La Prima di
WineNews.it

n. 425 - ore 17:00 - Martedì 31 Agosto 2010 - Tiratura: 26867 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Frey ci "beve su" ...

Partire dalla Francia dei grandi Bordeaux e Champagne, fare il portiere di calcio a Firenze, in quella Toscana di grandi rossi, dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, dal Nobile di Montepulciano ai Super Tuscan, e grazie al primo gol subito nel campionato di Serie A 2010-2011, finire a Neive, nel cuore del Piemonte, per ricevere in premio 90 bottiglie di Dolcetto, Barbera, Barbaresco e Moscato d'Asti. Ecco lo strano destino di Sebastian Frey, portiere della Fiorentina, che al minuto n. 7 della partita contro il Napoli, ha incassato il primo gol del campionato, aggiudicandosi il premio "Beviamoci Su". Chissà se brinderà con Cavani, l'autore del gol ...

SMS

Viva l'Italia!

Oggi è un giorno importante, o comunque da segnalare per il made in Italy! Apre a New York, Eataly. Spesso ci si piange addosso sul fatto che l'Italia non riesce a fare azioni positive per il suo "made in". Per noi (WineNews) questo fatto economico è una notizia importante, e che ci stia simpatico o meno Farinetti, l'idea, realizzata, di aprire tra la Fifth Avenue e la 23rd Street a New York, è una bella sfida, è una di quelle azioni concrete, che servono veramente alle nostre eccellenze. Una vetrina mondiale, che parlerà dei prodotti del wine & food d'Italia. L'evento è, quindi, di grande significato: portare nella Grande Mela, "il mangiare & bere italiano" vuol dire aiutarlo a salire sul palcoscenico di esaltazione del valore, dell'immagine, e costruirne la domanda.
Alessandro Regoli

Cronaca

Gli astemi muoiono prima di chi beve con moderazione

Chi non beve alcol vive meno a lungo di chi si concede - al massimo - tre bicchieri di vino al giorno. Meglio se rosso. Così uno studio pubblicato sulla rivista Alcoholism: Clinical & Experimental Research, basato su un campione di 1.824 persone tra i 55 e i 65 anni seguito per oltre 20 anni. In questo periodo, il 69% degli astemi sono morti, contro il 60% di chi alzava molto il gomito e il 41% tra i bevitori moderati (da uno a tre bicchieri di vino al giorno).

Primo Piano

Oggi scatta l'Eataly day a New York. E il Vinitaly World Tour cambia pelle dalla Grande Mela

Oggi a New York c'è un nuovo modo di gustare l'Italia, e conoscere i veri sapori del made in Italy: tra le Fifth Avenue e la 23rd Street ha aperto i battenti Eataly, il "tempio del gusto" di Oscar Farinetti. E il nuovo store americano ospiterà anche il debutto della nuova formula del Vinitaly World Tour, l'evento itinerante nelle più importanti "capitali" internazionali, organizzato da Vinitaly, rassegna di riferimento del mondo del vino. Il 25 ottobre infatti sarà di scena il "Vinitaly Day at Eataly". "Abbiamo incontrato tutte le più importanti aziende vinicole italiane, di grandi e medio piccole dimensioni - spiega il direttore generale di VeronaFiere Giovanni Mantovani - per meglio focalizzare ed aggiornare le loro esigenze sui mercati esteri. Il 25 ottobre, il "Vinitaly Day at Eataly" rappresenterà la prima tappa del rinnovato tour che incentra la propria attenzione su tre filoni principali: formazione rivolta al business building e tarata secondo le esigenze sia delle aziende già presenti sul mercato Usa, sia di quelle che ancora non esportano negli Stati Uniti d'America; incontro con buyer selezionati e appositamente invitati con un'azione di direct marketing per un matching one to one; apertura serale ai consumatori con un evento di beneficenza di alto profilo dedicato all'American Cancer Society. Il tutto in un'unica giornata di lavoro per ottimizzare tempi e risorse, con un investimento mirato in comunicazione e media relations, e con la partnership di WineEnthusiast Magazine". "Sarà il primo grande evento di promozione per il vino italiano che ospiteremo a Eataly" aggiunge Oscar Farinetti. "La collaborazione con Vinitaly rappresenta un forte richiamo per gli operatori e i consumatori, molto esigenti, curiosi e sempre più attratti dal made in Italy enogastronomico, oltre ad essere un'ottima occasione per dimostrare la capacità degli imprenditori italiani di fare sistema all'estero e di offrire le eccellenze dei nostri prodotti, salubri e di grande qualità, a prezzi sostenibili".

Focus

A.A.A. cercasi studio di comunicazione e di immagine per il Consorzio del Brunello

"Studio di comunicazione navigato e intraprendente, bella presenza, buona conoscenza di giornalisti italiani e stranieri, automunito, con idee chiare per relazione duratura, cercasi. Astenersi perditempo". Potrebbe suonare così l'ipotetico annuncio del Consorzio del Brunello di Montalcino che, stando ai rumors, è in cerca di uno studio di comunicazione di immagine che ne gestisca eventi, news e promozione. Una comunicazione che, negli anni passati, ha visto una strategia di territorio animata da un unicum di cantine, anche insieme al Consorzio, investendo nell'interesse di tutto il territorio stesso. A bussare alla porta del Consorzio del Brunello, che, in questi ultimi tempi si è affidato al lavoro della romana Spencer & Lewis, oggi si sarebbero alternati Mailander, studio con sedi a Torino e Milano, lo Zig Zag di Roma, Attila & Co di Milano e Buzz Communication di Ravenna. In attesa di conoscere come andrà a finire, aspettando idee e progetti che valorizzino uno dei simboli dei made in Italy, avanti il prossimo, la vendemmia è alle porte ...

CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC bardolino.

Wine & Food

Australia-Unione Europea, accordo sul commercio di vino

Niente più Marsala made in Australia, ma neanche Porto, Champagne, e altri vini tradizionali della Vecchia Europa, "rifatti" nella terra dei canguri. Dal 1 settembre entra in vigore un accordo sul commercio di vino fra Unione Europea e Australia, che il Commissario all'Agricoltura Ciolos definisce di "vitale importanza per il settore, perché protegge il regime di etichettatura del vino nell'Ue, garantisce la piena protezione delle indicazioni geografiche europee, anche per i vini destinati ai Paesi terzi, e include un esplicito impegno dell'Australia a proteggere le espressioni tradizionali comunitarie".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La dieta mediterranea? Gli unici prodotti che abbiamo in comune con Marocco, Spagna o Grecia sono l'olio d'oliva e il pomodoro. Meglio promuovere le tante cucine italiane con le loro eccellenze. Gioire per il riconoscimento dell'Unesco è autolesionismo, così si mortifica il nostro primato di prodotti tipici". Così il "gastronauta" Davide Paolini.