



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 742 - ore 17:00 - Mercoledì 23 Novembre 2011 - Tiratura: 28974 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Gli eno-gusti dei "big spender"

Parlano spagnolo, portoghese, cinese e russo: sono i "big spender" del vino internazionale, quelli che spendono anche 70.000 euro per una bottiglia, secondo www.italianwineboutique.it, portale italiano per collezionisti, che ha in catalogo bottiglie le case vinicole più prestigiose al mondo. E se in Estremo Oriente è soprattutto un investimento, in Russia e Sud America, specie in Venezuela e Brasile, dove a tanta povertà fa da contraltare una ricchezza sfarzosa, viene acquistato principalmente per essere bevuto. Le etichette preferite? Le francesi Château Lafite e Petrus e l'italiana Masetto in Asia e Sud America, e lo Champagne Cristal, il preferito degli Zar, in Russia.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Il vino solidale

Don Luigi Ciotti, presidente di "Libera", l'ha definito "un progetto di democrazia", ed anche se "Asylon" è solo un vino, un Grechetto di Todi Doc, prodotto dall'azienda dell'Istituto Agrario Augusto Ciuffelli di Todi, è grazie a "lui" che partiranno corsi di formazione professionale e percorsi di studio quinquennali indirizzati ai rifugiati. Un progetto, come dice Ciotti, "di corresponsabilità, che dà una mano alle persone che chiedono aiuto, perché il vino è simbolo dell'incontro, dell'intesa e dell'integrazione. Anzi, dell'interazione, senza la "g", perché è l'interazione a rendere unico questo vino". È questa la qualità più straordinaria del vino, la sua intrinseca capacità di unire ed essere strumento di solidarietà.

Primo Piano

Un tappo di sughero Etico per ambiente e società

Può un tappo di sughero mettere in moto un percorso virtuoso che unisca ecologia, imprese, recupero carcerario e società civile? Ecco il progetto "Etico" di Amorim Cork, pensato dall'ad Italia del colosso portoghese dei tappi, Carlos Santos. "La nostra azienda è da sempre attenta ad avere il minor impatto ambientale possibile in tutto quello che fa - spiega a WineNews - e così abbiamo cercato di dare una seconda vita ai tappi di sughero, al 100% naturali. Abbiamo iniziato distribuendo un kit di raccolta di tutti i tappi che vengono buttati dalle cantine, che tra prove di imbottigliamento, degustazioni ed eventi, sono tantissimi. Abbiamo 1.800 cantine clienti, e anche solo 1.000 tappi da ognuna vuol dire 1,8 milioni di tappi". Già, ma come dargli una nuova vita? "Abbiamo creato un circolo virtuoso grazie ad un'azienda di edilizia veneta, la Ecoprofil, che produce miscele di cemento e sughero utilizzate come isolanti, molto interessata all'iniziativa". Che però è solo l'anello finale della catena. In mezzo, ci sono passaggi dal grande impatto sociale. "I tappi, quando arrivano dalle cantine, sono spesso mischiati anche a gabbiette, tappi di plastica o altri rifiuti. Così abbiamo fatto un accordo con il Carcere di Bollate, modello europeo di integrazione dei carcerati con la società, che ha una carpenteria gestita da una cooperativa, a cui paghiamo il servizio di selezione e imballaggio del materiale con cui poi viene rifornita l'industria edilizia. Ma siamo andati oltre, con la micro-raccolta fuori dalle cantine. E così ci sono delle onlus, come "A braccia aperte" di Milano, impegnata nel sostegno a famiglie disagiate non solo in Italia, o "Oltre il labirinto" di Treviso, che si occupa dei bambini autistici, che riescono a recuperare anche fondi economici con la raccolta in bar, trattorie, ristoranti e anche privati cittadini che vogliono partecipare. E così il progetto è diventato quasi un movimento di forte sostegno alla sostenibilità ambientale, e anche sociale, legato ad un gesto normale come stappare una bottiglia". E che nel 2012 potrebbe far recuperare 15 tonnellate di sughero, per arrivare a 20 nel 2013. Un bel risultato, se si pensa che un tappo che pesa pochi grammi assorbe 8 grammi di Co2.

Focus

Quando vino e cibo si fanno parola

I libri che parlano di enogastronomia sono sempre di gran successo, nonché una delle classiche strenne natalizie. E secondo la classifica di lbs, la più grande libreria on-line d'Italia (più di 3.000 ordini al giorno), uno dei volumi più gettonati, nella categoria viaggi e guide, è il "Mangiarozzo" di Carlo Cambi (per Newton Compton), in posizione n.2 (primo il libro "English in viaggio"), davanti a "Ristoranti d'Italia" de L'Espresso (n.4), "Osterie d'Italia" Slow Food (n.15) e "Ristoranti d'Italia" del Gambero Rosso (n.49). Ma c'è chi preferisce mettere le parole su una bottiglia di vino: è il Premio Enoletterario Santa Margherita, in collaborazione con Librerie Feltrinelli, appuntamento cult per gli eno-scrittori, che ha visto trionfare, nel 2011, "La bottiglia del 1915 e il ragazzo del 99" di Roberto Cipolato, davanti a "I cinque sensi" di Laura Visconti e a "Prodigio di semplicità" di Emanuela Pozzan. Racconti già "best seller", con una tiratura di oltre 700.000 copie, stampati sulle retro etichette dei vini Santa Margherita. E, per chi ama cibo e cinema, ecco "Zuppe, zucche e pan di zenzero. La cucina mostruosa di Tim Burton", libro di ricette ispirato ai film del regista Usa, curato da Francesca Rosso per "Il leone verde edizioni".



Una ricchezza italiana
da valorizzare e promuovere.

Forum Montepaschi sul vino italiano

Cronaca

Il vino italiano by Mps

La status della produzione del vino italiano, le prospettive di mercato nazionale e mondiale nel quadro economico globale, gli investimenti in comunicazione e la loro efficacia: ecco gli atout del "Forum Montepaschi sul Vino Italiano", di scena il 25 novembre a Siena con alcuni dei più importanti esponenti del mondo della finanza, della politica e dell'imprenditoria vinicola. Con un focus sull' Mps Wine Index, l'indice di competitività del vino italiano messo a punto da Banca Monte dei Paschi.

Wine & Food

In Portogallo l'educazione alimentare diventa materia curricolare

I Governi di mezza Europa aderiscono in massa a progetti di educazione alimentare tra i banchi, che arrivano così nelle scuole di tutto il Vecchio Continente con progetti condivisi di educazione alimentare volti alla promozione del benessere personale, sociale e ambientale. Ma in Europa c'è un Paese che ha fatto un passo ulteriore, il Portogallo, che ha inserito l'educazione alimentare tra gli insegnamenti curricolari, esempio unico in Europa, come ricorda la relazione del "Forum Dieta Mediterranea" di Imperia, cui hanno partecipato i 15 Paesi affacciati sul Mare Nostrum.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non è un settore particolarmente conosciuto dai wine lovers, ma insieme al vino, sta conquistando i mercati esteri, tanto che "in tutte le cantine del mondo, almeno un

macchinario è di produzione italiana". È il comparto tecnologico al servizio dell'enologia, raccontato a WineNews da Antonio Rossi (Uiv), da "Simei" ed "Enovitis".

