

La News

Concorso a premi Vola ai Mondiali con Afriwines



Con un brindisi ai Mondiali

Un brindisi allo sport più amato del mondo va sempre bene, e se può valere un viaggio gratis e una partita dei Mondiali di calcio del 2010 in Sud Africa tanto meglio. L'idea è di AfriWines, importatore di vini dal Paese africano, che per il concorso "Vola ai mondiali con AfriWines" ha messo sul mercato delle bottiglie corredate da un collarino informativo ed un codice celato da una patina, da inserire sul sito www.volaaimondiali2010.com. E poi aspettare il 15 maggio per l'estrazione: viaggio aereo andata e ritorno Italia Sud Africa, biglietto per Italia-Paraguay, visita guidata di Cape Town e gita nelle winelands. E un brindisi per ogni gol!

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DI GARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

Dopo le Dop...

L'Italia è il Paese leader in Europa per numero di prodotti Dop e Igp certificati e riconosciuti dall'Unione Europea. Un primato che non può che rendere orgogliosi, e che cresce sempre di più: ultimi ad entrare nel "gotha" dei sapori italiani la Patata della Sila Igp, l'Asparago di Badoere Igp e il Provolone del Monaco Dop. Bene, ma attenzione, perché se i riconoscimenti diventano troppi, più alto è il rischio che la loro forza si "annacqui": se tutto è certificato allora diventa inutile certificare. E poi non si dimentichino i tanti prodotti, magari anche meno legati ai territori e non tutelati da disciplinari, la cui qualità e salubrità va comunque garantita, visto che sono quelli che per la stragrande maggioranza finiscono nei nostri piatti quotidiani.

Cronaca

Vinality international

"70,7 milioni di euro di investimenti autofinanziati entro il 2014 e 2 nuovi padiglioni": così il presidente di Verona Fiere, Ettore Riello, a poche settimane da Vinality (Verona, 8-12 aprile). Investimenti che puntano ad un evento sempre più votato all'internazionalizzazione, via che Vinality batte da anni con il Vinality World Tour e con la presenza di delegazioni in 60 Paesi, e azioni mirate sempre più a risultati concreti, confermando il suo ruolo di global network commerciale per l'enologia mondiale.



Primo Piano

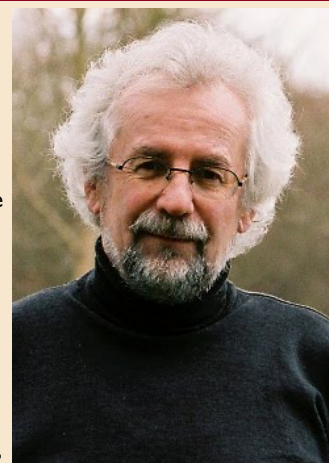
"Anteprima Nobile", il 2009 si chiude con un +10% nelle vendite sul 2008. Il direttore del Consorzio di Montepulciano, Solini: "per il futuro prudente ottimismo, il problema è garantire prezzi adeguati"

Non più i vampiri assetati di sangue della saga cinematografica Twilight, ma buyer e operatori assetati di Nobile e Rosso animeranno le vie di Montepulciano, il 14, 15 e 18 febbraio, per "Anteprima Nobile". Un appuntamento importante per il territorio toscano, "non solo per presentare le nuove annate, 2007 e 2006 riserva al mondo, e per l'anteprima della vendemmia 2009 - spiega il direttore del Consorzio del Vino Nobile, Paolo Solini - ma anche un momento importante di riflessione interna". Riflessione che ovviamente, non può che essere sulla situazione di mercato. "Il 2009 si è chiuso con un +10% nelle vendite in quantità sul 2008, e i segnali positivi ci sono, ma il periodo di prudenza dei mercati c'è ancora e continuerà per un po'. Il punto sono i prezzi - sottolinea Solini - perché il mercato è sempre più competitivo e chiede bottiglie di qualità a prezzi sempre più vantaggiosi, e bisogna garantire la remuneratività di un prodotto che ormai si è stabilizzato su livelli di alta qualità. Comunque guardiamo al futuro con ottimismo, i mercati del nord Europa tengono, e anche quello Usa, nonostante le ulteriori criticità legate al cambio euro-dollaro". Fondamentale continuare a puntare sulla qualità, e se l'annata 2007 e la Riserva 2006 che stanno per entrare in commercio sono a 5 stelle, anche il 2009, in attesa del rating ufficiale che sarà svelato il 19 febbraio, "anche se forse non sarà proprio il top, si annuncia interessante e di altissimo livello". Ad "Anteprima Nobile" ci saranno 29 tra le più importanti cantine di Montepulciano, a fare da ambasciatrici di tutto il territorio.

Focus

Api, l'alveare è come un mammifero

Un alveare di api si può considerare come un mammifero? Sì, secondo lo scienziato tedesco Jürgen Tautz (foto), tra i massimi esperti mondiali di apicoltura. E a ben vedere - spiega a WineNews - sono tante le analogie tra un mammifero e l'alveare: il tasso riproduttivo molto basso, un cibo ad hoc per i cuccioli (latte e pappa reale), un ambiente protetto per far nascere i figli (l'utero femminile e i favi di covata), la temperatura corporea costante. E ancora le elevate capacità di apprendimento del cervello per i mammiferi e del "gruppo" per le api, e la capacità di comunicare: secondo Tautz, l'alveare ha una sorta di "rete telefonica" di cera, che facendo vibrare i bordi delle celle consente, anche al buio, lo scambio di informazioni tra le api, "ovvero gli elementi del super-organismo". E poi la grande capacità di adattamento alle condizioni ambientali che accomuna mammiferi e alveari, che hanno anche una sorta di incubatrice per i piccoli: le api termoregolatrici si riscaldano facendo "aerobica", muovendo i muscoli, fino alla temperatura di 43° C che trasferiscono, in una sorta di abbraccio, alle covate. "Tutto ciò - conclude Tautz - consente di considerare l'alveare come "mammifero onorario".



Wine & Food

Alla Borsa del Turismo nel segno dei sapori d'Italia e di Puglia

Il mondo del turismo si dà appuntamento a Fiera Milano, dal 18 al 21 febbraio, per la Borsa internazionale del turismo (Bit), edizione n. 30. Turismo che, in Italia, vuol dire anche enogastronomia e sapori regionali, come quelli della Puglia, che, con il Movimento Turismo del Vino, propone "Lezioni di cucina" e laboratori "Con le mani in pasta" per far conoscere i prodotti tipici pugliesi ma anche per cimentarsi direttamente nella preparazione di tarallini, orecchiette, cavatelli e altre specialità, con assaggio finale dei piatti preparati dal vivo, abbinati ai vini del territorio. Info: www.mtvitalia.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Enoturismo, lo stato dell'arte in un settore trainante per il comparto turistico con competitor internazionali sempre più agguerriti. Le riflessioni della professoressa

Magda Antonioli, docente di Economia all'Università Bocconi di Milano, che avverte: "bisogna mantenere alta la qualità dell'offerta senza scendere in una Disneyland".

