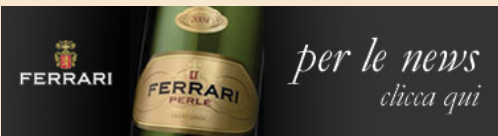


## La News



### Natale, nel "derby" dei dolci panettone batte pandoro

Senza dolci che Natale è? Ma, con le festività ormai alle porte, se in generale per i consumi dei dolci lievitati si prevede un lieve rialzo o comunque i livelli del 2009 (+2,1% sul 2008), gli italiani non hanno dubbi e puntano sul classico: quasi uno su due sceglierà il milanese panettone, che sarà ancora il più gettonato, battendo il rivale veronese a forma di stella, il pandoro. A dirlo è l'Aidi, l'associazione delle industrie dolciarie italiane, secondo cui già nel 2009 il panettone tradizionale è stato scelto dal 40,2% dei consumatori contro il 32,8% del pandoro.



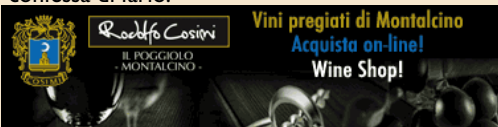
### SMS Aria di novità ...

Sorpresa, anzi no. Il Taurasi Radici Riserva 2004 di Mastroberardino è l'etichetta top secondo l'incrocio delle più importanti guide del vino italiano. Lo dice MF/Milano Finanza. Ma questo lo sapevate già, perché "la classifica delle classifiche" l'avevamo già fatta noi, esattamente il 3 novembre, mettendo in evidenza solo i vini, o meglio, il vino, che ha ottenuto il massimo riconoscimento da Gambero Rosso, L'Espresso, Veronelli, Slow Food e Maroni. MF, che ha escluso la "Chiocciola", ha incrociato i punteggi. Sul podio il Sassicaia 2007 (crisi dei Supertuscan?) e il Kurni di Oasi degli Angeli. Segnalati, in una nota, con enfasi (legittima!), anche i risultati dei vini di Rocca di Frassinello e di Castellare di Castellina (posizioni n. 6, 12, 24), prodotti dallo stesso editore di Milano Finanza (ClassEditori ...).

## Cronaca

### Donne al volante, solo il 22% guida l'auto dopo aver bevuto

Donna al volante, pericolo costante? Neanche per sogno. Lo dice una ricerca, svolta da Apco Insight per "Goodyear Dunlop Europe", condotta su 3.500 automobilisti in Belgio, Francia, Germania, Italia, Polonia, Spagna e Gran Bretagna. In particolare, il gentil sesso è più attento all'alcol: se il 39% degli uomini ammette di mettersi alla guida dopo aver bevuto qualche bicchiere di vino o birra, solo il 22% delle donne confessa di farlo.



## Primo Piano

### Giappone: il vino italiano alla ricerca del valore perduto insieme a Vinality Tour (10-11 dicembre)

Un mercato degli alcolici dominato dalla birra (35% del totale), con il vino che rappresenta il 5% dei consumi, con due litri pro capite all'anno, ma dove il nettare di Bacco, in crescita, arriva per il 66% dall'estero, e dove si deve recuperare il valore perduto a causa della crisi che di certo ha colpito duro anche nel Paese del Sol Levante. Ecco il mercato vinicolo del Giappone, dove il vino italiano sbarcherà, insieme a VeronaFiere, per la tappa nipponica del Vinality Tour (Tokyo, 10 e 11 dicembre), con il nettare di Bacco del Belpaese protagonista a Eataly, il food concept store italiano nella capitale giapponese. Un mercato importante per l'Italia che è il secondo Paese esportatore, sia per i vini fermi (con il 15,1% del valore del mercato) che per gli spumanti (12%), dietro alla Francia, che domina con il 55,1% e con il 69,7%, ma è in grande diminuzione. Un mercato dove la situazione economica ha fatto sentire tutto il suo peso, e dove c'è da recuperare valore: colpita soprattutto la fascia di prezzo alta del consumo, i segnali positivi vengono dai volumi, con l'Italia che, tra il 2007 e il 2009, ha visto crescere la quantità delle bottiglie spedite (da 22,7 a 23,6 milioni di litri), con una perdita in valore, però, del 21%, passando da 107,5 a 84,5 milioni di euro (dati Ice). Ma da un Paese dove la cultura del cibo italiano è ben presente, e può fare da traino al vino, e dove la curiosità "enologica" è in costante crescita, arrivano segnali positivi: nei primi 8 mesi del 2010 le esportazioni hanno già raggiunto i 22,6 milioni di ettolitri, e visto che le bollicine del Belpaese sono la tipologia che ha tenuto meglio, con il valore sui 23 milioni di euro e crescendo in volume (dai 4 milioni di litri del 2007 ai 4,9 del 2009), le prospettive di crescita, con le festività di fine anno, sono positive. Per coglierle, però è necessario migliorare i rapporti sia con il trade, anche con momenti di formazione per le cantine, che con gli appassionati. Ed è con questa missione che parte la spedizione Vinality ([www.vinality.com](http://www.vinality.com); [www.vinalitytour.com](http://www.vinalitytour.com)).

## Focus

### Il vino da viti Ogm? Inutile in Italia, per il professor Claudio Malagoli: serve la qualità

Il dibattito sugli organismi transgenici incendia da tempo - e più che mai in questi giorni - il comparto agricolo. E in viticoltura? Anche qui si sta pensando se introdurre o no gli Ogm. Il professor Claudio Malagoli, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, specializzato proprio in Ogm, ne ha parlato ai microfoni di [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv). "Ci hanno provato in Francia - dice Malagoli - con un progetto che è stato presto abbandonato, perché i consumatori volevano essere sicuri che i prodotti non fossero dannosi per la salute e per l'ambiente. Cosa che non sappiamo, perché non sono ancora state fatte indagini epidemiologiche". Ma il punto focale, per il professor Malagoli, è un altro: in Italia la viticoltura geneticamente modificata è inutile. "Il consumatore percepisce i prodotti derivati da coltivazioni Ogm come prodotti di scarsa qualità e questo li colloca, sul mercato, in fasce di prezzo basse. L'agricoltura, ma soprattutto la viticoltura italiana deve, invece, puntare sulla qualità e sull'eccellenza, se vuole essere competitiva sui mercati internazionali".



## Wine & Food

### Mangi vero made in Italy? In Usa te lo dice lo smartphone

Per ogni prodotto "true italian" nel mondo, 3 venduti sono contraffatti per un fatturato di 20 miliardi di euro contro 60. Solo in Usa il mercato del falso è di 17 miliardi di euro e tocca 30 milioni di persone. Insomma, si pensa di mangiare made in Italy, ma di italiano c'è giusto il "sounding". Ma ora sta per arrivare negli Usa un ologramma di autenticità per Dop e Igp che nei supermercati si potrà controllare con un semplice smartphone, come un codice a barre: è "True Italian", il progetto di Assist Group e Buonitalia, di scena al "Fancy Food Show" a San Francisco (8-19 gennaio).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra i personaggi famosi affascinati dal vino c'è anche Carlo Conti, celebre presentatore e fresco sommelier onorario Ais. Da uomo di spettacolo, come si può ritrovare un

approccio più diretto, divertente e quotidiano con il nettare di Bacco? "Semplicemente facendo capire che un buon bicchiere di vino ai pasti fa bene, bevendo meno ma meglio ..."

