



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 732 - ore 10:09 - Mercoledì 9 Novembre 2011 - Tiratura: 28894 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Aspettando la Guida Michelin

La Guida Michelin scalda i motori ad una settimana esatta dalla presentazione dell'edizione 2012, e gli chef "tre stelle" italiani contano i giorni: riusciranno a confermarsi al top della ristorazione del Belpaese? E soprattutto ci saranno sorprese? Fari puntati sull'Osteria Francescana dello chef Massimo Bottura, a capo della generazione dei giovani chef e premiato con 19,75/20 dalla Guida de L'Espresso e con 95/100 dalla Guida del Gambero Rosso. Ma occhio alle sorprese negative, perché la scelta del Gambero Rosso, di lasciare fuori dalla top ten l'Enoteca Pinchiorri, da anni "tre stelle" Michelin, ha destato non poca sorpresa tra appassionati ed amanti della buona cucina.



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Il brand del vino

Il vino è un bene talmente peculiare che sul mercato si comporta in modo del tutto particolare, inutile fare paragoni. Ma c'è un aspetto, o meglio un concetto, quello di "brand", che anche nel vino resta il più importante fondamento del marketing. L'importanza della marca, come è emerso dal seminario promosso dall'Istituto San Michele all'Adige, è alla base di ogni successo aziendale, sia in Italia che all'estero, tanto che il 50% del valore di un'azienda sta proprio nella marca, come testimoniano le ultime acquisizioni nei territori più prestigiosi dell'Italia del vino da parte di multinazionali straniere. Come fare per aumentare il prestigio del proprio brand? "Avere una storia da raccontare, i mezzi per farla conoscere ed i numeri per imporsi sui mercati" (almeno così dixit Frescobaldi & Illy).

Cronaca

Il mondo agricolo a Cremona

Dove sta andando l'agricoltura italiana, e quali sono gli scenari che si prefigurano per il futuro prossimo a tre anni dalla nuova Pac che minaccia di stravolgere gli equilibri del settore, in Italia come in Europa? Per le risposte, o almeno per un'analisi attenta, l'appuntamento è a Cremona, al primo Forum Nazionale dell'Agroalimentare (11-12 novembre), promosso dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari Forestali, dove istituzioni ed associazioni di categoria si confronteranno su proposte ed idee.



DUCA DI SALAPARUTA

DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

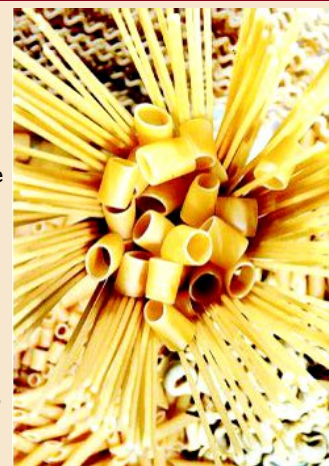
Il successo silenzioso dei grandi bianchi italiani

I grandi vini rossi da invecchiamento sono quelli che suscitano più interesse, le bollicine sono ormai un must per tanti italiani, ma i vini bianchi? Se ne parla meno, ma continuano a riscuotere successo in tutto il mondo, e ad affrontare meglio l'argomento ci ha pensato il Consorzio del Collio e del Carso che, con il supporto della Regione Friuli Venezia Giulia, ha organizzato una "due giorni" (11 e 12 novembre) a Gorizia, in cui l'enologia in bianco sarà protagonista. Al centro ci sarà il mercato, specie quello americano, primo partner commerciale per il vino italiano, in cui "le prospettive per i vini bianchi italiani sono molto positive - spiega Antonio Galloni, braccio operativo in Europa di Robert Parker - nonostante anche "The Wine Advocate" dedichi da sempre più spazio ai vini rossi. Inoltre, c'è sempre più interesse nella cultura del lifestyle Mediterraneo, e la ristorazione Italiana è molto forte in Usa, specie se si considera che uno dei punti di forza dei vini italiani è sempre stato l'abbinamento con il cibo. C'è poi - continua Galloni - un positivo effetto della crisi: molte aziende hanno incominciato a dare importanza anche ai loro vini di entrata, quelli più accessibili come prezzo, ed oggi ci sono tanti vini buoni in tutte le categorie di prezzo. Infine, due suggerimenti per i produttori: puntare sempre di più sulla qualità in vigneto, ed essere presenti sul mercato, viaggiando e supportando l'importatore in modo attivo". Sulle potenzialità del mercato Usa è d'accordo anche Paul Wagner, dell'agenzia di comunicazione Balzac: "il 20% degli americani consuma regolarmente vino, e ne consuma sempre di più, ma è interessante il trend che riguarda la nuova generazione dei "millennials", che bevono di più e con una rapidità di crescita che non ha pari: il 46% dei "millennials" dice di bere più vino dello scorso anno, in netta controtendenza rispetto ai coetanei europei". Ma il mercato non è solo a stelle e strisce, perché uno dei Paesi che più ama i bianchi italiani resta l'Inghilterra, dove "il 39% dei wine lovers mette il bianco al primo posto - dice Philip Cayman di Wine Intelligence - e lo sceglie in base alla varietà: lo Chardonnay è il favorito (dal 21%), seguito da Pinot Grigio (20%) e Sauvignon Blanc (15%)".

Focus

La Cina, nuova El Dorado del wine & food

Nei secoli passati, esploratori ed avventurieri appena arrivati nel Nuovo Mondo, si sono lanciati alla scoperta della mitica El Dorado, luogo magico e leggendario, in cui vi sarebbero immense quantità di oro e pietre preziose. Oggi, la El Dorado del terzo millennio è la Cina, un mercato immenso sostenuto da un'economia forte. Prova ne sono i tanti eventi, con il wine & food al centro, che hanno invaso Hong Kong nelle ultime settimane, dalla "Hong Kong Wine & Spirit Fair" (con Veronafiere partner) al "Winefuture Hong Kong", cui si aggiungerà, nel 2012, il "Food Hospitality World Cina", l'evento organizzato da Fiera Milano, che racchiude "Tuttofood", il salone dell'agroalimentare, e "Host", il salone dell'ospitalità professionale, per un grande evento "business to business" in cui alle grandi aziende del food tricolore verrà affiancata una sezione speciale dedicata al vino italiano, "Italia Wine Experience", organizzata dalla rivista "Il mio vino". Un'opportunità unica per creare nuove sinergie, in un mercato in cui l'Italia è già primo esportatore di cioccolato, con una quota di mercato del 44%, pasta, con una quota del 15% e secondo per l'olio di oliva, con il 35% del mercato.



12 dicembre
**OPPORTUNITA' E MINACCE
PER I VINI BIANCHI D'ECCELLENZA**
Forum Internazionale - 12 novembre 2011 - Gorizia.
www.friulitopwhitewines.it

Una ricchezza italiana
da valorizzare e promuovere.
Forum Montepaschi sul vino italiano

Wine & Food

Sua maestà il tartufo, protagonista nelle aste d'autunno

Anche la natura, come il più scaltro dei pirati, cerca di nascondere sotto terra i suoi tesori più preziosi. E così custodisce al riparo da sguardi indiscreti i suoi tartufi, perché sa che più tempo passano sotto terra e più sale il loro valore. Lo sanno anche i mastri tartufai che si scatenano a novembre per scovare i preziosi funghi ipogei per portarli sul mercato. Mercato fitto di apprezzatori e compratori, tanto che spesso il tartufo finisce all'asta, come succede a San Miniato (11 novembre) oppure ad Alba (13 novembre), dove i preziosi tartufi bianchi verranno battuti per gli amanti di tutto il mondo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Hong Kong e Cina, due mercati che hanno poco in comune, ma che insieme rappresentano il futuro del vino italiano. A WineNews il punto di vista di alcune delle aziende di

punta del panorama nazionale: Alessio Planeta, Carlotta Pasqua, Francesco Maria De Alessi (Santa Margherita), Marilisa Allegrini, Paolo Fassina (Banfi).

