



La Prima di WineNews.it



n. 797 - ore 17:00 - Lunedì 13 Febbraio 2012 - Tiratura: 29291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

039 08 09 18
UNTIL GRAND TASTING

SEND US YOUR VIDEO & WIN 2 TICKETS

Are you passionate about Italian wine? Take part in an exclusive wine tour during the Grand Tasting by sending us your video answer. What Makes You Fall In Love With Italian Wine?

Submit message

Primo Piano

Il food & beverage fuori casa? Per gli italiani, vale 5,5 miliardi di euro all'anno, nonostante la crisi

Cena in famiglia, film alla tv e a letto presto non è proprio il programma preferito dagli italiani, che a casa non ci sanno stare, né di giorno, né di sera, per questo nel 2011 il food & beverage fuori dalle mura domestiche ha fatto registrare un giro d'affari di 5,5 miliardi di euro, divisi tra i 3,15 miliardi di euro del settore food (pari al 56,3% del totale) ed i 2,35 del beverage (43,7%). Emerge dal "Forum Consumi Fuori Casa", organizzato da Fiera Milano Media, con testimonial come Oscar Giannino e Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo. Un consumo che, in gran parte, avviene durante il giorno dove bar e tavole calde, tra colazioni e coffee break di metà mattinata e pause pranzo, fanno la parte del leone, assorbendo il 69,3% dei consumi diurni, mentre la ristorazione commerciale contribuisce per il 30,7%, che sale al 52,7% nel caso del food. Ma quando cala la sera, l'Italia assomiglia più all'Inghilterra o alla Germania che alla vicina Francia: il 36%, infatti, sceglie la birra, la bevanda più amata, mentre il vino raccoglie solo il 16% delle preferenze. Sarà perché nelle città i pub spuntano come funghi, mentre i wine bar, che pur si stanno diffondendo, non sono ancora così presenti come, per esempio, i "bars à vins" francesi. Ma c'è un aspetto, tanto che si parli di food o di beverage, che incide particolarmente: "il consumatore appare sempre più orientato verso scelte che siano caratterizzate e caratterizzanti. Sceglie i prodotti da consumare - spiega il sociologo Aldo Bonomi - sulla base di esigenze e possibilità specifiche, ed ecco che ottengono successo quelli di alta gamma, scelti da chi può o da chi magari decide di selezionare e concedersi pochi, ma buoni, momenti di piacere. Ma incontrano, per ovvi motivi, il gradimento del pubblico anche prodotti a basso costo. A soffrire restano quindi quei prodotti che definiremmo di "fascia media" e, cioè, poco caratterizzati, e chi fa il mercato non può non tenerne conto".

L'eccellenza enologica di "Opera Wine" si vince sul web

Mancano meno di 40 giorni a "Opera Wine", la prestigiosa degustazione firmata "Wine Spectator" (alla sua prima in Italia) e VeronaFiere, di scena il 24 marzo a Verona come anteprima di lusso a Vinitaly 2012 (25-28 marzo), con il meglio dell'enologia italiana secondo la celebre rivista Usa. E se i biglietti per i wine lovers sono solo 500, niente paura: bastano un paio di click e una webcam, e lasciando il proprio video messaggio su www.operawine.it si possono vincere due ingressi alla degustazione. Una sola regola: spiegare "che cosa vi ha fatto innamorare del vino italiano" ...

Focus

Curiosità enoiche lungo la Manica

In tema di vino, il legame tra Inghilterra e Francia è di lunga, anzi lunghissima data, basti pensare che lo stesso metodo "champenoise", tecnicamente, è nato proprio in Gran Bretagna. Sarà per questo che il Cadogan, uno degli hotel più lussuosi di Londra, ha pensato di festeggiare i primi 125 anni di attività a tutto Champagne, proponendo ai propri clienti la possibilità non tanto di brindare, quanto di fare letteralmente il bagno nella bollicina più amata del mondo. Per le 122 bottiglie che servono a riempire la vasca da bagno delle suite (alla temperatura preferita) i prezzi vanno dai 4.700 euro per il Brut Louis Custine ai 9.500 per il Veuve Clicquot, a seconda dei gusti ... Dall'altra parte della Manica, a Parigi, si guarda proprio a Londra come esempio per la rinascita del vigneto dell'Ile de France, la Regione che accoglie la Capitale, che nel '700 ospitava ben 40.000 ettari di vigneto, più di Champagne ed Alsazia. Proprio la Rivoluzione ha mutato l'urbanistica della città, e un secolo e mezzo dopo, la fine della Prima Guerra Mondiale ha dato il colpo di grazia alla viticoltura parigina. Oggi, la riscossa dell'Ile de France riparte da 12 ettari di vigna e 200 viticoltori eroici che chiedono il riconoscimento ufficiale.



Barolo & Brunello in Cina?

E se "BBC", a breve, non significasse più solo "British Broadcasting Corporation", la tv pubblica Uk, ma anche "Barolo & Brunello in Cina", con un'alleanza tra i due vini più prestigiosi d'Italia per aprire le vie d'Oriente a tutto il vino del Belpaese? Ipotesi non nostra, ma apparsa, in questi giorni, sul quotidiano "La Stampa", prendendo spunto dall'invito della Strada del Barolo a Rivella, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, ad aprire i seminari "Piangersi addosso o reagire alle difficoltà". Ma che, ad ora, dicono i protagonisti, è poco più che un'idea buttata lì, anche se, sostengono, sarebbe bello. In fondo, è quello che hanno fatto i francesi, con i loro tre top brand - Bordeaux, Champagne e Borgogna - a fare da apripista a vini e territori meno conosciuti con risultati, in Cina, indiscutibili.

Il più grande concorso internazionale di vini in Nord-America

ISCRIVETEVI ORA!

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA

INTERNATIONAL WINE OLYMPIAD

ITALIAN WINE EXPERIENCE®

LA PRIMA, UNICA, GRANDE FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA CANTON

Cronaca

1,5 miliardi "rubati" dal freddo

Altro che tasse, ci sta pensando il maltempo a svuotare le tasche degli agricoltori italiani: tra danni causati dal blocco delle attività non solo nei campi, ma anche nell'industria, nei servizi e nei trasporti, in 10 giorni per Coldiretti si sono bruciati 1,5 miliardi di euro, di cui 500 milioni "pagati" soltanto dall'agricoltura. E con il gelo che non allenta la morsa, sono a rischio 100 milioni di piante di olivo. E, intanto, c'è chi specula: zucchine +20%, melanzane +15%, pomodori +14% negli scaffali, denuncia "Adiconsum".

Wine & Food

Dagli Usa al Giappone, il "moscato" conquista il mondo

I mercati non sono tutti uguali, ogni Paese esprime gusti e tendenze diverse, ma la forza dell'Italia enoica sta proprio in un'offerta capace di soddisfare quasi ogni esigenza, facendo della diversificazione, spesso fonte di una polverizzazione della produzione, un punto di forza. Se negli Stati Uniti è esplosa la "Moscato-mania", che ha portato il vino bianco dolce (di cui l'Italia è un grande produttore) al terzo posto tra i bianchi più amati, in Giappone l'Asti si scopre come una delle bollicine preferite del Sol Levante dove, con 1,8 milioni di bottiglie vendute nel 2011, insidia lo Champagne.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il grande freddo ha fatto tremare l'Italia anche per il rischio di insufficienza energetica. Ma nel vino c'è chi ha già superato il problema in via definitiva: a Montepulciano, nella

terra del Nobile, c'è Salcheto, prima cantina europea "off-grid", che con la "Carta di Montepulciano", punta a diffondere oltre i propri confini il concetto di sostenibilità ...

International Exhibition Management PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE