



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 724 - ore 17:00 - Giovedì 27 Ottobre 2011 - Tiratura: 28849 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Politica e cibo nelle scuole

Il Governo di Londra e il Ministro dell'Istruzione inglese Michael Gove ignorano le ricerche che dimostrano come la qualità del cibo a scuola aiuti l'apprendimento, e non si curano di migliorare l'alimentazione negli istituti. Ecco l'accusa, dalle pagine del "The Guardian", del celebre chef inglese Jamie Oliver (foto). "L'obesità costa al Regno Unito 4 miliardi di sterline. Non possiamo tagliare i costi della prevenzione adesso". Ma dell'alimentazione dei bambini si parla anche in Italia: il Ministro della Salute Fazio ricorda che il "35% dei giovani dai 5 ai 17 anni è sovrappeso o obeso". La soluzione? Educazione nelle scuole, con il Ministero dell'Istruzione. Cosa già detta tante volte. Ma i fatti?



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

Credito & Agricoltura

Migliorare l'accesso al credito, ridurre i tempi per le assegnazioni delle garanzie, semplificare le procedure, facilitare relazioni e collaborazione tra imprese agricole e istituti di credito. Ecco quello che serve all'agricoltura italiana. Se lo augurano tutti, e qualcosa sembra avviarsi a livello di Ministero delle Politiche Agricole e di Abi (Associazione Bancaria Italiana). Dall'incontro tra banche ed imprese agricole, dovrebbe arrivare un miglioramento degli strumenti di credito e di garanzia che favorisca investimenti e crescita nel settore. Ma le imprese italiane scontano altri due limiti che vanno rimossi: la difficoltà di reperire risorse finanziarie fresche, causa tempi di pagamento lunghissimi, e una redditività sugli investimenti decisamente inferiore a quella dei concorrenti inglesi, francesi e persino spagnoli.

Cronaca

Formaggi: Italia batte Francia

Camembert, Brie e Roquefort giù, Parmigiano Reggiano e Grana Padano (ma non solo) su. È "battaglia a viso aperto" fra Francia e Italia, ma questa volta si inverte la tendenza del 2010 e i "cugini" francesi sono stati sconfitti, con buona pace dei sorrisi ironici del presidente Sarkozy. Le esportazioni in Francia dei formaggi made in Italy, capitanati da Grana Padano e Parmigiano Reggiano, infatti, sono aumentate del 12% nel 2011, mentre l'export dei formaggi francesi nel Belpaese è sceso del 3% (dati Istat).



Primo Piano

A novembre Honk Kong diventa capitale mondiale del vino. E l'Italia sarà protagonista con Vinitaly

Il business nella grande Asia, certo, ma anche le tendenze che domineranno il gusto, il mercato e la comunicazione del vino nel mondo: a novembre Hong Kong, porta dei mercati asiatici per il nettare di Bacco, diventa capitale mondiale del vino. Dal 3 al 5 novembre, c'è l'Hong Kong International Wine & Spirits Fair, la più importante fiera del continente, dove l'Italia, con Vinitaly Tour, sarà "partner Country", Paese protagonista con più di 200 tra le migliori cantine. "Vogliamo dare risalto al Belpaese, il cui pieno potenziale non è ancora noto al mercato di Hong Kong, della Cina e dell'Asia", spiega a WineNews, Gianluca Mirante, direttore Italia Hong Kong Trade Development Council. E l'Italia vuol cogliere l'occasione con le sue armi migliori: la qualità e la varietà dei suoi vini e l'ottimo rapporto con il prezzo, ma anche l'abbinamento con la cucina. Così Vinitaly, non proporrà solo seminari e degustazioni per educare i palati asiatici al vino italiano, ma anche alcuni dei più prestigiosi chef del Belpaese e stellati Michelin, che prepareranno piatti con i migliori ingredienti tipici di tutta Italia, per svelare tutte le potenzialità dell'abbinamento vino-cibo che tanto affascina Paesi lontani in cui la cucina italiana è tra le più amate. Senza dimenticare, ovviamente, il business e la formazione per le cantine in uno dei mercati più promettenti ma anche complicati e sconosciuti. Ma non ci sarà neanche il tempo di brindare: dal 6 all'8 novembre ecco "Wine Future 2011", evento della Wine Academy of Spain, che chiamerà a raccolta tutti i più importanti opinion leader e attori del vino mondiale, da Jancis Robinson a Robert Parker, da Steven Spurrier a Gary Vaynerchuk, da Michel Rolland a Michel Bettane, solo per citarne alcuni (per l'Italia ci saranno Angelo Gaja e Gianluca Bisol), per parlare di tendenze produttive e di mercato, analizzare impatto e sviluppi di internet nel mondo del vino, e avere uno sguardo davvero globale sul vigneto mondo. E WineNews ci sarà per raccontarvelo.

Focus

Enotria conquista i sommelier del mondo

La Francia resta al top per qualità, ma l'Italia la tallona e, in mercati che contano, come Usa, Canada, Brasile, Germania e Danimarca, i nostri vini sono già considerati "più buoni" dei francesi, più presenti e visibili. Lo dice un'indagine Ais-Associazione Italiana Sommelier tra i "colleghi" della Worldwide Sommelier Association (Wsa). Il vino più in voga? L'Amarone, seguito da Brunello di Montalcino e Chianti Classico, e poi da Prosecco, Barolo, Pinot Grigio, Sassicaia, Moscato d'Asti, Barbaresco e Sangiovese. "L'Ais - spiega il presidente Antonello Maietta - è impegnata in una nuova fase di grande attenzione su tutto ciò che ruota attorno al vino italiano nel mondo". Anche perché, osserva Franco Maria Ricci, alla guida della Wsa, "sono numerosi gli appassionati che giungono in Italia per seguire corsi da sommelier ed esportare questo modello didattico nei loro Paesi". I punti di forza del nostro vino nel mondo? Originalità, espressione dei vitigni autoctoni legati al territorio, e lo sposarsi a meraviglia con ogni gastronomia. Ci vorrebbero, però, prezzi più accessibili: per una buona bottiglia, oggi, per i sommelier, gli appassionati non sono disposti a superare i 20 euro in enoteca e i 45 al ristorante.



GOOD Udine Fiere
28 ottobre - 1° novembre
www.goodexpo.it
the 2011 food experience 3° salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari



Wine & Food

In Friuli il primo tartufo con l'origine "certificata"

Impossibile avere la certezza della provenienza di un tartufo? No, se c'è il certificato! E il tartufo bianco di Muzzana del Turgnano (Udine) è il primo al mondo con la certificazione "Pefc" (Programme for Endorsement of Forest Certification), il più importante schema europeo di certificazione per la gestione forestale sostenibile, che permette di individuare, in maniera univoca, ogni singolo tartufo raccolto nel bosco. Intanto, ecco le quotazioni, ad oggi, del tartufo bianco del Piemonte dalla Borsa nazionale del tartufo: da 190 a 240 euro all'etto per pezzature medio-piccole, fino a 300 per le grandi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra i sommelier del mondo, un vino mette tutti d'accordo: l'Amarone. Come nasce questo grande vino veneto, e quali sono i segreti dell'appassimento? Ne abbiamo

parlato con Alberto Zenato, a capo di una delle aziende storiche della Valpolicella, con cui abbiamo scoperto tecniche e leggende che hanno reso celebre l'Amarone.

