

**La News**



**Sul "Frecciarossa" si brinda con le grandi etichette Antinori**

Saranno brindisi di alta qualità e ad "alta velocità" quelli che delizieranno i passeggeri della linea ferroviaria Milano-Roma fino al 13 marzo: sui treni "Frecciarossa" i viaggiatori potranno infatti degustare una selezione di pregiati vini griffati Antinori, guidati da esperti sommelier dell'Ais. Un luogo insolito per degustare due etichette, una Umbra e una Toscana, di uno degli alfiere dell'eccellenza enologica italiana più conosciuti nel mondo: il Bramito del Cervo 2007 Igt del Castello della Sala in Umbria, e l'Achelo 2007 La Braccessa Cortona Doc Syrah. Si brinda, tutti in carrozza!

**taste** 3 GIORNI DI ASSAGGI, SCOPERTE, ACQUISTI ED EVENTI SUL GUSTO  
14.15.16 MARZO 2009  
IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO STAZIONE LEOPOLDA I VLE FALDI ROSSELLI - 5 FIRENZE

**SMS**

**Se si riuscisse...**

L'onda della crisi, anche nel wine & food made in Italy, si fa sentire. Ma, stando ai dati di Federalimentare, nel 2008, l'export è salito del 10% (fatturato a 120 miliardi di euro); non altrettanto hanno fatto i consumi interni (in calo dell'1%). Le previsioni per il 2009 parlano di cali di produzione, consumi e export del 3%. Ma il comparto, comunque lontano dall'euforia degli anni d'oro, tiene, forte del suo essere "anticiclico", ed è lontano da settori che hanno picchi molto negativi. Se poi si riuscisse a ben finalizzare i fondi di Buonitalia nella promozione verso i mercati esteri forti, con azioni di consolidamento, e verso i mercati emergenti, l'export del wine & food italiano potrebbe forse tornare a brillare anche in tempi di crisi.

**Primo Piano**

**La fascia alta è pronta alla sfida recessione. Lo dicono i "Grandi Marchi" del vino italiano. Ma serve "cabina di regia comune sulla promozione"**

In tempi di crisi i consumatori si fanno più accorti negli acquisti, ma il vino italiano di fascia alta resiste e mette a punto una ricetta anti-recessione. Lo ha detto Piero Antinori, presidente dell'Istituto del vino italiano di qualità "Grandi Marchi", che raccoglie 17 aziende consorziate che esprimono il 10% dei 3,6 miliardi di euro del valore dell'export made in Italy. "A fare la differenza - ha sottolineato Antinori - sono la qualità e tipicità del vino". I 17 big di 11 regioni del Vigneto Italia (Biondi Santi, Michele Chiarlo, Ambrogio e Giovanni Folonari, Tenuta San Guido, Cà del Bosco, Umani Ronchi, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Donnafugata, Marchesi Antinori, Tasca d'Almerita, Alois Lageder, Rivera, Jermann, Pio Cesare, Carpenè Malvolti) con 500 milioni di euro di fatturato complessivo nel 2008, dei quali il 60% all'estero, hanno visto crescere le proprie esportazioni del 10%. Sempre più necessaria una cabina di regia comune, come ha spiegato Maurizio Zanella di Cà del Bosco: "per la promozione dell'azienda spumantistica di Erbusco, ad esempio, spesso si muovono almeno sei enti (Ice, Regione Lombardia, Provincia di Brescia...) oltre il Consorzio della Franciacorta e ciò crea un involontario sperpero di energie". "Nella burrasca - ha detto Antinori - serve gioco di squadra". La ricetta è la sinergia nella promozione all'estero, le azioni promozionali sono state fatte in 11 paesi e 12 città, con contatti fino a 25.000 persone. "Cambia la geografia dei mercati emergenti - ha concluso Antinori - ma resta l'ottimismo. Il vino italiano fa parte del nuovo stile di vita in Brasile e in Messico, intercettiamo anche i turisti stranieri, già eno-consumatori. Regge il mercato russo e altre piazze di sicuro interesse sono Seul, Singapore e Taipei, veri e propri hub nella distribuzione asiatica".

**Focus**

**In Francia alcolici vietati ai minori di 18 anni, in Italia si propone lo stop alla vendita dopo le 2 anche in bar e ristoranti**

Quando si parla di alcol, giovani e guida, il refrain più ricorrente è: "educare i giovani alla cultura del buon bere". Ma nel frattempo quella dei divieti rimane la strada più battuta da diversi Paesi. In Francia l'Assemblea nazionale ha approvato un progetto di legge (ora al Senato) che alza il limite per la vendita di alcol da 16 a 18 anni, ma che al contempo vieta la distribuzione gratuita di alcolici nei locali frequentati dagli adolescenti e gli happy hours. In Italia il Sottosegretario Giovanardi ha invece proposto di vietare la vendita di alcolici dopo le 2 di notte in bar e ristoranti, suscitando la reazione del Ministro per le Politiche Agricole Zaia: "due spumanti significano incidenti stradali? Se qualcuno sostiene questo io sono fuori da questa partita. Sono convinto che scaricare sul vino è un falso problema. Occorre cominciare a dire cosa è 0,5, varrebbe la pena di spiegare che 0,5 sono due dei miei proseccchi. Penso che questo sia semplicemente spostare il problema".



**REGIONE SICILIANA**  
Istituto Regionale della Vite e del Vino

**Cronaca**

**Levi-Montalcini, cena per i 100 anni con il Sagrantino Caprai**

Il Sagrantino di Montefalco di Marco Caprai e la cucina di Antonello Colonna apriranno i festeggiamenti per i 100 anni di Rita Levi-Montalcini, che taglierà lo storico traguardo il 22 aprile. Il ricavato della cena di stasera all'Open Colonna di Roma, promossa dagli "Amici di Cortina", con tante personalità della politica e dell'imprenditoria, sarà devoluto al progetto della fondazione della scienziata per la scolarizzazione di cento bambine etiopi.



**Wine & Food**

**Vino & Sport: con AfriWines ai Mondiali 2010 in Sudafrica**

Chi saranno i fortunati enoappassionati che voleranno in Sudafrica ai Mondiali di Calcio 2010? Lo scopriremo grazie al concorso "Vola ai mondiali con AfriWines", promosso dalla famosa azienda, con sede nella provincia di Milano, che si occupa di selezionare e importare i vini più rappresentativi dei vari distretti produttivi del Sudafrica, e dedicato agli amanti dei grandi vini e del calcio internazionale. Il concorso partirà il prossimo giugno con l'immissione sul mercato delle bottiglie create ad hoc per l'occasione e metterà in palio pacchetti viaggio per assistere alle partite della World Cup 2010.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La crisi in Usa nel wine & food? C'è, ma non è così mortale come la dipingono in Italia, è più una fase di attesa. E vale anche per il vino: i consumatori magari scelgono una buona qualità a prezzi ragionevoli, ma continuano a bere". Parole di Lidia Bastianich, la chef italo-americana tra le più note in Usa (20 ristoranti in tutta America).

