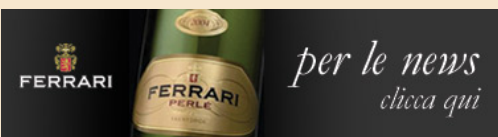


La News



Il vino si fa su Facebook ...

Dopo il successo planetario di "Farmville", su Facebook arriva il gioco per fare il vigneron: si chiama My Vineyard, e conta già più di 1 milione di giocatori al mese. Il concetto è semplice: fai crescere l'uva, la vendemi, la "pigi" rigorosamente con i piedi, fai il vino e lo vendi. Ma sono i dettagli a fare la differenza: il giocatore deve scegliere i vitigni, i contenitori, il tipo di legno per la botte, dal rovere francese alla quercia americana, capire quando vendere il vino giovane e quando farlo invecchiare, e così via. L'attrezzatura e i terreni? Ovviamente per far crescere l'azienda vanno comprati. E qui, se si vuole, si possono anche spendere soldi veri. Anche questo serve a parlare di vino ...



SMS Solo una "svista" ...

Speriamo che sia solo una "svista", quella che ha fatto "scompare" il nome VINO Nobile nel recente regolamento Ue sull'etichettatura (401/10), e che potrebbe mandare in fumo gli investimenti della denominazione del Nobile di Montepulciano, senza un valido motivo. Il Consorzio di Tutela ha già fatto ricorso al Tribunale di primo grado dell'Unione Europea. A rischio sarebbe anche la "convivenza" tra il Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo. Il timore dei toscani, riporta "Il Sole 24 Ore", sarebbe di offrire "una sponda alla Commissione che, dal 2014, potrà razionalizzare le d.o. con cancellazioni ed eliminando duplicazioni ... Magari favorendo gli amici abruzzesi e penalizzando noi. Un nuovo caso Tocai in salsa tutta italiana". Speriamo che, in ogni caso, prevalga il buon senso!

Cronaca

Per mezzo chilo in più ...

Mezzo chilo in più di pecorino consumato da ogni famiglia italiana, e la pastorizia del Belpaese sarà salva. Ecco l'analisi di Coldiretti, oggi in piazza con i pastori e gli allevatori di Sardegna, Lazio, Toscana, Emilia Romagna e ogni parte d'Italia (presente anche Confagricoltura), che chiedono misure per salvare un settore che ha visto scendere gli allevamenti del 30% in 10 anni. Presentata anche una "piattaforma" per il rilancio e lo sviluppo del settore, con "una filiera ovi-caprina tutta agricola e tutta italiana".



Primo Piano

L'aperitivo italiano? Un rito irrinunciabile, e sempre più nel segno delle bollicine del Belpaese

Un rito irrinunciabile, da godere in pieno soprattutto d'estate, magari davanti ad un suggestivo tramonto o in una piazza d'arte in città: ben il 42% degli eno-appassionati si concede l'aperitivo 2-3 volte alla settimana, privilegiando in particolare le bollicine (49%), accompagnate da classici stuzzichini (52%). Ecco i risultati del sondaggio di WineNews e Vinitaly (www.vinitaly.it), appuntamento enologico di livello internazionale, sulle abitudini degli amanti del buon bere al momento dell'aperitivo, che si conferma un must delle serate estive. A partire dalla frequenza con cui viene fatto: il 42% di chi ha risposto - 1.176 enonauti - si concede l'aperitivo 2-3 volte a settimana, il 17% lo fa 1 volta e il 10% addirittura tutte le sere. C'è, poi, un 8% che lo fa 2-3 volte al mese, un 21% che lo fa raramente ed uno sparuto 2% che, invece, non lo fa mai. Quando è il momento di ordinare, non ci sono dubbi: il 49% privilegia le bollicine, sempre più di tendenza negli ultimi anni, soprattutto italiane che - dalla Franciacorta al Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, al Trentodoc - vincono grazie al rapporto qualità/prezzo, alla varietà di tipologie tra cui scegliere e all'esprit di allegria che le contraddistinguono. Un'altra opzione molto gettonata è il vino bianco (27%), seguito ad una certa distanza dai cocktail (14%), e poi vini rossi o analcolici (4%) e birra (2%). E se c'è un 18% di "puristi" (18%) che non mangiano niente con l'aperitivo, la maggioranza (52%) cede invece alla tentazione di noccioline, olive e patate, e il 30% che non resiste al richiamo del buffet all'ora dell'happy hour. Bottiglia da condividere o vino al bicchiere? Premesso che molto dipende dal numero di amici con cui si sta facendo l'aperitivo, se sono almeno in 4 o 5 gli enonauti preferiscono (71%) condividere una bottiglia, così da avere una scelta più ampia di etichette. Invece il 29% ordina solo ed esclusivamente vino al bicchiere. E dopo l'aperitivo? L'87% afferma di bere ancora vino, senza esagerare e se non deve mettersi al volante.

Focus

Sempre più hi-tech per "il verbo di Bacco"

Il concetto è sempre quello: applicare gli ultimi ritrovati della tecnologia al marketing del vino. In principio fu BlackBerry a pensare al "sommelier" elettronico sui propri smartphone, poi venne "l'etichetta parlante" di Modulgraf, grazie ad uno speciale inchiostro. In mezzo, le versioni digitali e per iPhone delle varie enoguide. Ma la tecnologia si evolve a ritmi vertiginosi. E così, negli Stati Uniti, dalla collaborazione tra Lion Nathan Wine Group e Scanbuy, nasce "Cellar Key": grazie ad un "tag", un codice a barre nel collo della bottiglia, basterà avvicinare il proprio smartphone, dopo aver scaricato l'apposito software gratuito su www.getcellarkey.com, per vedere filmati e schede che raccontano l'origine dell'uva, mostrando vigne e botti, spiegano le qualità organolettiche del vino e consigliano gli abbinamenti migliori. Ancora più semplice l'idea della società italiana In-Wine. Basta collegarsi, via pc o cellulare, su www.in-wine.it (foto), digitare il codice che sarà scritto sul collarino della bottiglia, per vedere dove è l'azienda che lo produce ed "entrarci dentro" con una serie di video, con il produttore che racconta la sua storia, e conduce anche il visitatore virtuale in una degustazione guidata dei suoi vini ...



Wine & Food

I mieli del Mediterraneo di scena a Montalcino

Dai mieli d'Italia a quelli di Francia, dai nettari di Spagna a quelli del Portogallo, dai profumi di Grecia a quelli di Malta: ecco il goloso tour virtuale tra i mieli portabandiera del Mediterraneo, di scena alla Settimana del Miele di Montalcino (10-12 settembre), uno degli eventi più importanti del settore, dove esperti internazionali eleggeranno il miglior miele italiano, e, novità di questa edizione, quello straniero. La Spagna, con 25.000 tonnellate all'anno, è il Paese dell'Unione Europea che produce di più, con l'Italia alla posizione n. 4, con 1.100.000 alveari e 100.000 apicoltori.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sapori italiani all'estero: il vino deve presentarsi in un modo nuovo, più umile e semplice per il consumatore, che vuole un approccio più "easy", con eventi mirati alla qualità. Così

Andrea Cecchi, alla guida di una delle griffe del Chianti Classico. E il salumiere Massimo Spigaroli: "abbiamo troppe potenzialità non sfruttate al massimo ..."

