



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 704 - ore 17:00 - Giovedì 29 Settembre 2011 - Tiratura: 28678 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Masciarelli premia Toscani

Se nel mondo della fotografia è un profeta, in quello del vino è ancora un neofita (da qualche anno è proprietario di 12 ettari di vigneto tra Bolgheri e Montescudaio), eppure, grazie alla sua "personalità profondamente libera, la schiettezza e l'onestà del suo pensiero, la capacità, la professionalità e la serietà dimostrata nella realizzazione di opere sempre al massimo livello qualitativo", il fotografo - vigneron Oliviero Toscani si è aggiudicato il "Premio Gianni Masciarelli Oltre la ... vite". Il riconoscimento, in ricordo dell'indimenticato Gianni Masciarelli, uomo del vino tenace e appassionato, verrà consegnato il 30 settembre a San Martino sulla Marrucina (Chieti).



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



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

SMS

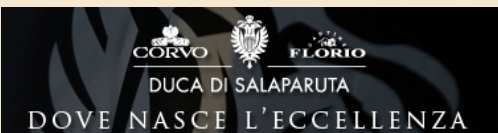
Educazione alimentare

Quella italiana è la sesta agricoltura al mondo, garantisce il maggior valore aggiunto del globo, è prima per qualità, e architrave strategico del Paese. E per governare un mondo tanto complesso, c'è bisogno di gente preparata, formata per lo scopo, una nuova generazione di "manager del mondo agricolo". Lo pensano anche i Ministeri dell'Istruzione e delle Politiche Agricole, che hanno presentato un affascinante protocollo d'intesa: un format di formazione a disposizione di tutte le scuole agrarie ed enologiche, presto disponibile per tutti i professori d'Italia, sviluppato interamente on-line. Un'iniziativa lodevole, a costo zero, ma certo non sufficiente a diffondere adeguatamente la cultura alimentare tra la gente. P.S. - Da notare, ahinoi, l'assenza dei due Ministri alla firma.

Cronaca

Se la vendemmia è "Off Grid"

Se c'è una cosa in cui il mondo del vino non è secondo a nessuno, è la capacità di far andare a braccetto innovazione e tradizione. L'ultimo step è la vendemmia "Off Grid", in cui tutta l'energia di cui c'è bisogno sarà prodotta direttamente dall'Agricola Salcheto, l'azienda del Nobile che, per la prima volta a livello mondiale, lavorerà in totale autonomia. Un'innovazione a cui il gruppo di Salcheto Carbon Free branderà in collegamento con i 4 angoli del mondo, da New York, Tokyo, da Londra a Berlino.



Primo Piano

Vendemmia 2011 scarsa, un bene o un male?

Questione di punti di vista: se poche settimane fa il produttore Angelo Gaja vedeva con positività il fatto che la vendemmia 2011 si presentasse come la più scarsa di sempre, con un mercato riequilibrato dalla natura e dall'Ocm vino, con scorte di cantina normalizzate ed un nuovo scenario di crescita, oggi Fedagri-Confooperative lancia un segnale decisamente opposto: "l'Italia scenderà per la prima volta sotto i 41 milioni di ettolitri, -13% sul 2010 (e, per altro, in tanti territori importanti del vino italiano si scenderà anche del 20% e più, ndr). Dato frutto non solo del meteo, ma anche di una politica miope di sostegno alla non produzione, dalla vendemmia verde ai premi per espanti" che, per il presidente del settore vino Adriano Orsi, graverà sulla competitività delle imprese, cooperative in primis: "il minor prodotto conferito dai soci provocherà maggiore incidenza dei costi sul confezionato. E con gli aumenti su materiale per il confezionamento, macchinari, manutenzioni, trasporti e servizi dovuti all'Iva al 21% (11 milioni di euro l'anno) è evidente come, nonostante vini di grande qualità, non saremo sul mercato con prodotti competitivi nel prezzo". Analisi che, però, divide anche gli "economisti del vino". L'esperto di wine economy Edoardo Narduzzi, ad esempio, è in parte d'accordo con Fedagri: "teniamo conto che il calo può essere dovuto anche al fatto che, dopo 4 anni di crisi, alcuni produttori con bassi margini di redditività possono anche essere usciti dal mercato. Ma è indubbio che minor produzione, a parità di costi unitari, può comportare un incremento del prezzo di vendita se il produttore vuole mantenere la stessa marginalità, e qui difficoltà ci sono, soprattutto all'export". Di segno opposto l'analisi di Stefano Cordero di Montezemolo: "il calo di quantità può incidere sui costi della materia prima, se ce n'è meno costa di più, ma di solito le grandi cooperative contrattano i prezzi prima della vendemmia, e non dovrebbero risentire troppo delle variazioni in volume. E poi la sovrapproduzione, nel vino, era tanta, e questa vendemmia scarsa non inciderà più di tanto, ci sarà sempre quel 10-15% di prodotto, considerando giacenze e sfuso, che non porterà a mancanza di bottiglie sugli scaffali".

Focus

Il gusto via radio: torna in onda "Decanter"

"È iniziato tutto con un colpo di...". Parola di Federico Quaranta che, insieme a Tinto (Nicola Prudente) parla così di "Decanter" su Radio2, la trasmissione più seguita sul wine & food, in onda dal lunedì al venerdì alle ore 19.50, "grazie al direttore di Radio2, Mucciante, che ci ha spostato in un orario quasi perfetto: parlare di cibo prima di aver mangiato ha un effetto, dopo un altro, quasi contrario. È come il porno. Uno guarda un film prima di fare l'amore, non dopo". E non si sa se sia l'edizione n. 8 o n. 9, "non teniamo il conto, ogni volta è come ricominciare da capo, l'enogastronomia è un mondo dove è vero tutto e il contrario di tutto". Un successo basato sul raccontare le storie, protagonisti e territori del wine & food in maniera leggera ma non stupida, e gli aspetti economici, sociali, e politici che coinvolgono il settore, e senza scendere sul terreno della critica, ma raccontando le cose in maniera positiva. E anche WineNews avrà il suo spazio fisso nella puntata del giovedì: "WineNews ha tante similitudini con Decanter - spiega Tinto - un percorso iniziato quando su radio e Internet per il wine & food non puntava nessuno, e invece in questi anni hanno svecchiato la comunicazione enogastronomica".



Wine & Food

Se i social network trascinano le vendite del titano Diageo

Con centinaia di milioni di iscritti ed un valore quantificato in decine di miliardi di dollari, è evidente che Facebook non sia un semplice passatempo. In primis è uno strumento di promozione unico, e Diageo, il colosso americano del beverage, l'ha capito prima e meglio di qualunque altro, tanto da aver addestrato 950 dei suoi addetti marketing in appositi "campi di addestramento di Facebook". Il risultato? Straordinario: il numero di "amici" dei 5 marchi coinvolti (Smirnoff, Captain Morgan, Bailey's, José Cuervo e Crown Royal) è salito a 12 milioni. E le vendite sono cresciute del 20%.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino e la tavola, un binomio inscindibile. Un'accoppiata che nasce tra i fornelli, dove il vino diventa non solo compagno, ma anche ingrediente essenziale di tanti tra i

più apprezzati piatti della nostra cucina, come raccontano Fabio Momolo e Fabio Tacchella, trainer chef e general manager della Nazionale Italiana Cuochi.

