



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 773 - ore 17:00 - Martedì 10 Gennaio 2012 - Tiratura: 29190 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vini italiani nel cuore di Londra

Il vino italiano ha un nuovo "quartier generale" per rilanciare l'assalto al mercato inglese: ha aperto a Londra "Vini Italiani" (foto), la prima enoteca specializzata in etichette del Belpaese, nell'esclusivo quartiere di South Kensington, con la più grande selezione di vini italiani della Gran Bretagna. Gestita da un gruppo di imprenditori italiani, conta più di 500 vini da tutte le 20 Regioni. Non mancano certo i vini d'alta gamma come Sassicaia, Ornellaia, Gaja e Biondi Santi, ma ci sono anche vini meno conosciuti e un reparto tutto per vini biodinamici, scoperti dai "sommelier erranti" del negozio durante le loro visite in Italia. I sudditi di "sua maestà" apprezzeranno?

Primo Piano

La Cina si arrabbia per l'olio d'oliva poco italiano, ma il falso made in Italy ci costa 60 miliardi l'anno

La Cina vuole vederci chiaro sulla questione dell'olio di oliva italiano, che italiano non è, tanto che l'Autorità per la qualità del gigante asiatico ha chiesto all'Ambasciata italiana di Pechino di fornire maggiori informazioni sulle aziende sospettate di spacciare olio proveniente da altri Paesi per olio italiano al 100%. Il danno, ovviamente, è a scapito di tutta la filiera del made in Italy agroalimentare, dai campi all'industria di trasformazione, che punta sui mercati esteri emergenti per continuare a crescere, forte di una qualità unica e, teoricamente, inimitabile. Italian sounding e falso made in Italy, invece, provocano un danno peggiore di una qualsiasi calamità naturale, soprattutto sugli scaffali dei supermercati esteri, dove il Parmigiano Reggiano diventa spesso e volentieri "Parmesan" e il Prosciutto di San Daniele "Daniele Ham" (il giro d'affari dei falsi formaggi italiani tra gli scaffali delle Gdo statunitensi, per rendere l'idea, è di oltre 2 miliardi di euro). Sono quasi 165 milioni di euro al giorno i danni che la contraffazione provoca al made in Italy agroalimentare nel mondo: un business, totalmente illegale, che vale ben 60 miliardi l'anno, una cifra pari a due volte il valore complessivo dell'export agroalimentare italiano, che nel 2011 è stato di 30 miliardi di euro (+9% sul 2010). A rivelare il peso dell'illegalità è stata la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che ha dato il proprio contributo sul dibattito andato in scena alla Camera dei Deputati sulla contraffazione in campo alimentare, presentata dall'apposita Commissione parlamentare di inchiesta: la situazione, insomma, è estremamente grave, specie se si considera che l'Italia vanta il 22% dei prodotti certificati registrati complessivamente a livello europeo, una ricchezza quotidianamente defraudata dal "supermarket del tarocco" che, come è accaduto per l'olio esportato in Cina, spesso nasce proprio nel nostro Paese, che a livello mondiale sconta la mancanza di misure sufficienti a contrastare truffe e falsificazioni alimentari.

Focus

Grandi vini & poster d'annata all'asta

Il 2012 è appena cominciato, ma è già tempo di grandi aste. Sarà Sotheby's ad aprire le danze, il 14 gennaio, in quella che nel 2011 è diventata la nuova capitale mondiale delle aste enoiche, Hong Kong: 982 lotti, tra bottiglie della Bordeaux Winebank Collection, Champagne dalle cantine di Veuve Clicquot di annate quasi introvabili (1921, 1929 e 1947, per fare qualche esempio) e rari vini di culto californiani, per un valore di 6-8 milioni di dollari. Ma se ad Hong Kong il lotto più prestigioso è una cassa di Romanée-Conti 1990 (che verrà probabilmente battuta a 130.000-190.000 dollari), a New York l'incanto enoico alle viste è di tutt'altro genere: il 12 febbraio nella Grande Mela la Poster Auctions International batterà tutti i lotti di "Eat, Drink & Be Merry", asta dedicata ai più bei poster del wine & food della storia, con stampe originali dal 1889 in poi. Tutte le opere in asta saranno esposte, dal 28 gennaio al giorno dell'incanto, al Poster Auctions International's showroom. Insomma, due appuntamenti da non perdere per i collezionisti che vogliono rimpinguare la propria cantina con grandi etichette, e anche abbellirla un po' ... Info: www.sothebys.com, www.postersplease.com



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

SMS Benzina fritta

Fritto è buono tutto, anche il carburante. Versione moderna di un vecchio adagio che, in tempi di crisi, trova la sua patria d'elezione negli Stati Uniti. Già, perché se oggi l'olio per friggere usato nei ristoranti può diventare biocarburante, allora è una merce preziosa anche per i ladri, che riescono a rubarlo ai locali degli States, a danno delle imprese che si occupano della sua raccolta legalmente, per centinaia di migliaia di dollari. Un business in crescita, peraltro, visto che anche gli Usa iniziano a fare i conti con il caro-petrolio, e che la domanda di carburante biologico ha fatto quadruplicare, secondo il "The New York Times", il prezzo dell'olio usato destinato a diventarlo. Che sia anche nel "fritto misto", dunque, la risposta (poco salutare) alla crisi energetica?



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

Il vino del 2050? C'è già ...

Che vendemmia sarà quella del 2050 per il vino? Mancano quasi quarant'anni, ma c'è chi, in Australia, ha preferito togliersi la curiosità con largo anticipo. Sono i ricercatori del Sardi - South Australian Research & Development Institute, che hanno vendemmiato le uve nelle stesse condizioni climatiche del 2050, con temperature in aumento di 2-4 gradi ed un certo deficit idrico. I più fortunati hanno già potuto apprezzare le differenze, ma per farsi meglio un'idea c'è da aspettare qualche decennio ...



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

I "sacri sapori": ecco il libro di ricette tratte dalla Bibbia

"Gesù spezzò il pane e disse ...", ma com'era fatto questo pane?! La ricetta in "A Tavola con Abramo" (Edizioni San Paolo), il ricettario dei piatti biblici "ritrovati" fra le righe della Bibbia da un biblista e un teologo, don Andrea Ciucci, sacerdote della Diocesi di Milano, e Paolo Sartor dell'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Milano. Fonti da cui attingere per i libri di ricette non mancano e adesso "ci si mettono" anche le Sacre Scritture, così direttamente dalla Bibbia arrivano le 60 ricette della tradizione gastronomica dei Patriarchi di Israele, da Abramo a Isacco fino a Giacobbe. Info: www.paolinitalia.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Antinori, Frescobaldi, Zonin, Ferrari, Banfi sono, grazie alla qualità dei propri vini, tra le migliori aziende del Belpaese, e adesso, come rivelano i risultati del sondaggio lanciato da

WineJob, tra chi opera nel settore, vantano un altro primato: quello dei luoghi di lavoro più ambiti. A WineNews il direttore di WineJob, Andrea Pecchioni.

