

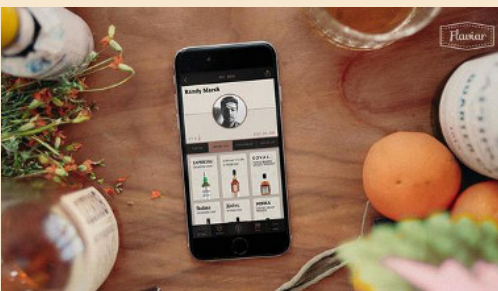


La Prima di WineNews.it



n. 1691 - ore 17:00 - Mercoledì 12 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un'app per vedere cosa bevi

Dare forma ai sapori di ciò che stiamo bevendo grazie ad un'app. Ecco l'idea di "Flaviar", l'applicazione che visualizza sullo schermo tutti gli aromi contenuti in una bottiglia, grazie ad un database di 10.000 bevande alcoliche differenti. Usarla è semplice, basta digitare il nome della bottiglia che vogliamo aprire e, attraverso una "spirale di sapori", vengono elencati tutti i sentori che contiene un determinato superalcolico. L'app si avvale anche di valutazioni e recensioni di 600.000 persone che già utilizzano l'applicazione. Inoltre, gli utenti possono acquistare ciò che stanno "analizzando" direttamente dalla app, sia in "pacchi degustazione" che in bottiglie "full-size".

Primo Piano

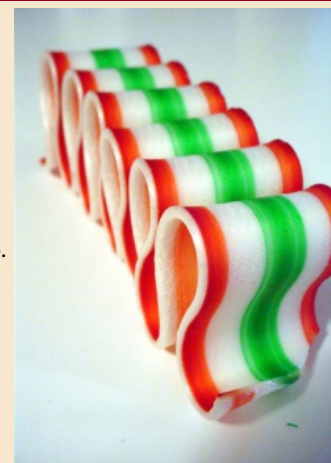
"Donne, vino e seduzione", il vino in rosa

Il ruolo delle donne nel mondo del vino è sempre più centrale, sia in cantina, dove le produttrici sono diventate il punto di riferimento del panorama enologico internazionale, sia fuori, con l'"altra metà del cielo" che si scopre sempre più appassionata di Bacco. Come rivela la ricerca "Donne, vino e seduzione", curata dal professore Gabriele Micozzi, docente di Marketing alla Luiss di Roma, in collaborazione con Live, lo spin off dell'Università Politecnica delle Marche, per il Consorzio Vini Piacini, l'84% delle donne italiane vorrebbe approfondire la propria conoscenza del vino, stessa percentuale di chi preferisce i vini autoctoni, mentre il 18% si considera un'appassionata ed il 58% ha grande curiosità per il mondo del vino. Nella scelta di un prodotto si lasciano guidare principalmente dal terroir (22%), seguito dal passaparola (16%) e dalle storie riportate sul retro della bottiglia, tanto che le consumatrici vorrebbero bottiglie con maggiori informazioni (36%) e più creatività in etichetta (24%). Il vino italiano considerato più seducente è il Brunello di Montalcino, seguito dall'Amarone e dalle bollicine della Franciacorta, quasi allo stesso livello di quelle del Trentodoc. Ma le donne hanno anche qualche consiglio da dare alle cantine del Belpaese per essere più "attraenti". Prima di tutto, creare più eventi divertenti per aiutare la conoscenza del vino (14%), quindi migliorare e valorizzare l'accoglienza in cantina (13%), puntare su prodotti a minore gradazione (13%), ma anche prodotti biologici, biodinamici e vegani (11%). Molto interessante la percezione dei personaggi che coinvolgono maggiormente la donna e sanno creare più fiducia. Le figure che sanno meglio sedurre con i propri racconti sul vino, infatti, sono: un contadino che racconta la sua vigna (22%); un produttore che racconta il suo vino (20%); uno chef che abbinava un vino ad un piatto (15%); un giornalista che scrive di vino (13%); un sommelier che spiega un vino (12%). Dai dati, inoltre, emerge che secondo il 61% delle donne un uomo che non beve vino risulta noioso o poco interessante, mentre un uomo che beve e conosce il vino risulta ricco di cultura e tradizioni (32%), interessante (26%) e divertente (24%).

Focus

L'export made in Italy vola grazie ad Expo

"Nel primo semestre del 2015 abbiamo esportato agroalimentare made in Italy per quasi 18 miliardi di euro, un risultato senza precedenti. Un dato in crescita di oltre 8 punti percentuali rispetto al 2014, anche grazie alla spinta positiva di Expo". Così il Ministro Maurizio Martina sui dati, estremamente positivi, diffusi dall'Istat sull'andamento del commercio estero a giugno. "Il mercato Usa - continua Martina - ha fatto registrare un +29% per il nostro alimentare, con vendite che nei sei mesi superano 1,7 miliardi di euro. Siamo in linea con l'obiettivo di 36 miliardi di esportazioni entro l'anno. Sono numeri record - conclude Martina - che danno la dimensione della potenza che l'Italia esprime in questo settore e ci raccontano la forza di un tessuto fatto da migliaia di piccole imprese che si mettono in gioco e puntano a conquistare i mercati mondiali". Il prodotto dell'agroalimentare più esportato dall'Italia, si legge nei dati Istat, è il vino, ma rilevanti sono anche le spedizioni all'estero di ortofrutta, di pasta e di olio di oliva. I due terzi del fatturato si ottengono con l'esportazione nei paesi dell'Ue, ma il made in Italy va forte proprio negli Usa, principale mercato di sbocco extra Ue.



Save the date

Le "Previsioni Vendemmiali 2015", in un quadro di riferimento dettagliato a livello nazionale (Regione per Regione), che prende in considerazione i dati della vendemmia, le previsioni della produzione, l'export Italia, il consumo interno, le tendenze: di tutto questo si parlerà l'11 settembre a Ca' del Bosco, nel cuore della Franciacorta, a partire proprio dai dati elaborati da Uiv - Unione Italiana Vini e Ismea, fondamentali per determinare le prossime scelte del comparto, insieme ad un punto di vista istituzionale per capire come e dove si sta muovendo il settore. Ad intervenire ci saranno, tra gli altri, il presidente dell'Uiv Domenico Zonin, il presidente dell'Ismea Ezio Castiglione ed il segretario generale del Comité Européen des Entreprises Vins Ignacio Sánchez Recarte.

Cronaca

Tutelare il lavoro di qualità

Per la prima volta in Italia nasce un sistema pubblico di certificazione etica del lavoro: con la "Rete del lavoro agricolo di qualità" sarà possibile contrastare il fenomeno dello sfruttamento e dell'illegalità nel lavoro agricolo, e avviare un percorso di semplificazione e di trasparenza per le aziende. Previsto, inoltre, un sistema premiante per le imprese che aderiranno alla Rete ed entreranno nel circuito, che nella cabina di regia, presieduta dall'Inps, annovera organizzazioni sindacali e professionali agricole.



Wine & Food

Dall'insalata spaziale alla ricetta per un hamburger perfetto

È un agosto pieno di curiosità, anche in campo alimentare. Gli astronauti abbandoneranno barrette e cibo liofilizzato: sulla Stazione Spaziale Internazionale sono già spuntati i primi cespi di lattuga. E per chi rimane con i piedi per terra c'è la ricetta definitiva dell'hamburger perfetto del nutrizionista Uk Stuart Farrimond: due fette di pomodoro spesse un centimetro di 12 grammi ciascuna, 12 grammi di lattuga iceberg, una fetta di formaggio di 23 grammi o, in alternativa cipolle fritte, e una porzione da 5,5 grammi di ketchup o altre salse, a cui si accompagnano la carne (cotta per 8 minuti) e il panino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Grandi vini da collezione, ma anche etichette su cui investire. Quanto è lontana, realmente, la Francia per le nostre grandi bottiglie? Lo abbiamo chiesto a Giulio Filippo Bolaffi, ad

della storica casa d'aste torinese, che sottolinea come "i vini top italiani, adesso, garantiscono margini maggiori di quelli di Borgogna o di Bordeaux".

