



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 696 - ore 17:00 - Lunedì 19 Settembre 2011 - Tiratura: 28642 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



LUNCHTIME
CLOCK



NORMAL
CLOCK

Più tempo per il pranzo, ma il primato della pasta è a rischio...

Più tempo per il pranzo: da mezz'ora a 35 minuti. Ecco come è cambiato l'approccio degli italiani al "pasto di mezzogiorno" negli ultimi anni, secondo un'indagine Gfk-Eurisko. Con la pasta che vede il suo primato tra le preferenze alimentari insidiato dalla crescita di secondi e piatti unici, tendenza impensabile fino a qualche tempo fa. Cala il consumo di carne, aumenta quello di alimenti biologici, sempre più desiderati da l'italiano su 5. E il 33% dei connazionali apprezza anche il cibo straniero, ma il 25% mostra diffidenza nell'acquistare prodotti che "vengono da molto lontano".



GALLERIA DELLE CANTINE, 2
50022 GREVE IN CHIANTI - FIRENZE



SMS

Notizie meteoropatiche

Per chi si occupa di agricoltura, dal contadino al comunicatore, il fattore meteo è determinante. Comunque uno vuol dire il successo o il fallimento di un duro lavoro sui campi, per il secondo vuol dire, spesso, cambiare tenore dei messaggi che si danno. E a volte si sfocia in una vera e propria "meteoropatia comunicativa", al punto che basta una grandinata per passare dal trionfo al fallimento, o una pioggia per cambiare il pianto in sorriso. E così, se pochi giorni fa Coldiretti annunciava, ad esempio, un'annata disastrosa a causa del gran caldo e delle poche piogge per cercatori di funghi e di altre delizie del bosco, ma anche scompensi per produttori di castagne, pomodoro, uva, olive e così via, sono bastati due giorni di pioggia per dire, oggi: "danni, ma gioiscono appassionati funghi". Ridiamoci su ...

Cronaca

L' "effetto Iva" nel carrello

180 euro all'anno, 9 solo per il vino: ecco quanto spenderà in più per la spesa ogni famiglia italiana, causa aumento dell'Iva dal 20% al 21% su generi alimentari come acqua, vino, tè, caffè e birra. Le stime sono di Federalimentare e Federvini. Un aumento che, nel complesso, per la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori deprimerà i consumi alimentari dell'1,5% anche per gli alimenti non colpiti direttamente, a causa dell'aumento dei costi di trasporto. E intanto Coldiretti alza l'allerta sul rischio speculazione ...

Primo Piano

Dalla sostenibilità della cantina a quella del territorio: ecco il "must" per il vino italiano di oggi

Il territorio è uno dei punti di forza del vino italiano, che sulla varietà e sull'unicità dei suoi tanti territori, riflessa nei vini che li esprimono, ha costruito nel mondo il suo successo. Ma i consumatori, oggi, non chiedono solo più vini buoni e "tipici": vogliono anche vini "sostenibili" dal punto di vista ambientale. Ecco perché anche le cantine italiane stanno cavalcando sempre più una sorta di "green revolution", migliorando pratiche di vigna e di cantina, studiando packaging più rispettosi dell'ambiente e così via. E proprio perché è il legame tra vino, cantina e territorio a risultare vincente, anche l'investimento in "sostenibilità" di ogni impresa deve varcare i confini aziendali e andare oltre logiche commerciali: ecco il messaggio di "Enologica" n. 32, la kermesse dedicata al Sagrantino di Montefalco, vino simbolo di un territorio che in sostenibilità ha investito tanto, al punto di essere più avanti, in questo senso, della media nazionale, come ha spiegato a WineNews il professor Leonardo Valenti, dello Studio Agronomico Sata e docente di viticoltura dell'Università di Milano. "Sostenibilità che è un metodo di lavoro - aggiunge il produttore Marco Caprai, che al Sagrantino ha ridato lustro nel mondo - è una battaglia da fare come è stata quella sulla qualità, dagli anni '80 ad oggi. E se le aziende di un territorio fanno sostenibilità oltre le proprie mura, migliorano le condizioni di vita e di lavoro di una comunità locale". Un treno, quello della sostenibilità dei territori, che l'Italia non può perdere, spiega il segretario generale di Symbola Fabio Renzi, "sia perché stiamo consumando suolo, e non ce lo possiamo permettere, sia perché tanto del nostro successo dipende dal fascino dei nostri territori. E i grandi territori del vino devono fare da guida, come stanno facendo". Anche perché il successo del vino italiano è legato all'"Italian style più in generale", ricorda Michael Mondavi, alla guida di Folio Wine, tra i maggiori importatori di vino italiano in Usa. E il rispetto dei territori ne è parte integrante.

Focus

Wine News around the world

Prendere una barca a vela, arrivare a Bordeaux, caricare 500 bottiglie di vino "biologico" (o meglio da uva bio), e salpare per Port-Navalo prima, a per Brest poi, in Bretagna, per venderle e ricavare fondi per gli ecologisti che andranno a giudizio per aver distrutto filari di vigna Ogm coltivati dall'Inra (l'istituto di ricerca agronomica francese): ecco l'idea di Jacky Berrahil (foto). Produttori in festa, invece, nel Sud dell'Inghilterra: il caldo ha favorito la vendemmia per gli "sparkling wine" Uk, con la domanda di bollicine nazionali raddoppiata sul 2010 (a 4 milioni di bottiglie) che, per il web magazine "This is Money", si riescono a vendere anche a più di 15 sterline a tappo. In Sudafrica invece, i produttori di vini "fortificati" si preparano a dire addio alla possibilità di chiamare "Porto" i loro prodotti: dal 1 gennaio 2012 sarà esclusiva del Portogallo. Vicenda che ricorda la diatriba tra ex Tocai Friulano e Tokaj ungherese. Anche se il celebre bianco italiano e quello magiaro sono completamente diversi. E dove anche le dimensioni, nel caso Africa-Ue, giustificano il fatto: "noi produciamo 300.000 casse di "porto" all'anno, il Portogallo supera i 10 milioni", dice Carel Nel, presidente dei produttori di "porto" del Sudafrica.



Wine & Food

Giornalismo al servizio dei territori: la mission di "Libero Gusto"

Un giornalismo di servizio per raccontare i territori del wine & food italiano, che conquista i lettori e stimola gli investimenti pubblicitari: ecco i segreti del successo di "Libero Gusto", l'inserito di "Libero", tra i pochi spazi ormai rimasti tra i quotidiani nazionali. Un successo "nato perché le imprese del settore chiedevano spazio, perché conquista pubblico e attira investimenti", spiega a WineNews il direttore Maurizio Belpietro. "Il nostro approccio di racconto dei territori, senza arroccarsi sulla critica è l'unica chiave che serve ai territori e alle imprese", commenta il curatore Carlo Cambi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco in Italia "El Camino do Vino", il film di Nicolas Carreras con Michel Rolland e il celebre sommelier Charlie Arturaola, protagonista della storia, che a WineNews spiega cosa

vuol dire raccontare il vino anche attraverso il grande schermo. "Siamo "araldi" del vino, e la nostra missione più importante è far bere il primo bicchiere a chi non l'ha mai fatto".

