

La News



Torna "Planeta for Life"

Torna, ed è l'edizione numero 3, "Planeta for life", l'iniziativa della cantina Planeta, uno dei marchi più importanti del panorama enologico siciliano, in collaborazione con la Comunità di Sant'Egidio. Il 10 giugno 2010, in contemporanea in 25 locali italiani di Roma, Portoferraio, Bologna, Gaeta, Palermo, Milano, Frosinone, Catania ... saranno serviti calici delle migliori etichette di Planeta ad un prezzo di 3 euro per un grande e globale "Aperitivo Solidale". I fondi raccolti andranno a sostegno di "Dream", il programma per la lotta all'Aids e alla malnutrizione in Africa della Comunità di Sant'Egidio.
 Info: www.planeta.it/planetaforlife



SMS

Monsieur Rivella

Monsieur Ezio Rivella est le nouveau président du "Consorzio del Brunello di Montalcino". Les producteurs de l'un des terroirs les plus prestigieux au monde lui ont confié l'honneur de conduire l'appellation pour le présent et le futur. L'expérience est une garantie: né à Castagnole Lanza (Asti) il y a 77 ans, monsieur Rivella a été ancien président de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Oiv), de Assoenologi, de l'Union Italienne Vins, du Comité National Vins d'Appellation d'Origine, de l'Accademia Italiana della Vite e del Vino" et de l'Académie Internationale du Vin, outre que vainqueur de plusieurs prix et reconnaissances et auteur de nombreuses publications. Toutes ces références vous semblent suffisantes?

Cronaca

Domani in Toscana gli "stati generali" del turismo di Bacco
 Dall'Italia alla Francia, dalla Spagna all'Ungheria, addetti ai lavori, giornalisti, produttori ed esperti, da domani fino al 6 giugno, si incontreranno ad Alberese (Grosseto) per gli "stati generali" del turismo enogastronomico, chiamati a raccolta dalle Città del Vino. A fotografare il settore in Italia - 6 milioni di enoturisti, 3 miliardi il volume di affari, 154 Strade del Vino e dei Sapori e oltre 1.700 comuni interessati - sarà un'indagine firmata Città del Vino/Censis Servizi.



Primo Piano

Ricerca Gfk Eurisko - Il vino conta sempre di più nella ristorazione di qualità ...

Il vino conta sempre di più nella ristorazione italiana di qualità, tanto che praticamente ogni buon ristorante ha una figura che si occupa esclusivamente del nettare di Bacco. Anche perché i clienti sono sempre più esperti ed esigenti. Ecco, in sintesi, il risultato dell'indagine sulle carte dei vini dei ristoranti italiani di qualità" di Gfk Eurisko, per "Territori Divini", che riunisce i Consorzi del Chianti Classico, dell'Asti e dei vini veneti, presentata oggi nella sede del Gallo Nero a San Casciano Val di Pesa, per "Classico è", evento che mette in scena uno dei territori "sacri" del vino nel mondo. Su 300 ristoranti di tutta Italia, da 60 coperti in media e 50 euro a persona, è emerso che l'87% dei locali ha un responsabile dei vini, che seleziona e acquista le etichette, gestisce la cantina e aggiorna la carta dei vini. Figure specializzate, spesso con oltre 10 anni di esperienza, formati sia "sul campo" (32%) che con corsi da sommelier (44%). D'altra parte, il cliente è sempre più esigente: secondo l'80% dei ristoratori la competenza "enoica" di chi si siede ai loro tavoli, negli ultimi anni, è molto cresciuta, anche se nella maggior parte delle occasioni ci si affida ancora ai consigli del sommelier. Divisi quasi perfettamente a metà tra "abitudinari" e "sperimentatori", gli appassionati di Bacco, secondo i gestori dei ristoranti, scelgono la bottiglia soprattutto in base al prezzo e al suo rapporto con la qualità, poi seguendo i propri gusti, la notorietà del marchio, e, in fine, la provenienza locale del vino. Ma i cambiamenti degli stili di consumo non sono dovuti solo a clienti più eruditi: le norme sempre più severe su alcol e guida hanno fatto schizzare in alto il consumo di vino al bicchiere, registrato dal 62% dei ristoratori, ma anche delle mezze bottiglie (22%). Tra i canali di acquisto dei vini da tenere in cantina, i ristoratori contattano soprattutto agenti, produttori e distributori, e poco grossisti ed enoteche. E tra gli aspetti da migliorare di più, vorrebbero l'abbassamento del limite del minimo d'ordine. Info: www.classico-e.it

Focus

E la carta dei vini? Destinata a crescere ...

Ecco il dato che non ti aspetti. Mentre tanti parlano di crisi e di recessione, e di consumi che cambiano, secondo la ristorazione italiana di qualità, la carta dei vini, che già mediamente conta 250 etichette, è destinata a crescere, sia per numero di proposte, soprattutto con vini del territorio in cui si trova il ristorante, che nei prezzi medi delle bottiglie. Lo dice il 38% dei ristoratori sondati da Gfk Eurisko, con il 52% che, invece, non prevede variazioni, e solo il 18% che pensa di tagliare. Una sorta di dichiarazione d'amore dei buongustai al nettare di Bacco, compagno imprescindibile, pare, di un pasto gourmand. Ma oggi, qual è l'identikit della carta dei vini? Secondo l'indagine, la maggior parte delle bottiglie (43%) sta nell'ampia fascia tra i 50 e i 200 euro, con i rossi ancora più presenti dei bianchi, e le bollicine che vantano più di 1 etichetta su 5, anche se ormai nessun ristorante rinuncia a offrire qualche bottiglia di vino rosato e da dessert. E il responsabile della carta non sceglie tanto in base a recensioni e simili: per il 43% la prima motivazione è una decisione personale, basata sul proprio gusto e sulle richieste dei clienti. Poi vengono la provenienza (38%) e la qualità del vino (24%).



Wine & Food

Contadi Castaldi per la Mauritania, con la Festa della Solidarietà

Più di 40 produttori ed il patrocinio del Consorzio per la tutela del Franciacorta e della Strada del Vino Franciacorta: ecco la Festa della Solidarietà, organizzata, il 7 giugno, dalla condotta Slow Food di Oglio, Franciacorta e Lago d'Isèo nella cantina di Adro di Contadi Castaldi, del gruppo Terra Moretti, in Franciacorta. L'obiettivo è di raccogliere 10.000 euro per finanziare un progetto di "Terra Madre": la tutela del presidio Slow Food delle donne Imraguen della Mauritania, produttrici di una pregiata bottarga di muggine minacciata dalle grandi produzioni industriali. Info: www.contadicastaldi.it.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sicilia e Nero d'Avola, Toscana e Sangiovese, Piemonte e Nebbiolo: ecco alcuni dei binomi "cult" dell'Italia del vino. Ma il cambiamento climatico potrebbe rompere questi

"matrimoni" felici? Risponde Marco Mancini, climatologo dell'Università di Firenze: "sicuramente ci sarà una variazione, va governata con strategie di mitigazione ...".

