vinitaly
IN THE WORLD
www.vinitalytour.com

La Prima di
WineNews.it

n. 573 - ore 17:00 - Martedì 29 Marzo 2011 - Tiratura: 28028 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

The World we Love.
Verona 7-11
April 2011
vinitaly

La News

Ecco "Mister Amarone"

Una firma prestigiosa del vino raccontata da una penna autorevole del giornalismo: ecco "Mister Amarone - Un uomo e un vino dal Veneto al mondo", il libro di Kate Singleton, che da un quarto di secolo descrive l'Italia per l'"International Herald Tribune", edizione globale del "New York Times", che racconta la storia di Sandro Boscaini (foto), presidente di Masi Agricola, e della sua famiglia, che ha contribuito a creare con il suo Amarone un'eccellenza italiana famosa nel mondo, tanto che il 75% della produzione del grande rosso veneto prende la via dell'export. Il volume, edito da Marsilio Editore, sarà in libreria dal 6 aprile, vigilia di Vinitaly (Verona, 7-11 aprile, www.vinitaly.com).

SMS

Bene, bravi, bis!

Bene, bravi, bis! Lo diciamo agli imprenditori agricoli del Belpaese che, nonostante tempi economici difficilissimi e problemi strutturali del settore che ancora non hanno risposta (dalla burocrazia in poi), nel 2010 hanno toccato il record del valore nell'export, sfiorando i 28 miliardi con una crescita del 13% sul 2009 (dati Istat). E pazienza se l'ortofrutta, con 4,1 miliardi di euro, ha "soffiato" il primato al vino, che segue a ruota, con 3,9 miliardi. Il nettare di Bacco, per il quale tifiamo un po' di più, avrà modo di recuperare. E poi il nostro è un tifo come quello della Nazionale, in cui ognuno ha il suo campione preferito, ma poi l'importante è che si vinca. E questo risultato, una volta tanto, pare frutto del lavoro di un sistema-paese agricolo che, almeno nei numeri, sembra crescere compatto.

Cronaca

Cibi clonati, stop in Ue

L'Unione Europea va verso il "nulla di fatto" in tema di cibi da animali clonati e nanotecnologie: dopo 12 ore di negoziati e conciliazioni tra Consiglio dei Ministri Ue e Parlamento europeo, non c'è accordo sulla normativa per autorizzare l'arrivo della "pecora Dolly" sulle tavole europee. E senza accordo definitivo, la procedura "Novels Food" fino ad oggi seguita sarebbe azzerata, lasciando gli operatori del settore e i consumatori senza una legislazione chiara in materia.

TENIMENTI ANGELINI
PRESENTI A VINITALY 2011 NELLA NUOVA POSTAZIONE
PADIGLIONE 6 STAND E6

Primo Piano

"Snapper" & Co: i nuovi format dell'enoturismo

Enoturismo, caposaldo dell'attrattiva turistica italiana, che valorizza i tanti prodotti di eccellenza e territori del Belpaese. Una tendenza che vede nascere nuovi format di consumo dei turisti gourmand, che emergono dall'"Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia" n. 9 firmato Censis Servizi-Città del vino, di scena domani a Roma. Il preferito dai giovani è lo "snapper" (snack + cena), ovvero il recarsi in luoghi ad hoc e di tendenza - come i wine bar - per merende golose, tipiche e finger food, con un calice di vino del territorio. C'è il viaggio per fare "food shopping" direttamente alla fonte della filiera - in azienda, in botteghe artigiane, cantine consortili, spacci cooperativi - o nei sempre più numerosi food store sul modello di Eataly. Ci sono poi le "sagre esperienziali" per la presentazione di nuovi vini, per promuovere produzioni di nicchia stagionali o particolari (erbe aromatiche, frutti estinti, vini biodinamici). Ancora, le "feste-festival-fiere", ispirate alle antiche tradizioni, come la rievocazione di banchetti medievali e tradizionali (come Enologica a Faenza), saloni del gusto (di Slow Food a Torino in primis), innovative ed originali (come Taste a Firenze), e, naturalmente storiche e di riferimento del settore in Italia e non solo, come Vinitaly. Senza dimenticare le "incursioni gustative" in località tipiche vicine al luogo in cui gli enoturisti soggiornano per mostre, eventi, viaggi di lavoro. Infine i viaggi dedicati, ovvero quelli di vero e proprio turismo enogastronomico: da quelli organizzati e di gruppo, ai weekend da soli o con gli amici alle 1-2 settimane per conoscere a fondo un territorio. Ma c'è anche la quotidianità, e qui gli italiani distinguono nettamente tra "vino da tavola" e "vino da favola", anche nei luoghi di acquisto, come emerge dal sondaggio WineNews - Vinitaly: nel primo caso la mete predilette sono gdo o aziende, nel secondo, si punta ancora sull'enoteca, con il consumo che si polarizza sempre di più. Da un lato cresce il consumo di vino da tavola, semplice e gradevole, spesso venduto in brik e bottiglioni; dall'altro quello supergriffato per la grande occasione. E in mezzo a soffrire sono i vini di fascia media, nonostante esprimano grandi livelli di qualità a prezzi accessibili...

Focus

Divino Tuscany, Sting canta per Sucklig

Eccolo, "Divino Tuscany", la nuova creatura di James Suckling, ex firma della rivista Usa "Wine Spectator" che, per il debutto del "primo ed unico temporary club del mondo del vino toscano di altissima gamma a Firenze", dal 2 al 5 giugno, punta su nomi del calibro di Sting, il cantante-produttore del Chiantishire, Trudy Styler e il violinista Joshua Bell. Ma "Divini Tuscany" non è un concerto: "cinquantuno produttori toscani al top, alcuni tra nomi più grandi della nostra enologia - si legge in un comunicato - e una galleria di vini cult, veri capolavori del gusto con testimonial e protagonisti d'eccezione e un'agenda di selezionatissimi appuntamenti gourmet, ma non solo. Tasting esclusivi, degustazioni private, concerti". Si parte il 2 giugno, per arrivare al 5, tra concerti, tasting con i vini serviti dai produttori, degustazioni guidate da Suckling, cene di gala nei palazzi di Firenze e nelle dimore private dei produttori, e gran finale con pranzo in campagna con Sting, il cantante-produttore del Chiantishire, e la moglie Trudy Styler (foto). Prezzo? 10.000 euro per i produttori, 1.200 per il pubblico. Sarà vera gloria? Ai posteri l'ardua sentenza. Info: www.divinotuscany.com

POGGIO RUBINO
Arte del Brunello

Wine & Food

L'happy hour più "trendy"? Quello che fa bene ...

Loro sono lo chef Sebastiano Rovida ed il ricercatore di oncologia Marco Bianchi, collaboratore di Umberto Veronesi. Cosa hanno fatto? Hanno lanciato una nuova tendenza: l'happy hour coerente con il benessere alimentare, per far capire che ciò che è "cool" può essere gustoso e salutare. Lo fanno selezionando i cibi in base a proprietà studiate in laboratorio, ma anche scegliendo metodi di preparazione e condimenti giusti. Un happy hour nel segno della "nutraceutica", la scelta di alimenti che riducono il rischio di malattie: cereali, frutta, verdura, pesce, olio d'oliva ... Buoni e "cool".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La sfida di oggi del vino italiano? "Fare bene quello che per 100 anni abbiamo fatto male, ovvero smettere di trascurare quello di buono che abbiamo in casa, per cercarlo fuori".

Parola di Giorgio Grai, un pezzo di storia dell'enologia del Belpaese. "Sfruttare meglio i nostri vitigni, e usare macchine, chimica e tecnologia con più sapienza".

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES