ROBILANTASSOCIATI
Strategia di Marca, Design di Prodotto

La Prima di
WineNews.it

SANSONINA

n. 61 - ore 17:00 - Sabato 4 Aprile 2009 - Speciale Vinitaly - Tiratura: 23739 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Wine Graffiti!

Un'iniziativa giovane per avvicinare i giovani al vino in maniera corretta e divertente, da sempre una delle mission dell'Enoteca Italiana di Siena. È "Wine Graffiti", l'iniziativa che tra i corridoi di Vinitaly ha allestito una serie di "tele" avvolgibili poste su grandi cavalletti, ad effetto "parete", sulle quali chi vorrà potrà lasciare un proprio segno dedicato al vino.
Protagonista dell'originale idea è Al Valenti, disegnatore ed umorista senese che intratterrà gli eno-appassionati, aiutandoli ad orientarsi nel lasciare sulle tele il proprio segno grafico. E le tavole realizzate nei giorni di Vinitaly diventeranno quadri di una mostra itinerante.
Il video su www.winenews.tv.

PLANETA
Vinitaly 2009 - Pad. 2 St. 165 I / 153 H
Degustazioni e attività speciali per i soci del club
Iscriviti, è gratuito! www.planeta.it/club
PLANETA Club

SMS

Gaja docet!

"Ho fiducia, ho speranza, ci sono molti aspetti del mondo del vino che mi danno ottimismo, i vigneti italiani di alta qualità sono dovunque, il territorio è meraviglioso, dal Piemonte alla Toscana alla Sicilia. L'importante è che i produttori siano uniti per la promozione. Le grandi aziende sono importanti e vanno giustamente per la loro strada. Io dico: artigiano is beautiful, e nel nostro settore ci sono tanti artigiani che possono rappresentare al meglio l'enologia italiana. Nel mondo, l'Italia ha ancora tanto da comunicare per trasferire nel vino il suo valore... "
P.S. - Non ho più spazio per raccontare la "lectio magistralis" di Angelo Gaja, uno dei più grandi vignaioli, oggi a Vinitaly per i 150 anni della sua azienda. È stata una lezione per il mondo del vino. Comunque.

Cronaca

Sgarbi e i vigneron siciliani contro l'"eolico selvaggio"

Il sindaco di Salemi Vittorio Sgarbi e i vigneron siciliani contro le pale eoliche "selvagge", con una vera e propria marcia su Roma in maggio. Dopo Jacopo Biondi Santi in Toscana, la Sicilia contro un'"invasiva deturpazione". Un'"ideologia" di energia pulita che invece, secondo Sgarbi, nasconde un disegno mafioso per "i finanziamenti Ue a scapito del paesaggio". Il produttore Alessio Planeta: "deturpare questo patrimonio ci renderà più difficile competere sui mercati".

MONCARO
www.moncaro.com
Vino e passione nelle Marche
www.moncaro.com

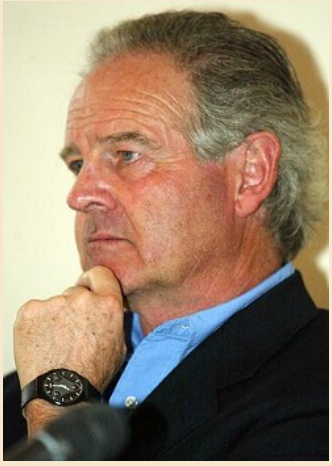
Primo Piano

Sondaggio WineNews - Vinitaly: non solo a Natale, le bollicine si stappano anche con l'uovo di Pasqua: gli eno-appassionati scelgono il Trento Doc

Non solo a Natale o a Capodanno: le bollicine ormai si stappano anche con l'uovo di Pasqua. Gli eno-appassionati scelgono quelle del Trento Doc, uno dei migliori spumanti made in Italy, per festeggiare con parenti ed amici, confermando come il consumo di bollicine sia ormai "spalmato" lungo tutto l'arco dell'anno. A seguire i grandi rossi della tradizione: Chianti, Brunello di Montalcino e Barbaresco. Lo rivela il sondaggio realizzato da WineNews in collaborazione con Vinitaly, evento di riferimento dell'enologia internazionale.
La tendenza predominante tra gli amanti del buon bere è quella di stappare bottiglie già presenti in cantina: ben il 64% di chi ha risposto al sondaggio (1.314 "enonauti", ovvero appassionati di vino e web) attingerà alle etichette accantonate con diligenza nel corso degli anni; il 36% si recherà invece al supermercato o in enoteca, spendendo in media dai 15 ai 25 euro.
E se in testa alle preferenze degli italiani ci sono le bollicine, in particolare il Trento Doc, risultano particolarmente gettonati anche i grandi vini rossi: sulle tavole imbandite, insieme all'agnello, alle torte salate, alle uova e alle centinaia di ricette regionali, faranno bella mostra di sé le etichette cult dell'enologia italiana: Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Barbaresco, ma anche Barolo, Nobile di Montepulciano, Amarone e Taurasi.
Guardando più in dettaglio a chi acquisterà vino invece di attingere alla riserva di cantina, in enoteca o nella grande distribuzione, il 40% prevede di spendere mediamente dai 15 ai 25 euro, il 26% calcola un budget dai 5 ai 15 euro, il 17% dai 25 ai 35 euro, il 12% dai 35 ai 45 euro e il 5% oltre 45 euro.

Focus

Antinori: "il vino italiano continua ad affermarsi nel mondo, ma serve una cabina di regia". Dalla Ue 100 milioni di euro



"Il 2008, nonostante i venti di crisi, è stato un anno record per l'export del vino italiano, soprattutto quello di fascia alta. Ma per mantenere il primato, è necessario arrivare al più presto a una cabina di regia per l'internazionalizzazione del made in Italy enologico, in modo da non disperdere le risorse disponibili e agire in maniera unitaria e competitiva": così Piero Antinori, presidente dell'Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi, consorzio che riunisce 17 aziende simbolo dell'enologia italiana (Biondi Santi, Michele Chiarlo, Ambrogio e Giovanni Folonari, Pio Cesare, Tenuta San Guido, Ca' del Bosco, Umani Ronchi, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Donnafugata, Marchesi Antinori, Tasca d'Almerita ...), ha commentato i dati relativi allo stato di salute del vino italiano. "È importante che le nostre principali istituzioni siano favorevoli a una maggiore razionalizzazione degli interventi di promozione, anche alla luce dei 100 milioni di euro messi a disposizione dall'Europa fino al 2013".

RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Maiali in piazza, Coldiretti a Torino

I maiali in piazza per salvare i veri salumi made in Italy dalle imitazioni straniere che "vengono spacciate come prosciutti, salami, mortadelle e pancette nostrane". È l'ultima iniziativa della Coldiretti, che domani a Torino porterà in piazza allevatori e suini. L'associazione chiede di estendere alla carne di maiale l'indicazione obbligatoria della provenienza in etichetta, ma anche di combattere le speculazioni: su 100 euro, secondo Coldiretti, 48.5 restano in tasca alla distribuzione, 25,5 al trasformatore, 10.5 al macellatore e 15.5 all'allevatore. Saranno distribuite vaschette di prosciutto crudo nostrano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le bollicine "buone" per tutte le stagioni: non solo per le feste comandate, ma occasione di piacere adatta ad ogni giorno. Consumatori sempre più evoluti, giovani e "frizzanti" contribuiscono alla destagionalizzazione.
Il caso del Trento Doc nelle parole di Paolo Benatti, responsabile promozione di Trentino Spa.

vinitaly
Verona, 2 - 6 April 2009
The World We Love.