

La News**Yoga nel vigneto: il 20 agosto a Feudi di San Gregorio**

Fare yoga è più bello davanti ad un tramonto sulla vigna: un'esperienza unica che oggi è possibile vivere a Feudi di San Gregorio, una delle cantine più blasonate della Campania. Il 20 agosto, nella quiete del vigneto di Pietrascilonga, lontani dai rumori e circondati da una natura incontaminata, i partecipanti saranno accompagnati in un percorso yoga semplice e accessibile, preceduto da un aperitivo a base di Fiano. L'obiettivo è invitare non solo a scoprire la cantina ma anche a "vivere" i suoi vigneti e il contatto con la natura. Info: tel. 0825/986683; prenota@feudi.it

**SMS Rarità enogastronomiche**

Dopo la classifica dei 10 cibi più cari del mondo del "New York Daily News", anche Winenews ha scovato costosissime rarità enogastronomiche, "quasi" ... surreali! A partire dal raro vino di Saint Goudillon, di cui viene prodotta unicamente una barrique negli anni bisestili, ottenuta da un clone di vite ormai quasi estinto e coltivato con amore da cinque vergini francesi. Il prezzo? Un milione di euro a bottiglia. Perfetto con il Piccione delle Bandidos, specie argentina di cui si contano solo una decina di esemplari, con carne dal profumo di cioccolato fondente, a 800mila euro all'etto. Salutisti? Per soli 12.000 euro, una bottiglia di acqua Pacific, imbottigliata nella Fossa delle Marianne a 10.000 metri di profondità. Non filtrata, presenta sabbia e minuscoli gamberetti morti, a garanzia di incontaminata purezza.

Cronaca**Fedagri: aiuti a stoccaggio vini**

Introdurre nuovamente lo stoccaggio privato dei vini e dei mosti nell'Ocm Vino. Una richiesta di Fedagri per rimediare alla situazione difficile determinata proprio dalla nuova Ocm. "Per la copertura dello stoccaggio privato, non compreso nel Piano di Sostegno nazionale - spiega il presidente della sezione vini Adriano Orsi - si potrebbe attingere al bilancio destinato all'estirpazione. Inoltre il 15% dell'ammontare dei premi all'estirpazione delle vigne dovrebbe andare alle associazioni di produttori".

**Primo Piano****Vino nel caveau e credito in cantina? Bottiglie da invecchiamento a garanzia dei prestiti? Si può fare. A dirlo il banchiere e produttore Gianni Zonin**

Cantine che offrono grandi vini da invecchiamento come garanzia alle banche per ottenere credito: un'idea non troppo bizzarra, soprattutto in tempi di crisi e stretta creditizia degli istituti di credito verso le imprese, soprattutto nel comparto agricolo. Dopo la notizia degli ultimi giorni, ovvero del Credito Emiliano che ha accettato come pegno il Parmigiano Reggiano per erogare prestiti ai produttori (pratica che peraltro esiste da oltre 50 anni), WineNews ha chiesto se questo modus operandi sia esportabile anche nel vino a uno dei personaggi che meglio rappresentano in Italia il trait d'union tra il mondo dei produttori e quello delle banche: Gianni Zonin, alla guida di una delle aziende enoiche più grandi del Belpaese, e presidente della Banca Popolare di Vicenza e della Cassa di Risparmio di Prato, nonché ex presidente di Banca Nuova ed ex vice-presidente della Banca Nazionale del Lavoro. "Quello che viene regolarmente fatto per il comparto dei formaggi - afferma - potrebbe essere un'ottima idea anche nel mondo del vino. Evidentemente per quei vini che permettano di ottenere le stesse garanzie dei formaggi a medio-lungo affinamento, quindi quei vini pregiati che per legge devono restare in cantina per alcuni anni: Barolo, Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, solo per fare i nomi più noti". "Oltretutto - aggiunge Zonin - i Consorzi di tutela potrebbero rappresentare un'ulteriore garanzia per gli istituti di credito. C'è un caso che sarebbe di immediata fattibilità: sto parlando del "blocage", operato dal Consorzio del Chianti Classico, che potrebbe rappresentare quel "deposito" speciale a garanzia di crediti per i viticoltori chiantigiani, che, in questo periodo, trovano non poche difficoltà nella conduzione delle proprie imprese".

Focus**Tavola: ricerca che fai consumo che trovi... I diversi dati sulla spesa alimentare degli italiani di Confcommercio e Coldiretti**

Di questi tempi c'è chi inneggia alla fine della crisi e chi, al contrario, predica prudenza, se non peggio. Non c'è da stupirsi, quindi, se contemporaneamente arrivano dati contrastanti sui consumi a tavola. Ma a leggerli bene, si può scovare anche qualche segnale incoraggiante. Confcommercio, nel suo Rapporto sul Terziario 2009, che ha esaminato il periodo 2002-2008, con un calo generale dei consumi del -1%, ha rilevato diversi cambiamenti nella dieta degli italiani: si consuma meno pesce (-4,8%) e grassi (-11,9%), ma più carne (+7,2%), pane e cereali (+5,7%), e si mangia fuori un po' più spesso (+5%). Secondo Coldiretti, invece, nella prima metà 2009, la musica è cambiata: i consumi a tavola tornano a crescere (+1,5%), ma mentre il pane è in discesa, insieme a primi surgelati, biscotti, carne bovina e avicole, vino (buona però la domanda di vini a denominazione) e olio, tengono pasta, carne suina e ortaggi, mentre crescono latte e derivati, frutta e pesce.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food**Wine & Newspaper: lo propone il "New York Times"**

Da una lato è vero che le notizie "vanno giù" meglio con un buon bicchiere di vino, dall'altro è altrettanto vero che la stampa deve fare i conti con il calo degli introiti pubblicitari. E allora? Il "New York Times" apre un "Club delle fattorie": alla ricerca di fonti di reddito alternative, il più influente quotidiano americano ha lanciato un "wine club" che offre ai soci selezioni di vini rari in abbonamento. Due i livelli di prezzo: 60 e 90 dollari, per sei bottiglie, e i clienti potranno scegliere se farseli spedire con frequenza mensile, oppure ogni due o tre mesi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Wine for Fashion. Vino e moda a braccetto nell'atelier di Simonetta Doni, che sposa gli ambasciatori del made in Italy, due eccellenze in grado di esportare il fascino e la

seduzione italiana. Immagini, filmati d'epoca, atmosfere pionieristiche che celebrano gli albori della moda italiana e l'evoluzione delle etichette di alcune prestigiose cantine italiane.

**LA SEGRETA
SICILY STYLE CODE****PLANETA**