





n. 31 - ore 17:00 - Lunedì 23 Febbraio 2009 - Tiratura: 23342 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Fuorivinitaly, a Verona l'atmosfera di Vinitaly (2-6 aprile) "invade" tutta la città

Anche il vino segue l'esempio della moda e dello spettacolo, che fanno del "dopo evento" un momento di alleggerimento: e così se a Sanremo c'è il Dopofestival, a Verona, dopo Vinitaly (2-6 aprile), l'evento di settore più importante a livello mondiale, nasce il dopo, o meglio il "Fuorivinitaly" (www.fuorivinitaly.it), per vivere il vino in modo spensierato, ma responsabile, in tutti i luoghi della città, con mostre, allestimenti artistici e incontri a tema.

MARCHESI DI BAROLO

Una Spagna sconosciuta

Quando si parla di Spagna chissà perché ci viene in mente il cuoco Ferran Adrià o il grande vino Vega Sicilia Unico ... ma non conoscevo Falsarius Chef, cuoco che realizza grandi piatti, utilizzando cibi freschi del supermercato, o addirittura in scatola e/o surgelati, con tanto di rubrica sul maggior quotidiani spagnolo "El Pais". Me l'ha fatto conoscere l'ottimo universitario e giornalista Zeffiro Ciuffoletti. La filosofia però la conoscevo, perché, in parte, la pratico anche io, come gran parte degli esseri umani. In che consiste? Semplice: gente che va al supermercato, la vetrina della nostra cultura gastronomica e del nostro cibo quotidiano, a fare la spesa che poi trasforma in piatti per la famiglia.

Alessandro Regoli

Primo Piano

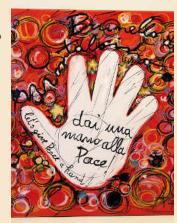
Nell'alimentare meno consumatori ridurranno le spese rispetto a lusso, beni durevoli, abbigliamento e tempo libero. Ma l'atteggiamento generale è pessimista. Così una ricerca Tns Infratest

Un consumatore decisamente pessimista che prevede di ridurre le spese per cibo e vino in bar e ristoranti (65%), negozi tradizionali (55%), supermercati (20%), ipermercati (15%) e discount (15%): è la fotografia poco rassicurante scattata da una ricerca di Tns Infratest, azienda tra i leader mondiali nelle ricerche di mercato, presentata nel convegno "Comunicare in tempi di crisi" promosso da Business, il magazine economico del Gruppo Food. Ma analizzando i dati della ricerca, condotta in gennaio su un panel di 1000 persone, il pessimismo dilagante e la conseguente riduzione della spesa colpirà meno di tutti proprio il capitolo "alimentazione", in cui ridurrà il budget il 25% del campione (insieme a prodotti per la casa e per la persona). A soffrire di più saranno invece i settori del lusso (59%), beni durevoli ed elettrodomestici (51%), abbigliamento (45%) e tempo libero (44%). Secondo la studio però, in generale, le ricadute della crisi sui consumi sono destinate a peggiorare: il 75% degli intervistati teme l'insorgere di nuovi problemi del sistema bancario, e in conseguenza a questo quasi 8 persone su 10 (il 77%) pensano che dovranno cambiare le proprie abitudini di spesa (anche nel wine & food) e I consumatore su 2 prevede un peggioramento del bilancio familiare. Sulla durata della "tempesta economica", il 67% pensa che la crisi durerà più di un anno. Per fortuna che, citando Francesco De Gregori "anche in mezzo a un naufragio si deve mangiare". E bere un buon bicchiere di vino, aggiungiamo noi.

Focus

4 stelle su 5 per il Brunello di Montalcino 2008. Ecco il rating assegnato dal Consorzio

Saranno 4 le stelle che veglieranno sulle botti del Brunello 2008, presentato a Montalcino nell'evento internazionale "Benvenuto Brunello" (20-21 febbraio). L'ottimo rating (4 stelle su 5) assegnato all'ultima annata, fissato dal Consorzio del Brunello dopo scrupolose valutazioni chimico-fisiche ed organolettiche, è figlio di "un'ottima vendemmia - ha spiegato il presidente del Consorzio Patrizio Cencioni - grazie a buone condizioni climatiche, una primavera piovosa e un'estate in cui si sono alternati periodi freschi e caldi. La quantità è nella media degli ultimi 2-3 anni". La manifestazione ha visto anche la presentazione dell'annata 2004 appena entrata in commercio, che invece si era aggiudicata il massimo del rating, le 5 stelle. Per celebrare la vendemmia 2008 la ormai tradizionale "piastrella" che viene collocata sulle mura del duecentesco palazzo comunale, quest'anno dedicata al tema della "Pace" (nella foto accanto) è stata firmata dall'artista senese Alessandro Grazi, autore del "cencio" del Palio di Siena nel 2007.





Affidati al leader italiano dell'e-marketing per le tue campagne di successo.

| email | sms | fax | survey | lead generation | web analytics |

Scopri come ►

Cronaca

Carnevale: 120 milioni di euro spesi in "chiacchiere"...

Frappe, frittelle, chiacchiere, castagnole e tutti gli altri dolci di Carnevale: ventimila tonnellate di leccornie tra coriandoli e maschere, per le quali si spendono oltre 120 milioni di euro. Lo afferma la Coldiretti nel sottolineare che la spesa per i dolci tradizionali della festa è rimasta stabile con prezzi per tutte le tasche che variano da 50 a 5 euro al chilo con la possibilità di risparmiare fino a dieci volte ricorrendo ad un tradizionale e semplice fai da te casalingo.



Wine & Food

L'agricoltura ai veri produttori e utilizzo dei terreni del demanio. Appello della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori

"Non torniamo agli "orti di guerra". L'agricoltura lasciamola ai veri produttori. Se poi i prezzi sono onerosi, si riducano attraverso rapporti più stretti nella filiera". Questa l'opinione della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori sugli spazi messi a disposizione dei cittadini per la coltivazione di cavoli e patate in Inghilterra. E, come aveva fatto Confagricoltura, la Cia rilancia sull'utilizzo dei terreni del demanio italiano, "più di un milione di ettari, che potrebbero essere coltivati".

<u>Wi</u>nenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Esclusiva WineNews. La griffe trentina Ferrari, mito autentico della spumantistica italiana, si racconta attraverso carteggi, fotografie e documenti del suo archivio storico. Le parole di Camilla Lunelli, rappresentante della famiglia che da anni conduce questa prestigiosa maison delle bollicine, in un viaggio che ha pochi eguali in Italia.

