



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



New date.  
Same passion.

vitality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 770 - ore 17:00 - Mercoledì 4 Gennaio 2012 - Tiratura: 29138 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Wine tourism over the top

Il turismo del vino ha trovato la sua consacrazione: nato in California negli anni '70, il wine tourism oggi è diventato uno dei punti cardine del turismo della West Coast. Oltre 20 milioni di enoturisti ogni anno visitano le aziende californiane, spendendo complessivamente 2 miliardi di dollari, un introito che, per la "California Travel & Tourism Commission" ha ancora margini di crescita, tanto che l'associazione spenderà 50 milioni di dollari in promozione. E gli "Stati Generali" dell'enoturismo mondiale saranno di scena in Italia (dove il settore muove dai 3 ai 5 miliardi di euro), con la Conferenza Internazionale sul Turismo del Vino, a Perugia, dal 30 gennaio al 2 febbraio 2012.

## Primo Piano

### Il made in Italy e il "sogno americano"

Il "sogno americano" vale molto per l'Italia dell'agroalimentare, che negli Stati Uniti esporta vini, salumi, formaggi e tanto altro, per un valore che si aggira sui 3 miliardi di dollari all'anno. Ma non tutto oro è quel che luccica: lo sanno bene le aziende che esportano i loro prodotti in Usa, districandosi in un labirinto di carte, scartoffie, certificazioni, permessi e altro ancora. E, in questo senso, nel 2012 arriva una nuova "mazzata": come previsto dal "Food Safety Modernization Act" i funzionari della Food & Drug Administration potranno fare ispezioni negli stabilimenti stranieri delle aziende che esportano in Usa. Anche in Italia. Cosa peraltro che in alcuni casi già avviene. La novità importante riguarda il costo dei controlli, che potrebbe mettere in crisi molte imprese, soprattutto medio-piccole: se al primo controllo tutto è a posto, non ci sono spese. Ma in caso di non conformità, gli ispettori torneranno una seconda volta per verificare che siano state sanate secondo i requisiti americani e, in quel caso, ci sarebbero da pagare le spese sia della prima che della seconda "visita". E il costo è fissato in 325 dollari all'ora per ispettore, ovvero 25-26.000 dollari per un'ispezione di 10 giorni. Rischio impensabile da correre per tante pmi che esportano tra i 100 e i 200.000 dollari in Usa. La spesa, poi, viene addebitata non direttamente all'azienda, ma ai loro "agenti" in Usa, figure di cui le imprese che esportano negli States si sono dovute dotare con il "Bioterrorism Act" dopo gli attentati di New York del 2001. Il pericolo è che molti agenti rinuncino all'incarico, con tante aziende che potrebbero ritrovarsi a non poter esportare negli States. Ma per Daniele Rossi, direttore di Federalimentare, serve attenzione ma senza allarmi: "studieremo attentamente la norma - spiega a WineNews - ma le ispezioni dovrebbero avvenire solo se si presentassero non conformità in dogana, e non a tappeto. E confido che il buon senso prevalga, c'è sempre stata buona capacità di dialogo tra Italia e Usa. Certo, potrebbe essere una misura di "protezionismo mascherato". Ma abbiamo già vissuto fatiche commerciali di questo tipo, e non ci spaventano, c'è attenzione, ma nessun allarme".

## Focus

### Da Lord Byron a Sissi: tutti a dieta dal 1800

Il 2012 è appena iniziato e, dopo giornate di stravizi, ci ritroviamo sul groppone i consueti chili di troppo ereditati dal 2011: sono due quelli che ogni italiano dovrà smaltire, come ricorda la Coldiretti, ma senza eccessi. Quello di non cadere nella tentazione del digiuno forzato o del salto del pasto, del resto, può sembrare un consiglio scontato eppure, tra le strampalate diete dei vip (che nessun dietologo si sognerebbe mai di prescrivere) e canoni estetici a volte discutibili, l'ossessione per il corpo ci riguarda da almeno due secoli. A rivelarlo uno studio della storica inglese Louise Foxcroft che, nel suo ultimo lavoro, "Calories & Corsets", racconta come il primo vip della storia a dieta forzata fu Lord Byron: l'affascinante poeta britannico era ossessionato dal proprio peso forma, che teneva costantemente sotto controllo, vista la sua propensione ad ingrassare. Il risultato è che, tra verdura e tè verde, riuscì a perdere, tra il 1806 ed il 1811, ben 32 chili. Ma la moda a volte sfocia nell'eccesso, come nel caso di Elisabeth von Wittelsbach, meglio nota come Sissi: l'imperatrice austriaca pesava appena 48 chili e il suo girovita doveva misurare appena 49,5 centimetri, o lei non avrebbe mangiato.



Friulano  
tipicamente  
friulano

Auguri colmi d'incanto  
Friuli Venezia Giulia

SMS

### L'alcol non si tocca

L'argomento è recente, ma ha già fatto molto discutere: la possibilità di penalizzare fiscalmente, oltre al cosiddetto "cibo spazzatura" anche le bevande alcoliche, in un'ottica di salvaguardia della salute, è un'ipotesi smentita da più parti, e adesso anche un pool di esperti dei Laboratori di Ricerca della Fondazione Giovanni Paolo II di Campobasso ne evidenzia i limiti. Il binomio stesso tra junk food ed alcol, appare quantomeno forzato: non c'è alcuna relazione tra i due, in termini di cultura, tradizione e beneficio per la salute. E proprio a livello di salute, mentre il cibo spazzatura è una minaccia e favorisce l'obesità, l'alcol, bevuto moderatamente, ha effetti benefici sul fronte cardiovascolare. Lo dicono gli esperti, con in testa il direttore dei Laboratori di Ricerca, Giovanni de Gaetano, e noi condividiamo in pieno.



Il più grande concorso internazionale di vini in Nord-America  
ISCRIVETEVI ORA!

SÉLECTIONS  
MONDIALES DES VINS  
CANADA



Movimento  
del Vino



main partner of  
partecipa anche tu  
INTERNATIONAL WINE TOURISM CONFERENCE & WORKSHOP  
PERUGIA, UMBRIA, ITALY  
30 JAN - 2 FEB 2012

## Cronaca

### La crisi non batte lo spreco

La crisi non frena gli sprechi delle tavolate natalizie. Nonostante il 2011 si sia chiuso con i consumi in calo, tra Natale e Capodanno, sono finite nei cassonetti 440.000 tonnellate di cibo, per un valore di 1,32 miliardi di euro, più di 50 euro a famiglia. Lo dice la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori. A passare con più facilità dal piatto alla pattumiera - sottolinea l'organizzazione agricola - sono stati latticini, uova e carne (43%), seguiti dal pane (22%), frutta e verdura (19%), pasta (4%) e dolci (3%).



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Wine & Food

### In Usa si beve sempre più italiano, meglio se con le bollicine ...

Le grandi performance del vino italiano negli Stati Uniti trovano una nuova conferma nei dati dell'Italian Wine & Food Institute sul periodo gennaio-settembre 2011: le importazioni dal Belpaese in questo periodo sono aumentate sensibilmente, sia in quantità, con 1.870.160 di ettolitri (+14,3% sul 2010), che in valore, pari a 926,155 milioni di dollari (+19,5% sul 2010). L'Italia si conferma così il primo partner enoico straniero degli Usa, sia in volume che in valore, anche grazie alla spinta eccezionale data dalle bollicine tricolori, a quota 186.380 ettolitri per un valore di 111,859 milioni di dollari.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La crisi di questi tempi ci spinge a cercare sistemi sempre più adeguati di comunicazione: per il vino, bisogna puntare sui legami che ha con arte, cultura e territorio; è questo mix

che seduce il mercato". Così il professor Massimo Mazza, docente di comunicazione strategica all'Università di Pisa e tra i massimi esperti in materia.

