



La Prima di WineNews.it



n. 1 - ore 17:00 - Lunedì 12 Gennaio 2009 - Tiratura: 23161 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Cina-Usa/Ue: la guerra del "food & beverage" è agli inizi

Una news - di fine/inizio anno - è passata sotto silenzio: Pechino ha lanciato l'allarme per 12 prodotti Usa del "food & beverage" dannosi per la salute. L'Aquiq, l'ente cinese per la qualità, ha notato elevata presenza di coloranti e conservanti ed altro. Si tratta di formaggi, latte in polvere, salse, cioccolato, caramelle, mandorle e succo d'arancia. Così anche 5 prodotti Ue: cioccolata, brandy, formaggi, polvere di soia e aromi. "La sicurezza dei cibi non riguarda solo noi, ma tutto il mondo" ha spiegato Chen Min, docente di Scienze dell'alimentazione a Pechino. Saggiezza cinese.

Primo Piano

"La Prima di WineNews": il primo foglio elettronico di comunicazione quotidiana sul mondo del vino. Un utile servizio di "free press" da leggere on line o da stampare

Nasce oggi il primo foglio elettronico di comunicazione quotidiana del mondo del vino: è "La Prima di WineNews", la nuova newsletter di www.winenews.it, uno dei siti più cliccati del vino in Italia, che dal lunedì al venerdì verrà inviata gratuitamente, alle ore 17, ad oltre 23mila professionisti del vino, enoappassionati e opinion leader del wine & food. "Da leggere on line - spiegano Alessandro Regoli e Irene Chiari, fondatori di WineNews - o da stampare con un semplice click (è predisposta per il comune formato A4), riporterà le notizie più fresche e interessanti della giornata sul mondo del wine & food, oltre a commenti, tendenze e curiosità". "La Prima di WineNews" si aggiunge a www.winenews.it (145.000 visitatori unici al mese), alla web-tv sul mondo di Bacco www.winenews.tv (70.000 visitatori unici al mese) e alla newsletter mensile di critica enologica "I Quaderni di WineNews". La Prima di WineNews è una sorta di "free press" elettronica, un servizio gratuito e semplice con news brevi e aggiornate da leggere sul pc o da stampare prima di uscire dall'ufficio. Tutti i numeri de "La Prima di WineNews" saranno consultabili sul sito nella nuova sezione dedicata, in formato .pdf, e saranno archiviati con la possibilità di ricerca per parola chiave. La newsletter, ideata interamente da WineNews, realizzata dalla web factory Milc, è inviata da Contact Lab di Tomato Interactive, azienda leader nei servizi dei media digitali.

Focus

Il principe Carlo innamorato del Culatello affida i suoi maiali a Massimo Spigaroli

Il principe Carlo di Inghilterra, innamorato del Culatello, affidò i suoi maiali a un allevatore e salumiere italiano. Inizia così la storia vera che ha per protagonista Massimo Spigaroli, presidente del Consorzio del Culatello di Zibello e titolare dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, dove produce i suoi salumi, recupera razze antiche e vitigni abbandonati come il Fortana. Ricerca della qualità e del legame con il territorio, che hanno colpito anche il gusto del principe Carlo: "Dopo aver assaggiato il mio culatello mi ha invitato nella sua tenuta in Galle - racconta a WineNews Spigaroli - e mi ha chiesto di andare lì a lavorare con delle razze, con le quali non produce". Ma Spigaroli, con sorpresa del principe, ha risposto no, "perché gli artigiani hanno poca tecnologia al seguito, un cervello pieno di saperi, manualità, ma più che altro sfruttano il loro territorio". E così sono stati i maiali reali a venire in Italia: a novembre i primi capi di razza Large Black e Tamworth. "Ho già mandato alcuni salumi al principe, e ne è rimasto molto entusiasta". God save the Italians...



Un vino davvero speciale...

Al primo numero de La prima di WineNews è mio desiderio brindare con un'etichetta particolare: Cremisan, un vino che nasce dai vigneti di una collina tra Gerusalemme e Betlemme, nell'area di Beit Jala. E' un vino che i Salesiani imbottigliano nel Monastero di Cremisan dal 1885, da quando venne in Palestina un confratello di San Giovanni Bosco ed a servire questa assolata terra del Signore portò molti musulmani, qualche cristiano, gente di buona lena e di buona volontà. Un insegnamento di unione e di fratellanza, di cui ha bisogno il mondo. Anche quello del vino.

Alessandro Regoli

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 ▶](#)

Cronaca

Spumante italiano batte Champagne? Non diciamo sciocchezze

Maurizio Zanella, uno dei produttori storici di bollicine italiane, liquida come privo di fondamento il fatto che lo spumante italiano trionfi mentre lo Champagne sia in crisi. Lo spumante italiano compete unicamente sul piano della qualità con lo Champagne, ma nessuno può seriamente pensare di mettere in crisi il suo primato.

LA SEGRETA

Sicily style code
PLANETA



Wine & Food

Abbiamo mangiato tanto ananas ... per il wine & food italiano!

Quanto ananas abbiamo mangiato per le feste! Perché? Semplice, abbiamo cercato di compensare il boicottaggio lanciato dal Ministro delle Politiche Agricole. Ben sapendo che se l'import del frutto esotico fosse crollato, tanti Paesi produttori avrebbero potuto far crollare il nostro export degli ottimi prodotti del wine & food made in Italy (Parmigiano Reggiano+Grana Padano 474 milioni di euro, Prosciutto di Parma 180, San Daniele 57, Pecorino Romano 41... per un totale dell'export big Dop/Igp di 877 milioni di euro). Il mercato è mondiale ... non si possono fare crociate.

Winenews.TV

Josko Gravner! La storia, le idee, le scelte radicali e anticonformiste di uno dei vigneron più straordinari del mondo. Ecco il servizio esclusivo che WineNews ha realizzato nella sua

azienda. Oslavia, Gorizia, terra di confine tra il Friuli e la Slovenia. Qui nasce il mito di Gravner. Fino alla scelta delle anfore. Il percorso di un produttore che non ha eguali.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.