



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di Wine News.it

vinality
L'ambasciatore del vino in Italia

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
Love

n. 680 - ore 17:00 - Venerdì 26 Agosto 2011 - Tiratura: 28521 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Turismo & Vendemmia

La vendemmia sempre più occasione di turismo: non solo si moltiplicano i pacchetti che includono anche la "prestazione di manodopera": da Locorotondo in Puglia (Trulli Residence) a San Giustino in Umbria (Sant'Anastasio). Ci sono anche cantine o territori che cavalcano il fenomeno. La veneta Carpenè Malvolti, con "Vignaiolo per un giorno", propone un week-end (3-4 settembre), per vivere in toto l'"esperienza vendemmia". O "Adotta una Garganega", promossa nel Soave: il 2 settembre, i vignaioli, che hanno adottato a distanza 50 viti di Garganega, si ritroveranno a San Felice per l'inizio della vendemmia "nei loro vigneti" (il ricavato agli abitanti colpiti dalle alluvioni).



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

SMS

Usa-Cina, buone notizie

In tempi di "montagne russe" economiche, qualche punto fermo non può che far bene. Come il primato del vino italiano negli Usa, rafforzato nei primi 5 mesi del 2011, che per l'enologia italiana segnano +23% in quantità (1,07 milioni di ettolitri) e +22,6% in valore (518,6 milioni di dollari). A dirlo l'Italian Wine & Food Institute. L'Italia, oggi, ha il 31,3% del mercato di vino importato in quantità e il 35,3% in valore. E per gli spumanti va ancora meglio: quasi 1 bottiglia su 2 arriva dal Belpaese, che detiene il 42,2% del mercato di bollicine straniere, e ha visto le proprie spedizioni crescere del 44,8% in quantità e del 45,5% in valore. E se l'America è il presente e la Cina è il futuro, anche qui qualche buona notizia c'è, come il +775% in un anno, che dovrebbe fruttare ai nostri spumanti un fatturato di 10 milioni di dollari a fine anno.

Cronaca

Ruffino più vicino all'America

Sembra vicino il passaggio del 100% della proprietà del marchio del Chianti Ruffino dalle mani della famiglia Folonari, oggi al 50,1% del pacchetto azionario, a quelle del colosso Usa Constellation Brands, già al 49,9% dell'azienda che, nel 2010, ha realizzato 53 milioni di ricavi, di cui 87% all'estero. L'accordo sul valore delle quotazioni in ballo, in passato contestato dagli americani, orientati a mantenere comunque il management produttivo italiano per concentrarsi sulla distribuzione, sarebbe in dirittura di arrivo.



Primo Piano

Il pranzo in viaggio? Più di 1 automobilista su 2 si affida alle aree di servizio in autostrada

Il weekend segnerà l'ultima tranche del controesodo, con milioni di automobilisti sulle strade. Ma, anche in mezzo al traffico, si deve mangiare. Da un'indagine del Centro Studi di Direct Line, emerge che ben il 57% degli automobilisti italiani preferisce le aree di servizio delle autostrade, invece che portarsi il cibo da casa o uscire per cercare qualcosa di più tipico nelle vicinanze. Oggi le aree di servizio in Italia sono suddivise tra Autogrill (il fatturato nel 2009 è stato 769,3 milioni di euro), Fini, Sarni e pochi altri marchi. Il primo, in particolare, è ormai un simbolo, e con lui anche i suoi prodotti, specialmente i panini "storici": il mitico Camogli, l'Apollo, il Bufalino o la Rustichella. Tra cui si sono fatti strada, però, anche prodotti a denominazione o di territorio, dal Salame di Felino allo Speck dell'Alto Adige, per esempio. Eppure non tutti apprezzano: "da riconoscere, purtroppo, però - si legge su Sloweb, il portale di Slow Food - che la qualità di cibi e bevande nelle aree di sosta non sempre è di eccellente qualità. Prevalge, esclusi casi eccezionali, l'omologazione". Secondo il movimento di Carlin Petri, i panini sono preparati in pochi centri e poi surgelati e anche il caffè lascia a desiderare. Quello che preoccupa Slow Food è "che sulle nostre autostrade non viaggiano solo italiani, ma anche i turisti e queste aree di sosta sono la vetrina del nostro Paese e del tanto ostentato marchio made in Italy: cosa possono aspettarsi allora?". Ad ognuno il suo pensiero. Anche perché, come si dice, il mondo è bello perché è vario: nel 2009 Heston Blumenthal, una delle stelle dell'alta cucina mondiale, dalle pagine del "The Guardian" aveva elogiato proprio 2 ristoranti Autogrill, l'area di sosta "Chianti Ovest" e quella di "Magliano Sabina", dove, si leggeva in una nota d'agenzia, "ha mangiato particolarmente bene nel suo tour gastronomico sulle quattro ruote per l'Italia. Del primo ha apprezzato un'ottima bistecca alla fiorentina, del secondo la parata di squisiti salumi e formaggi". Buon appetito!

Focus

Tanto Veneto per i "Wine Star Award" della rivista Usa "Wine Enthusiast"

Il territorio del Prosecco come regione vinicola dell'anno; il celebre produttore di Prosecco Bisol e la griffe del Pinot Grigio Santa Margherita in lizza per il titolo di cantina europea; Mionetto Usa, la società di importazione in America fondata dalla cantina Mionetto, altro nome di punta del Prosecco, come importatore dell'anno: parla soprattutto veneto, dunque, la pattuglia delle nomination italiane per i "2011 Wine Star Award" di Wine Enthusiast, i premi internazionali assegnati da una delle riviste più seguite del mondo del vino. In gara, per il Belpaese, anche il colosso del wine & spirits Campari di Milano, nella categoria riservata ai produttori di distillati e liquori, e la coppia italoamericana Mario Batali e Joe Bastianich, titolari della steak house Carnevino e soci di Oscar Farinetti a Eataly New York. Nel 2010, l'Italia era rimasta a bocca asciutta di premi, dopo un 2009 che aveva premiato la cantina trentina Mezzacorona (nella foto Claudio Rizzoli e il direttore della rivista Adam Strum), il territorio della Valpolicella, e l'importatore italoamericano Leonardo LoCascio (Winebow).



ANALISI SENSORIALE DELLE UVE:
tecniche innovative per
diversificare senza snaturare

1/9/2011
METODOLOGIA E ANALISI SENSORIALE
8/9/2011
VALUTAZIONE DATI
E RIPETIZIONE ANALISI SENSORIALE

VIA DEL TURISMO, 6 - FOLLONICA (GR)

vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Wine & Food

Se il Governo francese salva vino e rhum dalla morsa delle tasse

Alla crisi, che in Europa non risparmia nessuno, ogni Governo risponde con le contromisure che ritiene più opportune. In Francia, il capo del Governo François Fillon ha varato un piano di aumento delle imposte su tabacco ed alcolici, facendolo passare come misura di rigore sanitario, da cui ha però esentato vino e rhum. Il motivo? La convenienza politica: nel 2012 in Francia si vota e, mentre le multinazionali dei superalcolici non muoveranno un dito per un aumento delle imposte del 6%, il rischio che le migliaia di viticoltori francesi voltino le spalle a Sarkozy è più che reale ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il rapporto tra scienza e vigna è passato negli anni per grandi innovazioni, che hanno semplificato il lavoro dei contadini, liberandoli dal giogo di una vita di sacrifici. Oggi il

rischio è che la tecnologia omologhi il risultato finale, il vino. Ne abbiamo parlato con il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti del settore.

