



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



New date.  
Same passion.

vinitaly

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 687 - ore 17:00 - Martedì 6 Settembre 2011 - Tiratura: 28525 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### La foto migliore? Con We Wine, si vota su Facebook!

Facebook ormai è parte integrante delle nostre giornate, ed il mondo del vino non è certo immune. Planeta, ad esempio, pubblica sulla propria home page i "volti della vendemmia", Santa Margherita, invece, ne ha fatto un efficace strumento di marketing. We Wine offre ai wine lovers appassionati di fotografia l'opportunità di partecipare, con i propri scatti alle sfumature autunnali del mondo del vino, la viticoltura, il rito della vendemmia, ad un concorso in cui i premiati saranno scelti dagli utenti con i loro "mi piace". In bocca al lupo!



SMS

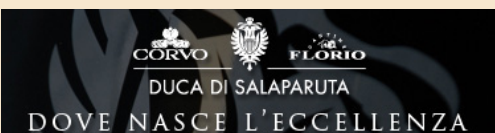
### Bambini a stecchetto

La riapertura delle scuole è alle porte, e tornano d'attualità le "linee guida per la ristorazione scolastica" redatte nel 2010 da un gruppo di esperti del Ministero della Salute. Tema centrale, la lotta all'obesità, che passa anche e soprattutto in refettorio, dove la maggioranza dei bambini consuma il proprio pasto principale. Una lotta senza quartiere, che colpirà duramente gli sbafatori di maccheroni: per loro, da oggi, una porzione dovrà essere sufficiente. E che dire dei golosi di pane e cioccolata? A merenda sarà loro concessa, ma che il panino sia piccolo! L'obesità, del resto, non è una problematica da prendere sottogamba, in Inghilterra un bambino obeso è stato tolto ai propri genitori, qui il mangione della classe sarà costretto a sospirare e sofferenze... Non sarà un po' troppo?

## Cronaca

### Nuovo assetto per VeronaFiere

Cambia l'assetto azionario di VeronaFiere, il più importante ente fieristico italiano che organizza Vinitaly, evento top del vino a livello mondiale: stando alle indiscrezioni, il Comune di Verona passa dal 54% al 30% del pacchetto azionario, rimanendo, comunque, il primo socio della fiera che, però, ha ceduto parte delle sue quote a Cattolica Assicurazioni, Banca Popolare di Vicenza (il cui presidente è Gianni Zonin, alla guida anche di uno dei più importanti gruppi vinicoli) e Camera di Commercio di Verona.



## Primo Piano

### Vendemmia 2011: prezzi delle uve stazionari o in leggera crescita, ma non mancano le eccezioni

Uno scenario, quello fotografato da WineNews, prudentemente positivo per il mercato delle uve italiane, dopo due anni al ribasso. Fissata la quotazione delle uve destinate alla produzione del piemontese Moscato d'Asti a 1,04 euro al chilo (era di 0,995 nel 2010). In Veneto, un chilo di uve Glera destinate al Prosecco non dovrebbe costare meno di 1,20 euro, e per le zone più vocate, come il Cartizze, il prezzo non dovrebbe essere inferiore ad 1,50 euro al chilo, con punte anche di 3,00 euro al chilo per le partite migliori. Sempre in Veneto, le uve per la produzione di Amarone dovrebbero stare tra 1,50 e 1,70 euro al chilo, con previsione al rialzo. Anche il Pinot Grigio incrementa il proprio prezzo sul 2010, attestandosi fra gli 0,60 e gli 0,65 euro al chilo. In Trentino, dove il mercato principale è legato alle uve da spumante, l'andamento è determinato dal "prezzo aperto", cioè dalla fissazione della cifra a fine anno. E visto che il mercato delle bollicine trentine sta tirando, le aspettative sono ottimistiche. Stabile il mercato delle uve in Franciacorta, con prezzi che oscillano tra 0,90 ed 1 euro al chilo. Per il Brunello di Montalcino, invece, la Camera di Commercio di Siena si appresta a fissare una forbice di prezzo delle uve che va tra 1,90 e 2,20 euro al chilo e per il Rosso tra 0,90 e 1,10 euro al chilo. Un caso a sé è rappresentato dalla Sicilia, dove le recenti misure della "vendemmia verde" e dell'estirpazione attuate massicciamente, hanno creato le condizioni per una ripresa dei prezzi della materia prima in salita del 15-20%. In Puglia, qualche partita di Primitivo coltivato ad alberello dovrebbe spuntare un 10-15% in più sul 2010, ma la situazione complessiva resta stazionaria. Come nel caso delle uve del Chianti Classico che stanno in un range tra gli 0,60 e gli 0,80 euro al chilo, mentre quelle del Chianti tra gli 0,45 e gli 0,50 euro al chilo e le uve ad Igt tra gli 0,40 e gli 0,45 euro al chilo. Nessuna novità dal Piemonte, dove la vendemmia è ancora indietro.

## Focus

### Niente vacanza per le api, il miele fa festa

Una produzione 2011 stimata sui 130.000 quintali per un business, quello del miele italiano, che vale 60 milioni di euro e vede scendere in campo 75.000 apicoltori con 1,1 milioni di alveari. E il cui valore reale supera i 2,5 miliardi di euro, se si considera il servizio di impollinazione fornito dalle api all'agricoltura. Dal miele di acacia al millefiori, da quello di sulla all'eucalipto, l'Italia è Paese leader della qualità e della varietà, nonostante la quale il Belpaese importa il 50% del fabbisogno nazionale, esportando, secondo le stime, poco più di 3 milioni di chili. E se dopo un'ottima primavera, che ha visto un abbondante raccolto di acacia - la tipologia più amata dagli italiani - il raccolto dei mieli estivi da parte delle instancabili api, che nonostante il caldo non si sono concesse ferie, si attesta nella media nazionale. Ma quest'anno il rischio è di perdere due eccellenze del miele made in Italy, il castagno e l'eucalipto, a causa di parassiti che stanno distruggendo queste specie vegetali. Le tante varietà di miele d'Italia si danno appuntamento alla "Settimana del Miele" (Montalcino, 9-11 settembre), uno dei più importanti e storici appuntamenti dell'apicoltura italiana.



## Wine & Food

### La Juve e il wine&food: nuovo stadio e 5.600 coperti nei ristoranti

Dopo anni difficili in campo e fuori, i tifosi della Juventus, i più numerosi d'Italia (oltre 10 milioni) hanno fame di successi e di vittorie. Aspettando le prestazioni della squadra, intanto, possono darsi al wine & food nel nuovo stadio di Torino: tanti ristoranti con più di 5.600 coperti intitolati ai nomi cult della storia della "vecchia signora". A gestirli uno dei più importanti player della ristorazione internazionale, "Top Food Spa", con piatti e bicchieri della griffe tedesca Villeroy & Boch e posate della griffe italiana Broggi. Come dire, ambizioni europee e mondiali con un'anima italiana, in campo e nel piatto.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il popolo ebraico ama molto il vino, ed anche se non è kosher il buon Dio ci perdonerà!". Così Moni Ovadia, artista poliedrico, una vita dedicata al recupero del patrimonio

artistico, letterario, religioso e musicale ebraico, racconta a WineNews il suo amore per il vino, cresciuto grazie ad un amico speciale, Carlin Petrini.

