

La News



Più informazioni con il Qr code

In un mondo in cui il consumatore è sempre più informato, la classica etichetta sembra proprio non bastare più ad accontentarlo, ed anche la contro etichetta non è sufficiente. La soluzione? Il "Qr code", non una novità assoluta, ma un "mondo" ancora tutto da esplorare: al consumatore regala la possibilità di saperne di più sul vino appena acquistato (o appena aperto), mentre al produttore offre un modo unico di raccontare grandi storie, magari in lingue diverse in base ai mercati, sul proprio vino, semplicemente fotografando il codice con uno smartphone. Il prossimo step? Il Near Field Communication, che incorpora un chip a frequenze radio all'interno del tag.

Enoteca Massimo Cinti
"Le Sommelier"
Viale Europa, 21
00144 Roma
Tel. 06 5923300

SMS

Il vino non è global

Che non ci sia un settore tanto frammentato quanto quello del vino, è un dato di fatto sul quale ci siamo espressi spesso, tanto che neanche i grandi gruppi possono considerarsi realmente "global". Ora a ribadirlo arriva la ricerca di Euromonitor, "How wine companies can become global", che spiega come "le prime 10 aziende vinicole producono il 13% del vino totale, mentre nella birra il 63% della produzione è riconducibile ai 10 players principali". La difficoltà, in un "mercato - spezzatino", è quella di imporsi sui mercati esteri e darsi una dimensione mondiale. Per crescere, i grandi gruppi dovrebbero comportarsi come i colossi della birra: ridurre il numero di etichette per semplificare l'offerta, ed acquisire aziende nei mercati "da conquistare". Salvo che il vino non è la birra ...

Primo Piano

"Slow Wine" 2012: ecco i "Grandi Vini"

Nel turbinio di giudizi, punteggi e premi del panorama "guidarolo" del Bel Paese, arrivano i "Grandi Vini" di "Slow Wine" 2012, la guida dei vini di Slow Food (www.slowwine.it). In testa, con tre riconoscimenti, c'è la toscana ColleMassari, con Grattamacco Bolgheri Superiore 2008, ColleMassari Montecucco Rosso Riserva 2008 e Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2006, cantina acquisita da qualche mese. Due riconoscimenti vanno invece alla valdostana Anselmet, con il Valle d'Aosta Chardonnay Elevé en Fût de Chêne 2010 e il Val d'Aosta Petite Arvine 2010, le piemontesi Gaja, con il Barbaresco 2008 e il Langhe Nebbiolo Sori Tildin 2008, e Giacomo Conterno, con il Barolo Cascina Francia 2007 e il Barolo Monfortino Riserva 2004, le lombarde Ca' del Bosco, con il Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2004 e il Franciacorta Dosage Zéro 2006, e Bellavista, con il Franciacorta Brut Grand Cuvée 2006 e il Franciacorta Pas Operé Grand Cuvée 2005, l'altoatesina Cantina Terlano, con l'Alto Adige Terlano Chardonnay 1998 e l'Alto Adige Pinot Bianco Vorberg Riserva 2008, la trentina Ferrari con il Trento Brut Riserva Lunelli 2004 e il Trento Extra Brut Perlé Nero 2005, le toscane Biondi Santi, con il Brunello di Montalcino 2006 e il Rosso di Montalcino 2008, Monteraponi, con il Chianti Classico Baron Ugo Riserva 2007 e il Chianti Classico Il Campitello Riserva 2008, la marchigiana Cantine Belisario, con il Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2008 e il Verdicchio di Matelica Meridia 2008, la campana Pietracupa, con il Fiano di Avellino 2010 e il Greco di Tufo 2010, e la siciliana Passopisciaro, con il Contrada Rampante 2009 e il Contrada Sciaranuova 2009. "La nostra guida è - spiega Giancarlo Gariglio, uno dei due curatori - un aiuto a orientarsi. Così anche in tempi di crisi chi sa scegliere può mettere a tavola un vino più che eccellente senza svenarsi. Più che dare voti ai vini, la guida racconta ciò che c'è dietro ad ogni prodotto". Il vernissage di "Slow Wine" 2012, con relativo banco d'assaggio dei premiati, sarà di scena il 23 e 24 ottobre alla Fiera di Milano-Rho, in contemporanea, e nel calendario, del salone "Host" (www.host.fieramilano.it).

Focus

Cina: la cultura enologica vola sulla rete

Dove non può il passaparola, arriva internet: anche tra gli eno-appassionati cinesi, la conoscenza corre sul web. A conferma di una tendenza ormai consolidata in tutto il mondo occidentale, arriva la ricerca di "Wine Intelligence", che restituisce una fotografia del consumatore del Celeste Impero decisamente aggiornata: tra chi beve vini importati, un esercito di 13 milioni di persone, il 75% visita spesso siti web specializzati alla ricerca di notizie sul vino da comprare, mentre il 62% usa frequentemente come risorsa i social media. E così, i consigli dei commercianti ed il vecchio passaparola da consuetudine diventano demodé, visto che vi ricorrono solo il 32% ed il 39% degli acquirenti. Oltre al maggior motore di ricerca del Paese, Baidu, il sito internet più cliccato è Winechina.cn, che offre insegnamenti sul mondo di Bacco e consigli per un corretto abbinamento vino-cibo, per un dominio del web che "descrive il consumatore cinese di vino importato come appartenente ad una nicchia ancora esclusiva, simile ai "lead-users" dei Paesi anglosassoni, che usa internet per fare rete e scambiare informazioni con gli altri eno-appassionati", come spiega Maria Troein, a capo del progetto.



vinality
IN THE WORLD
www.vinalitytour.com



Cronaca

Marchesi e McDonald's: una strana coppia tra i fornelli

Il padre della cucina italiana moderna, Gualtiero Marchesi, e il gigante dei fast food insieme: chi ci avrebbe mai pensato? E, invece, è così, la "strana coppia" esordirà domani in tutti i McDonald's d'Italia, con l'ambizione di avvicinare il vasto e giovane pubblico dei fast food al gusto dell'alta cucina. Per riuscirci, 3 creazioni del grande chef: due panini, "Adagio" (hamburger e melanzane) e "Vivace" (hamburger e spinaci) ed un dessert, il "Minuetto", un tiramisù al panettone.

CORVO **FLORIO**
DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Wine & Food

"L'estate autunnale" porta gioie e dolori al wine & food

La lunghissima coda di un'estate che non vuol cedere il passo all'autunno, con temperature ben oltre la media stagionale, regala sorrisi e preoccupazioni ai protagonisti del wine & food italiano. A gioire sono ristoratori delle località di mare e, soprattutto, i gelatai, che, a settembre, registrano un +15% di vendite sul 2010. E gioiscono anche gli organizzatori di sagre di prodotti tipici all'aperto. Ma le cose non vanno altrettanto bene per agricoltori e produttori di frutta: il caldo, dice la Coldiretti, non ha aiutato a colmare il calo dei consumi, e in più si affaccia "l'allarme siccità".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Viaggiare nello spazio è stato il sogno di un'intera generazione, e nutrirsi di pillole colorate nell'immaginario collettivo era il prezzo da pagare: ma com'è nella

realtà di oggi vivere e mangiare a migliaia di chilometri da terra? Lo abbiamo chiesto a chi vive più tra le nuvole che con i piedi per terra, l'astronauta Paolo Nespoli.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION