MONTALBERA
Terra del Rosè

La Prima di
WineNews.it

Movimento Turismo del Vino
Scopri ora le nostre cantine

n. 407 - ore 17:00 - Giovedì 5 Agosto 2010 - Tiratura: 26719 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Etilometro obbligatorio per i locali aperti dopo le 24

Il nuovo codice della strada appena approvato (il 28 luglio al Senato) parla chiaro: per tutti quei locali - bar, ristoranti, wine bar e alberghi - che proseguono l'attività dopo le ore 24 diventa obbligatorio mettere a disposizione dei propri clienti un etilometro all'uscita, oltre alle tabelle illustrative sui danni che fa l'alcol. La normativa, che concede tre mesi di tempo ai locali per adeguarsi dopo l'entrata in vigore della legge, prevede in caso di trasgressione una multa che varia da 300 a 1.200 euro. Uniche deroghe, a discrezione dei sindaci, le notti del 15 agosto e del 31 dicembre.

SMS

Dialogo con l'ombelico

Quanti di noi, oggi, acquistano frutta e verdura dall'ortolano, scegliendo un prodotto fresco e locale? Quasi nessuno, arresi come siamo ad una Gdo che ci dà merce accattivante e a buon prezzo. Ci lamentiamo, ma l'interlocutore è il nostro ombelico: "non ci sono più i sapori di una volta!". A fronte dell'ostinato mutismo del nostro, torniamo a comprare pomodori olandesi. E ad un prezzo conveniente, perché quello del contadino, strozzato dal mercato, è più alto. Parliamo al nostro ombelico, e il contadino si lamenta. Con chi? Con il proprio ombelico, ovvio. Altri suoi colleghi - in Francia, in Spagna - hanno alzato la testa, consorziandosi o facendo accordi proprio con la Gdo. Ma vuoi mettere la soddisfazione di parlare con chi ti ascolta senza contraddirti?

Giordano Belloni

Cronaca

C'è "Eataly" nella Grande Mela

Apre, il 31 agosto, la "filiale" newyorkese di "Eataly", il format ideato da Oscar Farinetti e dal figlio Nicola, che porta le specialità agroalimentari italiane a Manhattan, con 8 ristoranti monotematici, per un totale di 600 posti e vendita delle migliori proposte del made in Italy, dalla carne al pesce, dai formaggi alla pasta e alle verdure. La struttura si avvarrà di 400 dipendenti, compresi 20 chef, e saranno presenti anche un bar Lavazza, un'agro-gelateria, una piazza dove la mozzarella sarà fatta a mano.

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

Primo Piano

Vinitaly e Eataly in coppia per il meglio del "food & wine" italiano al "Vinitaly Day". L'evento nella nuova "filiale" di Eataly a New York

Metti che per un giorno New York si trasformi in Verona e il punto vendita di Eataly nella Grande Mela diventi Veronafiere. È "Vinitaly Day" l'evento che mette insieme Vinitaly e Eataly nella prestigiosa location di Manhattan, dove Oscar Farinetti sta per inaugurare il suo format vincente. Un luogo innovativo dove il trade americano potrà fare affari, il consumatore a stelle e strisce provare e vedere da vicino i vini italiani e i loro artefici e, soprattutto, i produttori del meglio del made in Italy in bottiglia usufruire di una nuova e moderna opportunità per farsi conoscere. La giornata, il 25 ottobre, dedicata al vino italiano comprenderà tavole rotonde, assaggi riservati al trade, ma anche aperti al pubblico, una degustazione di beneficenza e perfino un concorso a premi il cui vincitore sarà ospite a Verona per il Vinitaly 2011. "Vinitaly Day" sarà un'intera giornata dedicata ai migliori produttori italiani di vino nello spazio di vendita dedicato all'agroalimentare italiano più innovativo e moderno di New York e, forse, di tutti gli Stati Uniti. La manifestazione trasformerà Eataly, sulla Fifth Avenue a Manhattan, in un vero e proprio Vinitaly. Il "Vinitaly Day", nella location di Eataly a New York, ha un duplice obbiettivo. Da un lato, incuriosire il trade americano (importatori, distributori, dettaglianti, ristoratori, sommelier, consulenti, educatori), offrendo un concetto totalmente nuovo di commercializzazione dei vini italiani in un contesto contemporaneo. Allo stesso tempo, Vinitaly vuole far conoscere ai consumatori americani di vino la fiera di Verona e i più importanti vini italiani. "Veronafiere è pronta ad abbracciare questo nuovo e dinamico format per far conoscere i migliori vini italiani a New York", dichiara Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Focus

Wine Spectator: il dopo Suckling si chiama Bruce Sanderson e lavorerà da New York

Il nuovo corso, di Wine Spectator, a poco meno di un mese dal "pensionamento" di James Suckling, si chiama Bruce Sanderson. Sarà il capo redattore e taste director dell'importante rivista di critica enologica statunitense, da più parti definita "la Bibbia dell'enologia mondiale", ad assaggiare i vini italiani che, però, dovranno arrivare direttamente nella sala di degustazione di New York, sede della testata, spediti esclusivamente dagli importatori americani di ciascuna azienda. I dettagli di questa riorganizzazione in una lettera del 27 luglio inviata dalla stessa rivista a tutti i produttori del Bel Paese in cui, fra l'altro, si ricorda che le metodologie d'assaggio non cambiano (degustazione alla cieca) e che "l'Italia è una regione importante, una componente integrale della copertura" dell'informazione mondiale sul vino. Questo cambiamento di logistica "sarà più facile per tutti" e aiuterà Wine Spectator nel "migliorare la copertura dei vini italiani nel mercato statunitense" a favore dei propri lettori. Un nuovo corso, dunque, che speriamo tratti ancora bene il vino italiano.

CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC bardolino.

Wine & Food

"Vino & Contrade", a Siena lezioni di consumo consapevole

Non rinunciare a bere, ma farlo in maniera più consapevole, educata e colta: è lo spirito che anima "Vino & Contrade". Organizzata da Enoclub Siena, con degustazioni di vini del Chianti Classico e di Montalcino, "Vino e Contrade" intende avviare un dialogo che punti ad una sintesi tra territorio agrario e centro storico, coniugando il bisogno di divertirsi nel rione con la necessità di un consumo di alcol più moderato e di qualità. Un'educazione al bere non "calata dall'alto", ma al contrario concepita nell'ambito sociale della Contrada, letta come "unità-base" della comunità.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Versatilità: ecco la parola chiave per il futuro dell'enogastronomia del domani. Un concetto forte e funzionale come lo è stato quello di "territorio" negli ultimi 20 anni, che ridisegnerà le strategie produttive ed economiche del settore. Le considerazioni degli esperti: da Giacomo Mojoli a Vittorio Moretti, da Oscar Farinetti a Pietro Zito.