



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

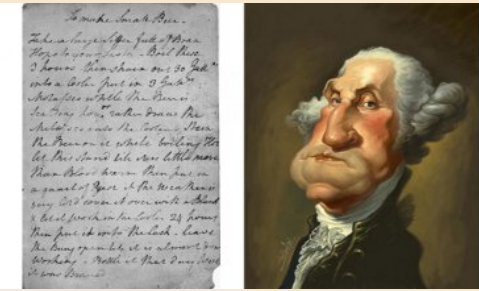
La Prima di WineNews.it



n. 604 - ore 17:00 - Martedì 10 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Primo Piano



Da New York, la ricetta della birra preferita da Washington

Il primo Presidente degli Stati Uniti, George Washington, ai tempi in cui era un giovane colonnello di stanza in Virginia, nutriva una passione talmente grande per le birre scure, che ne annotava le ricette sul suo taccuino da militare, e se le produceva da solo, seguendo minuziosamente i propri appunti. Una tradizione rispolverata 250 anni dopo dalla New York Public Library, la biblioteca della Grande Mela che, per festeggiare i suoi primi 100 anni il prossimo 23 maggio, branderà con la birra realizzata secondo l'antica ricetta, di cui conserva il manoscritto originale (nella foto).

Il turismo enogastronomico, un comparto da 3-5 miliardi su cui nessuno sembra puntare davvero ...

Partiamo dai numeri, per disegnare un quadro soddisfacente di un settore complesso come quello del turismo enogastronomico: il Rapporto annuale n. 9 "Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia. I nuovi dinamismi di un turismo di tendenza", promosso dalle Città del Vino e realizzato dal Censis, parla di un comparto che muove tra i 3 e i 5 miliardi di euro, e coinvolge tra i 4 e i 5 milioni di turisti enogastronomici che, tra stabili ed occasionali, hanno scelto il Belpaese nel 2010 per i loro viaggi, spendendo in media 193 euro ciascuno al giorno. Tutto rose e fiori, quindi? Assolutamente no, perché nel 2010, ad esempio, il settore dell'agriturismo ha subito una flessione in termini di presenze del 6,4%, meno della flessione complessiva, pari al 14,5%, ma sempre di crisi si tratta, ed anzi il dato assume tinte fosche se si pensa che nel mondo il numero dei viaggiatori è cresciuto nel 2010 del 6,7%. È un momento di grande difficoltà per il turismo italiano, che da solo vale il 10% del Pil del Paese, ma, quel che è peggio, è che chi ha il dovere di farlo ripartire non sembra in grado di toccare le corde giuste, specie per la sua punta di diamante, il turismo enogastronomico. Il sito di promozione del Belpaese, www.italia.it, riaperto dal Ministro Brambilla, continua a dimenticare il turismo rurale, ed a presentare lacune gravi ed una pessima indicizzazione sui motori di ricerca. Per non parlare del sito dell'Agenzia Nazionale del Turismo (Enit), che dovrebbe promuovere tutta l'offerta turistica italiana, e, invece, esclude i comparti extralberghiero ed agrituristico. E i finanziamenti? Meglio non parlarne: in Francia si taglia l'Iva ai ristoranti, in Italia si dimezzano le risorse. Infine, il Codice del Turismo appena varato dalla Brambilla, ha fatto letteralmente infuriare i pubblici esercenti (Fipe - Confcommercio): e forse, la possibilità di consentire alle strutture ricettive di somministrare pasti e bevande, anche a clienti che non hanno effettuato il pernottamento, più che una soluzione sembra un nuovo problema ...



SMS Santa Verde Madre Chiesa

Non è irriferenza, tutt'altro. Il fatto è che anche la Chiesa Cattolica, almeno in Canada, ha preso a cuore i temi dell'ambiente. L'Arcidiocesi di Montreal, in Quebec, ha dato il "placet" all'utilizzo, nella celebrazione delle messe, di un vino di prossimità: al posto del vino finora utilizzato (prodotto in California, a 4.000 chilometri di distanza), le messe saranno celebrate con l'Estafette, un vino bianco dolce che verrà prodotto dall'azienda Domaine des Côtes d'Ardoise, nel distretto vinicolo più famoso della provincia francofona del Canada. Meno emissioni per il trasporto, più salute per l'ambiente. Insomma, una Chiesa che pensa a salvare le anime, ma qualcosa fa anche per i corpi ...

Focus

Dopo Londra e New York, è Hong Kong il centro del commercio mondiale di vino

Che si tratti di alti funzionari, o di imprenditori di successo particolarmente competitivi, i nuovi ricchi cinesi, i "padroni" delle aste di Hong Kong, stanno facendo del mercato delle grandi annate un sol boccone, lasciando ai collezionisti del resto del mondo le "briciole". James Tien, imprenditore e wine lover di Hong Kong, racconta come la corsa ai vini d'alta gamma "rappresenta la ricerca di uno status symbol, al pari degli investimenti immobiliari a Londra". Tanto che c'è chi, come Raymond Ting, magnate locale dell'immobiliare, ha speso in un solo anno 13 milioni di dollari in vino: "la gente dice che è un bel po' di soldi, io non so neanche quante bottiglie ho, credo tra le 5 e le 8.000". Una tendenza che coinvolge anche ristoranti ed alberghi, consapevoli che, per essere al top, è imprescindibile una cantina di livello, segno che non si tratta di una moda passeggera, ma di un "bisogno" che coinvolge milioni di appassionati, in grado, se la Cina dovesse abbattere i dazi che gravano sull'import vinicolo, di spendere cifre ancora maggiori ...



Cronaca

Grandi vini all'hard discount? Succede anche in Francia ...

Champagne sotto i 10 euro a bottiglia, Bordeaux a poco più di 3 euro: in Francia è una realtà, che prende vita su un sito che raccoglie le migliori offerte proposte dagli hard discount del Paese. Polemiche? Nessuna. Anche noi abbiamo provato ad applicare il concetto di saldo a vini importanti come Brunello, Barolo e Amarone, ma le polemiche che ne seguirono furono furibonde ... E se invece i saldi del vino non fossero poi uno scandalo per i marchi poco noti?



Wine & Food

"Slow revolution" alimentare: gli italiani a tavola sono "politeisti"

Chi non ha mai sentito parlare dei cibi a chilometro zero, della gdo e del biologico, alzi la mano. Si può pensare che i consumatori si dividano in due categorie: gli amanti dei prodotti di prossimità e quelli dell'industria. Invece la tendenza, per il Censis, è quella del "politeismo alimentare": le famiglie italiane acquistano prodotti che uniscono il surgelato ed il farmer market, il bio ed il piatto pronto. Non un caos alimentare, ma la ricerca del miglior compromesso tra prezzo e qualità, con i prodotti industriali più sicuri ed un interesse crescente per le nuove forme "green" di consumo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come scelgono i i vini per le proprie cantine le catene alberghiere più prestigiose? In primis attraverso accordi con le più importanti maison vinicole, quindi puntando sul

concetto di territorio. Così, a WineNews, Gianfranco Masiero, regional director of purchasing Italy & Central Mediterrean Starwood Hotel & Resort.

