



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



Verona 7-11
April 2011

vitaly

n. 587 - ore 17:00 - Giovedì 14 Aprile 2011 - Tiratura: 28131 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Camilleri per Libera: lotta alla mafia anche via agricoltura

Ci sarà anche il "padre" del commissario Montalbano tra i testimonial di Libera, associazione contro le mafie: Andrea Camilleri presterà la sua voce nello spot di Marco Risi per il 5x1.000 in favore del progetto di Don Luigi Ciotti che, con le cooperative di Libera Terra, tra Puglia, Sicilia, Campania e Calabria gestisce 800 ettari di terreno confiscati alla criminalità organizzata, producendo con metodo biologico vino, pasta, legumi, olio, miele, conserve. Una lotta alla criminalità che, dunque, passa anche dall'agricoltura di qualità.
Info: www.liberaterra.it

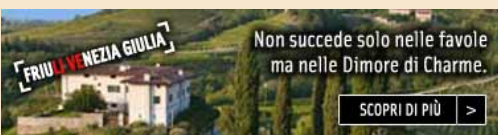


SMS "Fatti, non pugnente!"
"Fatti, non pugnente!" Ecco lo slogan di Palmiro Cangini, assessore alle "attività varie ed eventuali" di Roncofritto Superiore. Macchietta comica e inventata, che però richiama alla realtà. E allora, visto che dopo Zaia, anche il vate della Lega, Umberto Bossi elogia l'idea di boicottare i prodotti francesi in una gara di "celodurismo" per la questione immigrati, guardiamo qualche fatto. L'Italia esporta in Francia 105 milioni di euro di formaggio, su 52,5 che dalla Francia vengono da noi. Vino? Quello italiano che supera il confine francese vale 64,3 milioni, su 26,5 che arrivano. Tessile? Esportiamo 800 milioni, ne importiamo 271 (dati Ice). In totale, l'Italia esporta in Francia 39 miliardi di euro, e ne importa 30,3, con un bel guadagno. Può bastare per smetterla con idee bislacche e da economia curtense? Sperem ...

Cronaca

Vino costoso o economico? La differenza al gusto non si nota

Tra una bottiglia da 4 euro ed una da 18, la differenza dovrebbe essere abissale e lampante per chiunque, o no? Da un sondaggio fatto nel Festival Internazionale della Scienza di Edimburgo, emerge che in realtà la possibilità che un bevitore "normale" riconosca la differenza tra un vino di qualità ed uno economico solo assaggiandolo è solo il 50%: la stessa che si avrebbe lanciando in aria una monetina.



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

"Si annuncia un altro grande anno per il vino italiano in America". Parola di "Palm Bay"

"Il mercato americano sta facendo grandi cose con il vino italiano, si sta riprendendo estremamente bene dalla crisi economica, stiamo registrando grandi crescite sul mercato, i vini italiani hanno una grande capacità di recupero". È entusiasta Marc D. Taub, presidente di Palm Bay, tra i principali player del vino in Usa, e grande importatore di etichette italiane negli States. "Quando si viene in Italia - spiega a www.winenews.tv - c'è il più grande e diversificato panorama di vini del pianeta, con tante varietà autoctone da ogni Regione. Registriamo grandi crescite su tutta la linea, dalla nostra ultima acquisizione, Fontanafredda, a tutti i nostri vini del Piemonte con i quali stiamo facendo molto bene dopo un periodo leggermente difficile per la recessione economica. Ma l'amore per i Barolo e i vini da Nebbiolo in America è fantastico, e nel canale on-premis stanno andando davvero molto bene. Per il resto del Paese, il Pinot Grigio continua a guidare il trend di tutti i vini italiani, in termini di crescita complessiva e di volume di casse, seguito dal Pinot Noir, e anche il Moscato sta vivendo un momento particolarmente propizio, come nuova varietà che sta arrivando dall'Italia negli Stati Uniti. Il Moscato negli States c'è sempre stato, un po' da tutto il mondo: ma quello italiano è tradizionale e porta dei profili caratteristici che sono quelli che i consumatori stanno cercando. Guardando al resto d'Italia, ci sono grandi possibilità di crescita per il Sud con diversi vitigni, come Falanghina, Greco di Tufo e Aglianico dalla Campania. E poi la Sicilia: c'è un grande interesse per i vini tradizionali che arrivano dall'Isola, anche grazie alla cantina Planeta che ha fatto un grande lavoro per mostrare tutto il territorio siciliano e i suoi elementi chiave, dalle cose tradizionali con cui hanno cominciato, come lo Chardonnay, fino ai nuovi vini come il Carricante dall'Etna. Vediamo una straordinaria crescita complessiva, e grandi potenziali. Si annuncia un altro grande anno per il vino italiano in America".

Focus

Il futuro? Tra i 15 e i 20 dollari a bottiglia

Va bene parlare di qualità, di origine e di caratteristiche di un vino. Ma poi bisogna anche tener conto del prezzo o, per dirla in termini appena più economici, del "posizionamento" che si vuole avere. O, comunque, tenere conto della fascia di prezzo che va per la maggiore. E dagli Stati Uniti, mercato fondamentale per il nostro vino, arriva un messaggio che potrà tornare utile ai produttori: pare proprio che i gestori dei wine shop stiano puntando decisi, spinti ovviamente dai consumatori, sulle bottiglie che vanno dai 15 ai 20 dollari allo scaffale. Lo scrive Patrick Comiskey, firma enoica del quotidiano Usa "Los Angeles Times". "La buona notizia è che la gente ha continuato a comprare vino - scrive - ma i negozianti vedono lontanissimi i tempi in cui si spendevano spesso 150 dollari per i Cabernet di culto, e fare margini nella fascia da 50 a 150 dollari resta difficilissimo. E se alle soglie del 2009 la "normalità" stava nella fascia dei 40 dollari, che poi, causa crisi, è scesa a 25, nell'immediato futuro, per i commercianti che stanno in prima linea, la fascia dove si concentreranno le vendite sarà proprio quella dei 15-20 dollari a bottiglia, che trovano sempre più visibilità nei negozi e sono sempre più frequenti negli ordini ...



Wine & Food

Cibus Tour (Parma, 15-17 aprile), la ristorazione nel web 2.0

Non c'è mondo in perenne mutamento come quello della comunicazione: ieri erano i cellulari, oggi sono i tablet a rivoluzionare la nostra quotidianità. E la tecnologia, che lambisce ogni campo, è entrata anche nel mondo della ristorazione, attraverso i blog (punto di riferimento per molti appassionati), le guide (che abbandonano il cartaceo per andare sugli iPhone), i social network, da Facebook a Twitter. Ma i ristoranti sono al passo con i tempi? Ecco uno dei temi caldi di Cibus Tour (a Parma, dal 15 al 17 aprile), con 3 giorni di confronto tra i protagonisti del settore. Info: www.cibustour.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il consumo di vino è in calo? E se nuovi consumatori si conquistassero grazie alla birra artigianale? L'unione di due mondi diversi che in Italia rappresentano storia e innovazione,

e che si incontrano sempre più spesso, raccontata da Agostino e Jacopo Lenci, alla guida della cantina Fattoria di Magliano in Maremma, e del birrifico Bruton di Pisa.

