



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



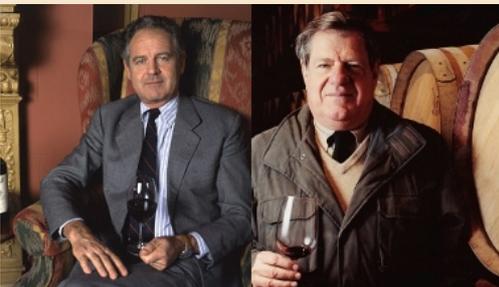
New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 771 - ore 17:00 - Giovedì 5 Gennaio 2012 - Tiratura: 29146 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



L'Italia del lusso nel calice

Piero Antinori (al n. 31), alla guida di una delle griffe del vino più celebri e storiche del Belpaese, che produce etichette mito come Solaia e Tignanello, e Nicolò Incisa della Rocchetta (n. 46), "inventore" del vino italiano più celebre al mondo, il Sassicaia di Tenuta San Guido: ecco l'Italia nella "Luxury power 50", la classifica del celebre magazine Uk "The Drink Business", che ha scelto i nomi "esclusivamente per la loro influenza su produzione e consumo di beni di lusso". In testa i leader di veri colossi del wine & beverage: posizione n. 3 per Paul Walsh, Ceo di Diageo, n. 2 per Pierre Pringuet, Ceo di Pernod Richard, e primo Bernard Arnault, l'uomo più ricco d'Europa e capo di Lvmh.

Primo Piano

Tendenze: il 2012 "possibile" del vino italiano

In vista dell'Epifania, questa non è proprio una "rivelazione", ma un nostro tentativo di capire quali saranno i trend 2012 per il vino italiano, tra tensioni finanziarie globali e notizie "interne" che di certo non fanno sorridere i produttori, come l'introduzione dell'Imu in agricoltura e il costo dei carburanti alle stelle. Eppure, il vigneto Italia potrebbe avere qualche asso nella manica. L'export continuerà a rappresentare l'antidoto alle difficoltà del mercato interno. E per i vini del Belpaese sarà importante la ricettività dei mercati asiatici, in testa la Cina (ma occhio all'India), approdo "naturale" per i grandi marchi, un po' meno immediato, ma potenzialmente importantissimo, per i piccoli. Il mercato interno, negli ultimi anni in costante calo, potrebbe complicarsi ulteriormente a causa della crisi, ma tanti produttori sembrano voler tornare ad investire con più decisione anche "in patria", se non per far crescere i consumi, almeno per fermarne la discesa. Mercato italiano che potrebbe reagire con segni di discontinuità, in favore di un ritorno al classico, cioè ad etichette ed aziende storicizzate dalla forza del proprio marchio o da quella del proprio stile e della propria consistenza e continuità qualitativa. Una sorta di rassicurante "caccia" alle certezze. Il 2012, probabilmente, vedrà divaricarsi ancora di più, in Italia e nel mondo, la forbice di prezzi, polarizzando i consumi tra vini "cheap" (fino a 5 euro) e "fine wines" (da 50 euro in su). Ma, a sorpresa, potrebbe anche essere l'anno della riscossa dei "second vin", il cui prezzo è a "mezza strada", che hanno sofferto nel recente passato ma che, in un contesto fluido come quello che ci aspetta, potrebbero riconquistare qualche posizione, grazie ad una qualità che, spesso, rasenta quella dei "cru", e alla competenza di consumatori sempre più preparati. L'idea di sostenibilità ambientale, poi, continuerà a tirare, con i vini da agricoltura biologica e/o biodinamica che emergeranno ancora di più nel "Vecchio Mondo", ma il cui appeal potrebbe valicare l'oceano, States in testa. E crescerà la richiesta di vini più bevibili ed equilibrati, anche se il riscaldamento globale continuerà a spostare il profilo organolettico dei vini in direzione opposta, a partire dal grado alcolico.

Focus

"Torta dei re" e "km 0", sapori della Befana

Da un piatto comune a tutto il mondo alla "calza a km 0", anche i sapori dell'Epifania cambiano con il mondo. E così, in tutto il pianeta, che si parli dell'ispanico roscón de los tres reyes, del portoghese bolo dos reis, della francese galette des rois, del king cake di New Orleans o della greca vassilopita, il protagonista è sempre il "dolce dei re". Melchiorre, Baldassarre e Gaspere naturalmente. "Una ciambella a forma di corona reale che simboleggia la circolarità dell'anno - come spiega Marino Niola, professore di Antropologia all'Università Benincasa di Napoli - farcita di frutta secca e canditi, con dentro nascosta una fava, l'antico strumento per scrutinare i voti e predire la sorte. E talvolta una bambolina o una statuetta. E spesso anche un poco gradito aglio di porcellana. Chi trova la sorpresa avrà fortuna. Chi invece incappa nell'aglio riceve dalla Befana un attestato di cattiva condotta". Ma se la "torta dei re" ha un respiro globale, in Italia si fa strada la "calza a km 0": come le 6.000 donate alle parrocchie di Roma dal Comune, insieme a Coldiretti, con olio, pasta e frutta, o come quella con prodotti "made in Campania" suggerita dalla Consulta Nazionale Agricoltura di Napoli.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

SMS Libero orario in libero Stato

La liberalizzazione degli orari di apertura degli esercizi commerciali del Belpaese diventata effettiva in questi giorni (anche se ogni Regione la recepirà come meglio crede) ha fatto discutere, anche tra gli esercenti. Ma per Paolo Bruni, presidente Cogeca (Confederazione delle cooperative agricole dell'Unione Europea), la misura "può contribuire all'incremento delle vendite dei prodotti agroalimentari come già avviene in altri paesi europei e stimolare la vendita dei prodotti tipici italiani in alberghi e strutture ricettive d'Italia, giovandosi auspicabilmente di un accordo tra l'associazione degli operatori alberghieri e le nostre imprese cooperative". Ma il punto è: basterà dare più tempo ai consumatori?



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

SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
CANADA



Movimento
del Vino

main partner of



INTERNATIONAL
WINE TOURISM
CONFERENCE
& WORKSHOP
PERUGIA, UMBRIA, ITALY
30 JAN - 2 FEB 2012

partecipa anche tu

Cronaca

L'Unesco boccia la pizza

Dopo la dieta mediterranea, diventata Patrimonio dell'Umanità Unesco nel 2010, sembrava che il 2012 sarebbe stato l'anno della pizza napoletana. E invece, come emerge da un incontro promosso dall'Unesco a Dubai, l'unica candidata italiana ad entrare tra i beni Patrimonio dell'Umanità, sarà la Liuteria cremonese. Un'occasione di sviluppo persa, sia per il comparto che per la città di Napoli, "vittima dell'indifferenza della città", almeno per il presidente del Comitato di tutela della Pizza Napoletana, Rosario Lopa.



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

Accolade Wines punta sul web per conquistare i wine lovers

Dopo il cambio di nome e di timoniere, la ex Constellation Wines, oggi Accolade Wines, multinazionale del vino leader nel mercato britannico, lancia "Winning With Wine", il sito che mette in contatto retailer e consumatori. Grazie ad un investimento iniziale di 100.000 sterline, cui se ne sommeranno 50.000 per la promozione, il sito permetterà alle decine di migliaia di rivenditori di vini Accolade, sparsi in tutto il mondo, di avere un rapporto diretto sia con l'azienda che con i consumatori, conoscerne i gusti e le passioni enoiche, i dubbi e la loro distribuzione sul territorio.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nelle feste sono state le protagoniste assolute, e ormai sono pronte a giocare un ruolo di primo piano anche a tavola: sono le bollicine italiane, "sdoganate" a

WineNews, da chi la tavola la imbastisce, gli chef Alfio Ghezzi della "Locanda Margon", Paolo Donei di "Malga Panna" e Stefano Tait del ristorante "Costa Salici".



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES