

**La News**



**Tavola mia, quanto mi costi! La pagella Ue bocchia il Bel Paese**

Olio, caffè, burro, patate e carni bovine: sono questi, un po' a sorpresa, i prodotti agroalimentari di base che hanno prezzi in Italia fra i più "cari" d'Europa (dati Eurostat aggiornati a Giugno 2008). A segnalarlo è la "Pagella annuale dei consumi" appena resa nota dalla Commissione Europea. Alcuni casi sono eclatanti: l'olio, di cui l'Italia è fra i primi produttori al mondo, costa quanto in Gran Bretagna, e più che in Spagna e Portogallo, mentre per il burro siamo superati soltanto dall'Ungheria. Il caffè? Più caro da noi che in Spagna e Portogallo.



**Dove sta la verità?**

Il recente tour negli Usa dell'Ice, di cinque regioni (Abruzzo, Calabria, Lombardia, Toscana, Veneto) e di 250 aziende made in Italy, ha confermato - lo dicono le note delle istituzioni - la passione degli americani per i grandi vini di Toscana. La Regione spiega che "tra i vini più apprezzati c'è stato il Brunello, che non sembra aver risentito delle polemiche nostrane ... il che fa ben sperare per il futuro dell'export negli States". E tante sono le aziende di Montalcino che dicono che le vendite comunque vanno. Naturalmente, crisi generale, che vale per tutti, permettendo. Ci chiediamo: ma siamo proprio sicuri che sia così? Perché tanti addetti ai lavori di casa nostra e blogger invece dicono il contrario, annunciando catastrofi? Chi avrà ragione? Il tempo lo dirà. Noi, invece, lo diciamo subito: non abbiamo mai verità in tasca!

**Cronaca**

**Kartoffel? Nein, patate! Germania primo mercato per l'ortofrutta italiana**

La Germania è il primo mercato per l'export dell'ortofrutta italiana. Le cifre del 2008 parlano di un valore delle esportazioni agroalimentari made in Italy verso la Germania di 3 miliardi e 880.000 euro, di cui un terzo di ortofrutta. Dati divulgati dal Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, ieri a Berlino per "Fruit Logistica", rassegna di settore tra le più importanti del mondo.



**Primo Piano**

**Usa love Brunello: la passione degli americani per il vino di Montalcino non risente delle polemiche di casa nostra. A dirlo Ice e Regione Toscana**

L'ex ambasciatore degli Stati Uniti in Italia, Ronald Spogli, l'aveva detto: "La love story tra il Brunello di Montalcino e gli Usa non si è mai interrotta". Un pensiero confermato oggi dai risultati del tour enologico negli Stati Uniti (Boston, New York e Miami) dell'Istituto per il Commercio con l'Estero (erano presenti anche aziende di Abruzzo, Calabria, Lombardia e Veneto) con 250 cantine italiane. Del successo della Toscana e del Brunello negli appuntamenti americani, a cui hanno partecipato oltre 1500 operatori di settore e giornalisti provenienti da diversi Stati degli Usa, è stato testimone diretto l'assessore alle attività produttive Ambrogio Brenna, che a Winenews ha spiegato: "ho potuto vedere con i miei occhi, negli appuntamenti americani e nelle degustazioni con media, buyer e operatori, come la Toscana è tenuta in grande considerazione e quanto la nostra enologia suscita interesse, con il Brunello in testa, che è stato letteralmente preso d'assalto a ogni incontro tanto che le note vicende non sembrano averne toccato assolutamente l'appeal". Parole a cui fa eco il presidente del Consorzio del Brunello Patrizio Cencioni: "Sulle polemiche di casa nostra c'è stato un confronto molto tranquillo, da loro non sono affatto sentite, non c'è stato riscontro negativo. L'immagine del Brunello è ancora fortissima negli Stati Uniti, spero che la stessa qualità dell'annata 2004 che sta per entrare in commercio ci aiuti a superare questo 2009 che sarà l'anno più duro, ma per via della crisi internazionale che interessa tutto e tutti". Il banco di prova di questa situazione sarà Benvenuto Brunello (Montalcino, 20-21 febbraio), evento importante anche per capire lo stato di salute di uno dei migliori vini della nostra penisola ...

**Focus**

**Vermentino, il vino del Mediterraneo che unisce mare e terra, Italia e Francia**

Un territorio enologico e un vino bianco del Mediterraneo che uniscono mare e terra, e mettono d'accordo due rivali dell'enologia come Italia e Francia. È la "Terra del Vermentino", il primo terroir davvero "mediterraneo" (a fianco "Cinque Terre Liguria - Vigneti sul mare, olio su tavola di Amedeo Bruzzo"), che mescola, in nome del vino, terra e mare di Toscana, Liguria, Sardegna e Corsica. Il progetto, approvato e finanziato dall'Unione Europea, mira a valorizzare il Vermentino, ma anche tutti i territori interessati, che proprio nel Mediterraneo hanno il loro trait d'union, per sviluppare un sistema enogastronomico e turistico integrato: scambi di esperienze e politiche agroalimentari, promozione delle produzioni di qualità, studio sul suolo del vino, itinerari tematici, realizzazione di strutture espositive multimediali; insomma, una vera e propria azione di marketing territoriale in piena comunione d'intenti. Perché la mediterraneità non sia un concetto astratto e associato solo alla "dieta", che attende di diventare Patrimonio dell'Umanità Unesco.



**contactlab™** Affidati al leader italiano dell'e-marketing per le tue campagne di successo.  
 e-mail & e-marketing evolution | email | sms | fax | survey | lead generation | web analytics | [Scopri come ▶](#)

**Wine & Food**

**Addio ai vini californiani entro il 2100! La previsione apocalittica del segretario all'energia Usa, il Nobel Steven Chu**

Gli appassionati dei vini della Napa Valley dovranno presto fare scorta di bottiglie californiane, se vorranno continuare a sorseggiare questi vini in futuro. "Abbiamo di fronte uno scenario in cui non ci sarà più agricoltura in California - ha profetizzato il premio Nobel e segretario all'energia Usa Steven Chu, riferendosi ai rischi del riscaldamento globale - spero che gli americani si sveglino". La California produce ad oggi circa il 90% del vino imbottigliato negli Stati Uniti con quasi 2.000 chilometri di vigne.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Continua il viaggio di WineNews nel mondo cooperativo trentino. Le "case history" di Cavit, La Vis e Mezzacorona. Un numero incredibile di soci ed ettari vitati, fatturati tra i

più importanti del settore, progetti collettivi che nobilitano il mondo del vino, cantine moderne dall'estetica raffinata. Un miracolo che si sviluppa tra Trento e dintorni.

Sicilia enPrimeur 2009  
 sesta edizione  
**Siracusa/Noto**  
 18/22 Marzo 2009  
 ASSOVINI SICILIA  
 Sicilia enPrimeur