova). Ex modella e studentessa di architettura, la Rizzo (nata a Porto Alegre, ma con un cognome che rivela le origini italiane), 36 anni, lavora a fianco del marito Daniel Redondo, anche lui chef.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La cucina o è buona o è cattiva";
"vado nei ristoranti per imparare";
"quella volta che la signora Reagan scelse un vino bianco toscano";
"in cucina meglio se c'è una donna": così

Sirio Maccioni, patron de "Le Cirque", tra i più celebri ristoranti di New York, dove è passato il mondo, da presidenti a Papi, e che ha appena festeggiato i 40 anni.

