



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 701 - ore 17:00 - Lunedì 26 Settembre 2011 - Tiratura: 28663 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bell'etichetta, lo compro!

Nel mondo del vino anche l'occhio vuole la sua parte, basti pensare che ciò che ci attrae maggiormente nei pochi secondi in cui prestiamo attenzione all'etichetta di un vino, è l'immagine che vi è raffigurata. Solo dopo, lo sguardo cade sul nome della griffe e su quello del vino e, quindi del vitigno, come spiega "In Vino Veritas. Una ricerca scientifica su cosa ci attrae delle etichette di vino", indagine condotta dall'equipe del professor Bruno Laeng, cattedra di Neuropsicologia Cognitiva all'Università di Oslo, e Doni & Associati, lo studio fiorentino che ha "vestito" tanti vini famosi, tanto che il 60% delle decisioni d'acquisto è data dall'etichetta più che dalla stessa tipologia di vino.



Ristorante Max
Piazza dei Mulini, 22
84010 POSITANO (SA)



Email: info@ristorantemax.it
Web Site: www.ristorantemax.it

SMS

Guide: sì, no, ni

La stagione delle guide dei vini è iniziata, e la domanda è: ma servono o no? Sì, per le loro informazioni e ancora come "trampolino" di lancio, soprattutto per le nuove aziende, in Italia (anche se qui sono troppe, troppi i vini, troppi i premi e mai concordati!) e nel mondo. Ma non fanno più il loro mestiere dei primordi, al servizio di appassionati e curiosi, troppo autoreferenziali al mondo del vino e non più pubblicazioni "erga omnes", più utili ai produttori che ai consumatori. Ci vorrebbero cambiamenti radicali, mai affrontati per scarsa volontà o puro spirito conservatore, e che, in altri canali di comunicazione del vino, come il web, rappresentano già il futuro. P.S. Prima però bisogna ripartire dall'inizio, dall'educazione al vino e al cibo, investendo, molto, sui giovani, a partire dal mondo della scuola.

Cronaca

Il turismo premia l'alta cucina

Il mondo festeggia i 31 anni del turismo con il "World Tourism Day", e l'Italia rende finalmente il giusto omaggio al fiore all'occhiello della propria proposta, l'enogastronomia e l'alta ristorazione. Sarà proprio il Ministro del Turismo, Vittoria Brambilla, a premiare Gualtiero Marchesi, padre dell'alta cucina moderna, e dieci aziende di ristorazione che hanno fatto fortuna all'estero, domani a Milano, all'evento di punta delle celebrazioni, "L'Arte della ristorazione come protagonista dell'offerta turistica italiana".



Primo Piano

La rinascita del Bordeaux, tra vendite in ripresa, un nuovo vino e la conquista del mercato cinese

Nonostante l'annata 2011 si preannunci quantomeno "unica" a causa delle condizioni climatiche particolarmente bizzarre, il Civb - Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, fa sapere che i vini bordellesi hanno recuperato metà del volume delle esportazioni perso nel 2010, totalizzando un +23% delle vendite all'estero, soprattutto grazie alla Cina e ad Hong Kong. Certo, gli obiettivi del piano "Bordeaux demain" sono ancora lontani, ma gli strumenti per raggiungere quota 6,3 milioni di ettolitri di vendite in 5-8 anni (ad oggi siamo solo a 5,5 milioni) ed un fatturato di 4,6 miliardi di euro (oggi 3,5 miliardi) ci sono. A partire dal nuovo arrivato tra i vini di Bordeaux, un'idea che in realtà arriva da lontano, il "Claret". Un nome già noto almeno agli inglesi, che nel XVIII secolo, il "secolo d'oro" della commercializzazione dei vini della Gironda, chiamavano con questo appellativo i vini rossi bordellesi: un marchio di cui la Civb ha da sempre mantenuto la proprietà e che dovrebbe caratterizzare vini semplici e leggeri, progettati per attrarre nuovi consumatori. Sempre per rinforzare la penetrazione nei mercati esteri, e difendere l'unicità del proprio prodotto, il Civb ha intrapreso anche un'attività di rilevazione delle bottiglie false, nei supermercati e negozi cinesi, che porterà avanti con le autorità giudiziarie del Paese della Grande Muraglia. Un problema di notevole importanza, visto che lo statunitense "Department of Homeland Security" stima che l'8% del Pil cinese proviene dalla vendita di merci contraffatte, dal vino alla moda. Ma oltre alla salvaguardia, c'è bisogno di cultura, ecco perché il Civb sta puntando forte sui corsi di educazione al vino in tutta la Cina, così da aiutare i consumatori a capire le etichette e le denominazioni francesi, in tandem con Sopexa, la società per la commercializzazione del vino francese all'estero, che è impegnata in un piano analogo di formazione rivolto agli importatori del Celeste Impero.

Focus

I marchi al top dell'Italia del vino? Li hanno votati i wine lovers ber Bibenda-Duemilavini

I marchi più importanti dell'Italia del vino? Eccoli: da Les Crêtes (Valle d'Aosta) a Gaja (Piemonte), da Cà del Bosco (Lombardia) a Elena Walch (Alto Adige), dalla Tenuta San Leonardo (Trentino) a Vie di Romans (Friuli Venezia Giulia), da Anselmi (Veneto) a Giacomelli (Liguria), da San Patrignano (Emilia Romagna) ad Antinori (Toscana), passando per le griffe Caprai (Umbria), Garofoli (Marche), Falesco (Lazio), Masciarelli (Abruzzo), Di Majo Norante (Molise), fino alle cantine Feudi di San Gregorio (Campania), Leone De Castris (Puglia), Paternoster (Basilicata), Librandi (Calabria), Tasca d'Almerita (Sicilia) e Argiolas (Sardegna). Sono queste le 21 cantine top del Belpaese decretate attraverso un sondaggio dagli eno-appassionati di tutta Italia, e incoronate con i "Premi Azienda dell'Anno 2011" da Ais-Bibenda & "Duemilavini", la guida più diffusa d'Italia, del patron Franco Ricci (nella foto, con l'enologo Giacomo Tachis), anticipati da Winenews, e che, quest'anno, sostituiscono gli "Oscar del Vino", che torneranno, invece, nel 2012.



Cronaca

Wine & Food

12 "giovani stelle" nel firmamento della cucina italiana

Il miglior chef uomo è Paolo Lopriore del ristorante "Il Canto" di Siena, la "regina" delle chef donna è invece Aurora Mazzucchelli del "Marconi" di Sasso Marconi (Bologna), l'italianissimo Giovanni Passerini alla guida della cucina di "Rino" a Parigi è il miglior chef straniero, a Marco Reitano, de "La Pergola" dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma va invece la "palma" di miglior sommelier. La sorpresa? E' Lorenzo Cogo, chef di "El Coq" di Marano Vicentino (Vicenza). Ecco le "Giovani Stelle 2012", della "Guida ai Ristoranti d'autore d'Italia, Europa e Mondo di Identità Golose", curata dal giornalista Paolo Marchi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'estate è la stagione dei tradimenti, sotto l'ombrello come in cantina, in enoteca o a tavola. Già, perché anche i wine lovers tradiscono, per curiosità o per noia, i loro vini del

cuore, a scapito soprattutto dei vini rossi. Ma adesso, con l'estate alle spalle, passano anche le infatuazioni, perché il grande amore non si scorda mai.

