



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 759 - ore 17:00 - Lunedì 19 Dicembre 2011 - Tiratura: 29059 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Anche l'etichetta è eco-friendly

Quando il mondo del vino, dove non mancano idee e creatività, incontra l'esigenza di far sì che anche la produzione enoica sia sostenibile, si aprono nuove frontiere all'insegna dell'eco-friendly. Se poi si aggiungono il gusto italiano per il fashion e l'avanguardia tecnologica, il gioco è fatto: nasce così la nuova veste del Franciacorta della Torregiani Vini, dove, non solo la bottiglia in vetro e il tappo in sughero sono 100% riciclabili, ma lo è anche l'etichetta. Eliminato l'utilizzo di colle, l'innovativa pellicola, oltre ad essere totalmente riciclabile, permette anche una maggiore copertura dai raggi solari, conservando più a lungo la freschezza del vino.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

Una manovra pesante

Pagheremo tutti, e pagheremo caro, la manovra economica di Natale, ribattezzata decreto "Salva Italia", ma l'agricoltura è chiamata ad un sacrificio davvero pesante: dall'Imu agricola, che a differenza della vecchia Ici riguarderà appunto anche l'agricoltura, lo Stato, secondo Coldiretti, dovrebbe ricavarne un miliardo di euro, tra quanto finirà nelle casse dei Comuni e quanto andrà a Roma. Quasi inutile protestare, la situazione è quella che è, ma almeno che sia l'occasione per innescare un meccanismo virtuoso, specie in quelle zone che di agricoltura vivono, come i grandi territori del vino e della gastronomia. Come? Ad esempio garantendo che una quota dell'Imu agricola venga reinvestita nel settore, creando sinergie virtuose tra agricoltura, economia, arte e cultura ...

Cronaca

Il dopo-Planeta a Settesoli si chiama Vito Varvaro

Cantine Settesoli, la realtà vinicola più importante della Sicilia, ha un nuovo presidente: dopo 40 anni, Diego Planeta ha lasciato la guida della cooperativa, che raccoglie 2.100 soci e 6.000 ettari di vigneto, a Vito Varvaro, che negli ultimi anni è stato uno stretto collaboratore dell'ex presidente, e che si dice "convinto che le Cantine Settesoli abbiano un enorme potenziale di crescita, così da generare ricchezza per i soci della cooperativa e per la Sicilia."



Primo Piano

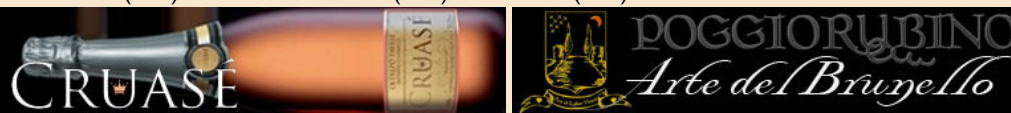
Natale in enoteca, il borsino di WineNews

Anche in enoteca, come in cantina, cresce l'attesa per il Natale, snodo cruciale per le vendite annuali. Qui, nonostante la crisi, gli affari sembrano riuscire a mantenere le posizioni del 2010. Non mancano le preoccupazioni, soprattutto per l'anno che verrà, e una certa apprensione sul bilancio del 2011, ma intanto, la tipologia più gettonata resta quella degli spumanti (non solo italiani), seguita dai grandi rossi: Barolo, Brunello di Montalcino e Amarone. WineNews, a pochi giorni da Natale, ha interpellato alcune tra le enoteche più importanti d'Italia. "L'aria - spiega Francesco Trimani della famosa enoteca romana - non è delle migliori, ci preoccupa il calo di ottobre e novembre. Natale è partito in maniera meno frizzante degli anni passati, e ci aspettiamo un ridimensionamento, mentre cresce il livello conoscitivo nelle scelte dei clienti, orientate verso i grandi rossi e le bollicine". Per Francesco Bonfio dell'Enoteca Piccolomini di Siena e presidente di Vinarius, l'associazione delle enoteche italiane, "la situazione non è così negativa. In Sicilia le enoteche stanno andando bene e in Lombardia il livello è lo stesso del 2010. Al top, Barolo e Barbaresco al nord, Amarone in tutta Italia e Brunello di Montalcino soprattutto in Toscana". Trend confermato anche da Giovanni Valentini, titolare dell'Enoteca Valentini, nella Repubblica di San Marino, che parla, però, di "acquisti iniziati in ritardo e lentamente sull'anno passato". Per Roberto Canali, patron dell'Enoteca di Perugia, Beresapere, "si tratta di festività segnate dalla crisi, ma qualcosa si sta muovendo, specie tra gli spumanti, a scapito dei grandi rossi". A Milano, "cresciamo del 12% sul 2010 - spiega Giovanni Longo dell'Enoteca Longo - con le bollicine e i grandi rossi a tirare la volata, mentre i vini di prezzo medio sono in difficoltà". A Foggia, Pio Daniele De Lorenzo dell'Enoteca Nuvola, spiega come sia "un Natale in cui si acquista l'essenziale, e in questo senso sono penalizzati i grandi nomi e le denominazioni storiche, ad eccezione dell'Amarone". A Palermo, Nicola Picone della storica enoteca che porta il nome di famiglia, gli affari "seguono il trend del 2010, con bollicine e rossi veneti e toscani in testa".

Focus

Se le carte dei vini si aprono al mondo

Il gusto si fa globale, e i clienti dei ristoranti dello Stivale si scoprono sempre più attratti dai vini del resto del mondo: un modo per viaggiare stando seduti al tavolino, con un bicchiere di bianco in Francia, Germania e Austria, o con uno di rosso, ancora in Francia, seguita da Spagna, Cile, Stati Uniti, Australia, Argentina e Sud Africa nel gusto dei wine lovers del Belpaese. Ai ristoratori non resta che accontentare la curiosità dei propri clienti, anche in risposta alla contrazione dei consumi, e se per molti diventa una scelta obbligata, resiste uno zoccolo duro di "patrioti del vino", che continua ad offrire esclusivamente etichette italiane: dall'indagine "Vinitaly incontra la ristorazione", emerge che il 37% dei ristoranti italiani non propone vini bianchi stranieri, la percentuale sale al 40% per i vini rossi, fino ad arrivare al 72% per i rosati e scendere al 20% per le bollicine. La scelta, tra chi invece propone anche vini stranieri, è rivolta soprattutto alla Francia: il 99% dei ristoranti offre bollicine provenienti da Oltralpe, il 96% vini bianchi, il 91% rosati e il 94% rossi. Ma c'è anche chi punta sui rossi spagnoli (49%), cileni (42%) e statunitensi (39%) e su bianchi tedeschi (49%) ed austriaci (36%).



Wine & Food

L'Italia del food on line è curiosa e mangia cheesecake

Se la tendenza della grande cucina è quella di legarsi al territorio, tra le mura domestiche non è esattamente così. Secondo la classifica delle parole più cliccate e cercate in tema di cibo in Italia su Google, gli italiani si scoprono sperimentatori delle cucine più disparate: così, se al n. 1 troviamo il dolce americano per eccellenza, il cheesecake, al n. 2 troviamo la pasta di zucchero, autentica ricetta della nonna, seguito al n. 3 dal classico risotto con gli asparagi, preludio ad un tipico dessert francese, i macarons, deliziosi pasticcini (al n. 4) il cui nome deriva direttamente dall'italiano dialettale ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Anche in un Natale segnato dalla crisi, c'è sempre la possibilità di mangiare bene spendendo il giusto, mettendo da parte la sperimentazione a favore della

tradizione". Così, a WineNews, Enzo Vizzari, curatore de "I Ristoranti d'Italia" de L'Espresso, che esprime anche ottimismo sullo stato dell'arte della nuova cucina italiana.

