



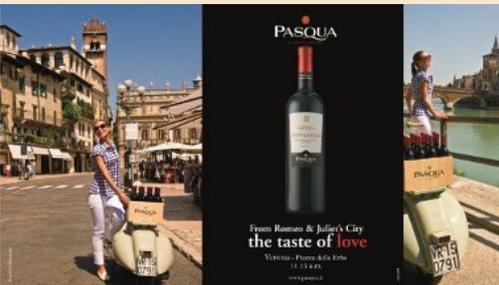
# La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 819 - ore 17:00 - Martedì 13 Marzo 2012 - Tiratura: 29420 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Brindisi d'autore a Verona

Quando si dice che un vino è ambasciatore del suo territorio. Saranno gli scorcii più suggestivi di Verona, la città dell'amore per eccellenza, come Le Arche Scaligere, l'Arena, Piazza delle Erbe, Lungadige e Ponte Pietra, e i suoi monumenti e le sue magiche atmosfere immortalate da Giò Martorana, premio Unesco nella ritrattistica fotografica, ad accompagnare i vini di Pasqua, una delle cantine più importanti del territorio, sui mezzi pubblici della città in uno dei suoi momenti clou, prima, durante e dopo Vinitaly (25-28 marzo). "Lo consideriamo un ringraziamento alla città che ci ha permesso di crescere dal 1925 fino ad oggi", spiega Umberto Pasqua (fotomontaggio WineNews).



## Sull'Amarone c'è dialogo

La polemica non fa bene a nessuno. Lo capiscono in Valpolicella, con le Famiglie dell'Amarone d'Arte guidate da Boscaini (Masi) e il Consorzio Vini Valpolicella, presieduto da Pedron, che annunciano un tavolo per ricucire, e discutere del futuro del territorio. Il focus è sull'Amarone, il cui successo, per le Famiglie, è stato sfruttato da molti senza lungimiranza, svalutandolo nel prezzo e identificandolo, di fatto, con il concetto di Valpolicella che, invece, sottolinea Boscaini, "ha un'offerta "naturalmente" più articolata, da vini quotidiani come appunto il Valpolicella, fino all'Amarone, che deve mantenere la sua esclusività". Idea in parte condivisa da Pedron che, però, deve garantire gli interessi di tutti. Ma almeno si dialoga, non si polemizza e basta. E, per un territorio del vino, è già una positiva anomalia.

## Cronaca

### Archeologia vitivinicola

Dal Gorgotesco al Tenerone, dal Mammolo alla Salamanna: ecco i nomi di alcuni antichi e rari vitigni che oggi hanno ritrovato dimora a Siena, all'Orto de' Pecci, grazie ad un progetto di "archeologia vitivinicola", "Senarum Vineae - Le vigne di Siena", alla riscoperta di un tesoro antico e dimenticato, quello dei vigneti urbani. Un progetto che vede in campo le Città del Vino e l'Università di Siena, per recuperare 15 antichi vitigni che potranno dare vita, in futuro, al vino della Città del Palio.



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Primo Piano

### Wine hunter & Co: le nuove "eno-professioni"

Dal wine hunter che va "a caccia" di clienti top per cantine ed enoteche, accorcia i tempi e snellisce gli affari, al wine promoter che abbina il vino agli eventi di ogni tipo, dal wine driver, l'autista personale "salva-etilometro" che riporta comodamente a casa gli appassionati, al wine blogger che diventa wine seller, fino al social wine writer, sempre connesso "via" social network. I tempi cambiano, e il mondo del vino si reinventa: ecco le nuove "eno-professioni", tracciate da WineNews. Come il "wine hunter", a cui si rivolgono cantine ed enoteche, per accorciare i tempi e rendere più semplici gli affari, alla ricerca di una clientela sempre più precisa ed esclusiva, semplici appassionati ma anche collezionisti - di cui il wine hunter conosce gusti e preferenze personali - con cui stringere contatti. Una persona di fiducia, esperta di vino ed appassionata, che sa consigliare etichette e raccontare il valore aggiunto di una bottiglia, fatto di storie e aneddoti che da sempre affasciano i wine lovers. Ma c'è anche il wine blogger che diventa seller, e si mette a vendere etichette di persona, grazie anche ai contatti nati proprio sul web. Web che è terra fertile per il social wine writer, una persona formata all'interno della cantina - ma anche i più importanti consorzi ne hanno uno nel proprio staff - di cui conosce non solo tutti i vini, ma ogni singolo aspetto storico e quotidiano, che comunica puntualmente ai wine lovers, soprattutto sui social network, da Facebook a Twitter, rispondendo a domande e curiosità. E poiché non c'è evento al quale il vino non si possa abbinare, c'è il wine promoter, che consiglia alle cantine le occasioni per essere protagoniste, sposando la cucina nel caso di kermesse gastronomiche, ma anche quando si tratta di eventi culturali, dove il vino può incontrare arte, musica o letteratura, ma anche la solidarietà, in iniziative di charity, per raccogliere fondi o essere testimonial di cause importanti. Ma, tra etilometro che incombe e inasprimento di sanzioni per chi guida oltre i limiti di alcol consentiti, come fare per assaggiare vini in tranquillità? Ci pensa il wine driver, l'autista personale che accompagna i clienti a casa, che sempre più cantine e locali offrono come servizio per i propri ospiti ...

## Focus

### "Giardini senza bua": anche il parco è bio

Il rispetto del paesaggio e dell'ambiente non riguarda solo le grandi superfici agricole, ma anche i parchi delle nostre città e i giardini sotto casa: un giardino coltivato senza prodotti nocivi, che rispetta la biodiversità e la fauna fa bene, è sano e bello. A testimoniarlo, l'esperienza dell'Ospedale pediatrico Meyer di Firenze, prima struttura sanitaria in Italia ad aver ottenuto la certificazione biologica per il proprio parco che, il 18 marzo, ospiterà "Giardini senza bua" (info: www.meyer.it), l'appuntamento interamente dedicato alla progettazione, manutenzione e uso sostenibile dei giardini. L'obiettivo, tra botteghe con prodotti ed attrezzature e la presenza delle associazioni, è quello di diffondere le buone abitudini del risparmio energetico, del gioco libero all'aperto, dell'arte ambientale e della didattica nel verde, in un ambiente realmente "salubre". Salubrità che dipende dalle modalità di progettazione e manutenzione: recenti studi dell'Università di Siena hanno dimostrato che un'area verde progettata e mantenuta con metodi tradizionali (non bio) risulta essere una pericolosa fonte di inquinanti che i fruitori, soprattutto i più piccoli, assimilano inconsapevolmente.



## Wine & Food

### Meno male che c'è l'export, spinto da vino, formaggi e salumi ...

Meno male che il mondo è grande, e che l'export, soprattutto nei Paesi fuori dall'Unione Europea, compensa il calo dei consumi interni di prodotti agroalimentari in Italia, tornati, secondo un rapporto Intesa Sanpaolo-Agriventure, ai livelli di 30 anni fa, con la spesa procapite in calo dell'1,5% a prezzi costanti. Nondimeno il fatturato all'export, nel 2011 sul 2010, è cresciuto del 6%, con carni, salumi, formaggi, vini e bevande a trainare la crescita, specialmente nei mercati extra Ue, Cina e Russia in testa, con un +13,3% complessivo. Prodotti di territorio che vincono sul mercato globale.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mondo del wine & food? Pieno di uomini di successo, ma senza la forza, la determinazione e la fantasia delle donne, tra i fornelli come tra i filari, tutto questo non sarebbe

possibile: storie che Licia Granello, firma de La Repubblica, racconta nel suo ultimo libro, "Il gusto delle donne. Il mestiere della tavola in venti storie al femminile".

