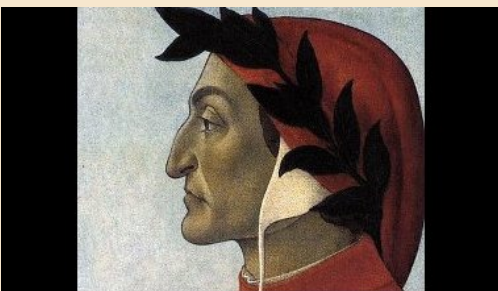
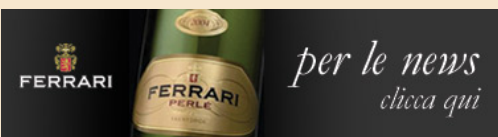


La News



Se Dante brinda in Val d'Aosta

Un brindisi con le bollicine del metodo classico "Caronte" per celebrare la traversata dell'Acheronte da parte di Dante: così la Divina Commedia incontra i vini della Val d'Aosta, in un intreccio di profumi e poesia. Il 19 agosto ad Avise, il 21 a Morgex e il 24 agosto a La Thuile è di scena "Dall'Inferno al Paradiso", con la compagnia "Replicante teatro" che declamerà una selezione dei canti del poema dantesco, mentre gli spettatori degusteranno i vini di "Quattremillesimes Vins d'Altitude", il marchio che riunisce le produzioni di Cave du Vin blanc de Morgex et La Salle, la Crotta di Vegneron di Chambave e la Coopérative de l'Enfer di Arvier. Info: www.regione.vda.it



In bocca al lupo

Un luglio in generale a dir poco generoso meteorologicamente, sembra preannunciare una bella vendemmia per il millesimo 2010. Prima del tour de force della raccolta i protagonisti della filiera riprendono fiato, dopo un inverno non proprio dei più semplici, al mare o in montagna. Purtroppo, il ritorno tra i vigneti potrebbe riservare non poche difficoltà. Tra qualche giacenza ancora da smaltire, prezzi della materia prima non ulteriormente comprimibili, e mercati in lieve ripresa ma sempre nervosi, ci sarà da faticare per onorare al meglio la vendemmia 2010. Ma la vendemmia è anche una celebrazione dello spirito, una sorta di rito propiziatorio. E allora, in bocca al lupo a tutti!

Franco Pallini

Cronaca

Vacanze d'Italia, quella "verde" vale 10 miliardi di euro

Cresce il turismo ecologico che raggiunge in Italia il valore di oltre 10 miliardi di euro con aumento del fatturato e delle presenze, anche per l'offerta di sistemazioni low cost in agriturismi o campeggi, uniche forme di alloggio vacanziero che rispettivamente tengono e aumentano secondo la fotografia scattata da Unioncamere-Isnart per l'Osservatorio Nazionale Turismo. Lo dice la Coldiretti, sottolineando che la vacanza nel verde nel 2010 è scelta dall'8% degli italiani (dati Swg).



porto del gusto
porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

"Il viaggio dell'uva" a teatro tra terra e memoria

"Molto, molto tempo fa, al principio di ogni primavera, gli uomini e le donne che avevano cominciato a coltivare la terra si riunivano all'ombra di un grande albero per bere, per cantare, per ballare, e i loro canti erano così allegri che anche il fiume ballava. Solo essi conoscevano il segreto e il rischio di svegliare l'anima che abita il vino. Attenti, i viaggiatori (spettatori) ascoltano il racconto e scoprono il piccolo seme d'uva che appare nella terra fertile. Crescerà lentamente da sotto un vascone di terra umida e lo coglieranno con estrema cura. Ai viaggiatori sarà consegnata l'uva e con essa il futuro del piccolo seme, al quale, da questo momento, saranno uniti. Schiaccieranno l'uva, non con i piedi, ma con i polpastrelli delle dita e, ormai convertiti in lavoratori di questo microcosmo della vendemmia, scopriranno che estrarre il succo d'uva trasmette un piacere enorme; è come se si estraesse il succo della vita stessa. Poi, il riposo, la fermentazione, in uno spazio che, grazie al gioco drammatico, si sarà convertito in un barile coperto durante la notte affinché, nel silenzio, si posino il sapore, la polpa, l'odore. Andando verso il vino che, solo in apparenza, dorme, il succo d'uva li conduce attraverso il loro passato come pianta e il loro futuro come liquido depurato e prezioso: dalla foglia al ramo, al ceppo, alla vigna, fino a risalire alla profondità della terra, da dove si anticipava come premonizione, come sogno e come certezza, la trasformazione in vino. I viaggiatori si destano da questo sogno con il suono di una bottiglia stappata e poco a poco si alzano per condividere un bicchiere di vino. L'odore si fa memoria di tutto ciò che il vino fu, legno, mela, nocciola, erba. Il sapore ha la forma di ciò che non è solo il palato a degustare, ma anche il corpo intero e l'anima dal fondo. E alla fine, la celebrazione, la festa, la musica che accompagna la nascita del vino, la libertà e la follia; incontrare l'altro, svelare il segreto o meglio ancora, preservarlo, come tutti i segreti". Ecco come nasce "Il viaggio dell'uva", laboratorio del Teatro de los Sentidos di Enrique Vargas, nel Festival Internazionale di Montalcino, "1980-2010 A memoria di nuovo", fino al 1 agosto. Info: www.festivalinternazionaleimontalcino.it

Focus

Analisi Bocconi - Opportunità anche con la crisi per il vino: qualità/convenienza, riconoscibilità e new management i temi caldi del mercato del nettare di Bacco

Lo stato attuale dei mercati pone il mondo del vino italiano di fronte a sfide difficili, ma in un contesto ancora ricco di opportunità. Ecco l'analisi dell'Osservatorio marketing del vino della Sda Bocconi, firmata da Andrea Rea. Per la prestigiosa università milanese tre sono i nodi di primaria importanza: la necessità di conciliare qualità ed efficienza, laddove i consumatori vogliono bere bene e spesso e, quindi, richiedono prezzi convenienti senza voler rinunciare alla qualità; la riconoscibilità in un mercato in cui si sovrappongono "marche" di regione, di territorio, di vitigno, di prodotto e di azienda, rispetto a consumatori educati alla varietà dei consumi, piuttosto che alla fidelizzazione ai brand; l'innovazione nel management della filiera per generare nuovo valore nella logistica, nella comunicazione con il consumatore, nella gestione degli assortimenti, nel livello di servizio.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Sulle tavole italiane si mangia meno pane, pasta, carne e vino

La crisi riduce i consumi alimentari e sulla tavola degli italiani c'è meno pane, pasta, carne e anche meno vino. Così la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori sui dati Istat dei primi 4 mesi del 2010 sul 2009. La caduta verticale dei prezzi sui campi, dunque, non ha contribuito alla ripresa degli acquisti. Ma se da un lato diminuiscono gli acquisti dei prodotti base dell'alimentazione italiana, crescono invece quelli trasformati (+10,3%), in compagnia di ortaggi e frutta, latte e formaggio. Il supermercato, con il 70% degli acquisti, si conferma canale leader, seguito dall'hard-discount, al 10,4%.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

WineNews vi porta a Vinopolis, il grande progetto di Londra (voluto da Tony Blair) per promuovere e commercializzare il vino. Cos'è, quando nasce e cosa fa una delle

strutture ideate appositamente per far conoscere e consumare il nettare di Bacco. In una delle più importanti capitali del mondo, da sempre anticipatrice di tendenze e mercati.



N°1 al mondo
enomatic
wine serving systems