

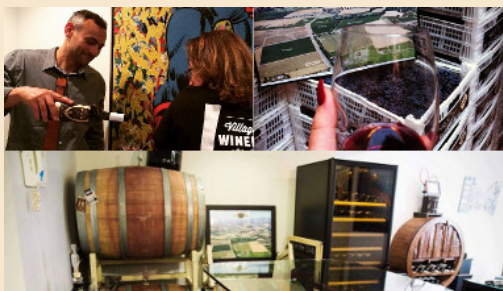


# La Prima di WineNews.it



n. 1683 - ore 17:00 - Venerdì 31 Luglio 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Una cantina urbana a NY

All'inizio era il vin de garage, ma a New York, di garage, non ce n'è quasi l'ombra, e allora, nel suo appartamento di 50 metri quadrati nella zona di "Alphabet City", nel cuore dell'East Village di Manhattan, il wine lover italoamericano Matthew Baldassano la cantina l'ha messa direttamente in salotto, "sede" del Village Winery Club: 750 litri di vino all'anno, da uve provenienti da ogni angolo del mondo, ma anche la possibilità, per chiunque, di sostenere il progetto di Baldassano iscrivendosi al club, e seguire così tutte le fasi della vinificazione, con l'obiettivo finale, ambizioso, di vedere le bottiglie di Village Winery Club nei locali della Grande Mela.



### Benvenuto "Food Act"

La cucina, per l'Italia, non vuol dire solo ristorazione. Al contrario, da una parte è il miglior biglietto da visita per i turisti di tutto il mondo, dall'altra è l'apice di quella enorme piramide che è la produzione agroalimentare del Belpaese, ricca come quella di nessun altro. I nostri chef, in quest'ottica, hanno l'onore e l'onere di rappresentare il lato migliore di un intero Paese, ma certo non possono farlo senza il supporto delle istituzioni. Ecco allora che il "Food Act", il piano in dieci obiettivi messo in campo da tre Ministri (dell'Istruzione, Stefania Giannini, della Cultura, Dario Franceschini, e, ovviamente, delle Politiche Agricole, Maurizio Martina) e quaranta super chef (da Marchesi a Bottura), può rivelarsi la risposta giusta alla richiesta di attenzioni di un settore ancora pieno di potenzialità.

## Cronaca

### Crociera "healthy food"

Tra gamberi, involtini e dessert vincono le verdure di stagione. È la tendenza dell'"healthy food" che quest'estate domina anche in crociera, dettando legge dalla colazione alla cena, passando per l'aperitivo. Lo confermano gli chef di Msc Crociere che, attraverso un sistema computerizzato di bordo, sono in grado di monitorare tutti gli ordini dei passeggeri su base demografica, aggiornando così l'offerta gastronomica. Tra i piatti preferiti in alto mare, involtini di melanzane e gamberi al vapore.



## Primo Piano

### "Calici di Stelle" da stasera in tutta Italia e a Expo

A Venezia, Verona, Barolo, Valdobbiadene, Siena, Montefalco, Bari ... l'Etna, con in mano un calice del proprio vino preferito ed il suo terroir sullo sfondo, gli appassionati si preparano ad esserne i protagonisti; e in partnership con Vinitaly-Veronafiere, "Calici di Stelle" sarà anche a Milano in "Vino - A Taste of Italy", il pavillon dedicato al vino all'Expo 2015 (dal 4 al 10 agosto). Il brindisi veneziano è solo il primo di una ricca serie: se sulla Darsena dell'Alzaia Naviglio Grande a Milano si verseranno i vini dei territori presenti all'Expo (4-8 agosto), a Verona, nel Fuori Salone "Vinitaly & the City Expo Edition" nel Palazzo della Gran Guardia, ci saranno etichette da tutta Italia (6-9 agosto). Uniti dal leitmotiv #suonodabere e dalle colonne sonore del music designer Paolo Scarpellini, tra gli eventi, domani, a San Martino sulla Marrucina, la cantina Masciarelli riunirà "Tre Mas", ospitando le griffe veneta Masi e quella campana Mastroberardino, con i loro vini. A Barolo l'appuntamento è sulla terrazza dell'antico Castello nel Museo del Vino-WiMu; a Valdobbiadene, a Villa dei Cedri, è di scena un pic-nic notturno con le cantine del Consorzio Valdobbiadene; a Siena, si brinda ai 700 anni della "Maestà" di Simone Martini fin sulla Torre del Mangia, con i vini dell'Enoteca Italiana e le note della storica Accademia Chigiana, in una Toscana ricca di eventi in cantina con la regia del Movimento Turismo del Vino Toscana ([www.mtvtoscana.com](http://www.mtvtoscana.com)). Con Mtv Puglia, invece, per la prima volta, si brinda anche a Bari (5 agosto; [www.mtvpuglia.it](http://www.mtvpuglia.it)), oltre che nelle spiagge bianche del Salento. E poi dalla Val d'Aosta ai 2.170 metri del Rifugio Faloria a Cortina, con 100 etichette di Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg (8 agosto), dal Friuli ([www.mtvfriuliug.it](http://www.mtvfriuliug.it)) all'Etna, in un beach party a Levanto, nel Lazio, a Matera "Capitale della Cultura 2019" (8 agosto), in Sardegna e in Umbria, a "Sagrantino sotto le stelle", a Montefalco, ammirando gli affreschi dell'artista del Rinascimento Benozzo Gozzoli, mentre le cantine, da Caprai a Lungarotti, ad Antonelli San Marco, passando per la Falesco e la Tenuta Castelbuono, si divideranno tra l'Expo e tanti eventi in cantina ([www.mtvumbria.it](http://www.mtvumbria.it)).

## Focus

### Usa in frenata, ma l'Italia del vino resiste

Le cifre sulle importazioni vinicole negli Stati Uniti (in foto, una scena del celebre road movie "Sideways"), per i primi cinque mesi 2015, confermano la tendenza verso una generale contrazione del mercato. L'Italia, comunque, continua a crescere in termini quantitativi (+3,9%), aspetto particolarmente significativo se paragonato alla riduzione complessiva delle importazioni vinicole americane (-0,5%) ed a quelle dei principali Paesi concorrenti dell'Italia, soprattutto per gli sfusi, come rivelano gli ultimi dati dell'Italian Wine & Food Institute. Il Belpaese, quindi, passa da 1 milione di ettolitri, per 548,99 milioni di dollari, dei primi cinque mesi del 2014, a 1,04 milioni di ettolitri, per un valore di 525,91 milioni di dollari, dello stesso periodo del 2015, per una quota di mercato che sale al 27% in quantità e al 32,7% in valore. Nel complesso, le importazioni statunitensi hanno toccato i 3,87 milioni di ettolitri, per un valore di 1,6 miliardi di dollari, con una riduzione dello 0,5% in quantità e dello 0,3% in valore sul 2014. Il dato migliore arriva dalle bollicine: l'import Usa dei vini spumanti, nei primi cinque mesi 2015, ha registrato un incremento del 30,6% in quantità e del 17,2% in valore sul 2014.



## Cronaca

### Crociera "healthy food"

Tra gamberi, involtini e dessert vincono le verdure di stagione. È la tendenza dell'"healthy food" che quest'estate domina anche in crociera, dettando legge dalla colazione alla cena, passando per l'aperitivo. Lo confermano gli chef di Msc Crociere che, attraverso un sistema computerizzato di bordo, sono in grado di monitorare tutti gli ordini dei passeggeri su base demografica, aggiornando così l'offerta gastronomica. Tra i piatti preferiti in alto mare, involtini di melanzane e gamberi al vapore.



## Wine & Food

### Anche il nome aiuta a vendere il vino, specie se è semplice

Sono innumerevoli i fattori che concorrono al successo commerciale di un vino: dal prezzo alla denominazione, dalla storia ai punteggi della critica, passando per l'etichetta ed il nome, perché, come dimostra uno studio di "Wine Intelligence", c'è una relazione diretta tra la facilità di pronuncia di un'etichetta e la propensione all'acquisto da parte del wine lover. È anche così che si spiega il successo internazionale dei vari Malbec, Rioja, Merlot, Pinot Grigio, magari a scapito di denominazioni o vitigni dai nomi quasi impronunciabili, come Agiorghitiko, Kékfrankos, Öküzgözü, Papazkarasi ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Pensato per l'Expo, ma già patrimonio di Milano, il Refettorio Ambrosiano nasce dall'intuizione dello chef Massimo Bottura e del curatore artistico del Padiglione

Zero di Expo, Davide Rampello, che riunisce cucina, arte e solidarietà sotto la regia della Caritas. A WineNews Luciano Gualzetti, vice presidente Caritas Ambrosiana.

