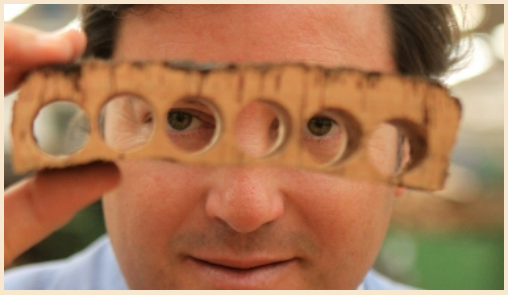
La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia

n. 838 - ore 17:00 - Giovedì 5 Aprile 2012 - Tiratura: 29538 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un manuale per i tappi di sughero firmato Amorim Cork

Dopo anni di investimenti in ricerca e sviluppo, per dare alle aziende i migliori tappi di sughero possibili, la Amorim Cork ha pensato ad un altro strumento dedicato alle cantine: un manuale tecnico per il corretto utilizzo del tappo in sughero, frutto del lavoro di squadra condiviso con le altre aziende leader in Italia nel mercato del sughero. Lo scopo è quello di uniformare ad uno standard comune l'intera filiera, evitando che il lavoro di ricerca venga messo a repentaglio da un utilizzo sbagliato del tappo nelle fasi di imbottigliamento, stoccaggio e trasporto dei vini.

SMS

Enoteche "bis"

"Ci sono sicuramente enotecari che amano il proprio lavoro, che fanno conoscere nuove etichette, che aprono bottiglie da far provare ai clienti. Ma ci sono anche Enoteche (la maggior parte), che propongono i vini su squallidi scaffali di metallo, che stockano solo i vini che hanno vinto "7 bicchieri" o "9 grappoli", non disponibili ad aprire una bottiglia per fare assaggiare un vino, o ad acquistare etichette sconosciute e che, alla fine, non pagano le fatture al produttore. Perchè mai un consumatore dovrebbe acquistare il vino in tali "spacci" e non nella Gdo, via web o dal produttore?". Così ci scrive, dopo l'apertura di ieri, Gian Piero Staffa, presidente di Cento Vigne Italia, che riunisce tanti produttori che dividono costi di logistica, marketing e spedizione di bottiglie al cliente. Che ne pensate?

Primo Piano

Pasqua: sarà un tour de force gastronomico

La tradizione, per il Venerdì Santo, impone sobrietà a tavola, e la stragrande maggioranza degli italiani rispetterà il precetto che consiglia di mangiare solo pesce, uova e latticini, evitando quelli particolarmente ricercati o costosi. Così, se il 6% opterà per il digiuno ed il 23% si comporterà esattamente come gli altri giorni, ben il 71% mangerà pesce, specie quello azzurro, una scelta favorita anche dai prezzi, in calo, a marzo, dell'1,3%, per una spesa che comunque arriverà a 200 milioni di euro per un totale di 25 milioni di chili di pesce che finirà sulle tavole, nelle più disparate declinazioni regionali, dalla pasta con le sarde in Sicilia alle tradizionali zuppe di pesce che assumono nomi differenti da Regione a Regione, fino alle ricette più classiche, come le alici scottadito o in saor, tipiche del Veneto, le seppie con i piselli, le uova col tonno o gli spaghetti al ragù di mare. Piatti "poveri" che, grazie alla qualità del pesce del Mediterraneo, costantemente tutelata dal lavoro dei Carabinieri antifrode, permettono di coniugare la leggerezza al piacere della tavola. Ma il bello, dal punto di vista gastronomico, arriverà la domenica di Pasqua, che darà il via ad un vero e proprio boom di calorie, 6.000 in media a persona, pari a 3 chili in più, risultato del "solito" tour de force gastronomico che finirà solo il giorno di Pasquetta, nonostante la crisi ed una flessione degli acquisti che, secondo Confesercenti, farà vendere il 30% di agnello in meno del 2011. Stime eccessive? Non per Pietro Migliaccio, nutrizionista, gastroenterologo e presidente della Società italiana di scienza dell'alimentazione, che ricorda come "il giorno di Pasqua si assumono 6.000 chilocalorie e più: si pensi che un piatto di lasagne al ragù ne fornisce 600, pari ad un piatto di spaghetti burro e salvia, che le costolette di agnello ce ne danno tra le 200 e le 300 secondo la porzione e che una fetta di colomba contiene almeno 400 chilocalorie, e via mangiando, ci vuole poco a rendersi conto delle molte calorie che assumeremo a Pasqua". Ma niente paura, qualche giorno a base di frutta, yogurt e verdura e gli eccessi del week end saranno solo un piacevole ricordo del palato.

Focus

Dagli Usa all'Italia, vino & passaggi di mano

Non si fermano gli investimenti nel mondo del vino. Segno che il settore, pur non impermeabile alle difficoltà economiche mondiali, alimenta ancora sogni e speranze per chi vuol fare eno-business, in tutto il mondo. E, così, dagli Stati Uniti arriva la notizia che Banfi Vintners, della famiglia Mariani (nella foto Cristina), la "casa madre" americana proprietaria, tra le altre, delle cantine italiane Castello Banfi di Montalcino (+13% del fatturato nel 2011, ndr) e Vigne Regali in Piemonte, e importatrice di tante etichette top del Belpaese, avrebbe raggiunto l'accordo per acquistare Kenwood Vineyard's, prestigiosa cantina californiana della Sonoma Valley che, nel 2011, ha prodotto più di 550.000 casse di vino. L'accordo, per Decanter.com, prevede la cessione dall'attuale proprietario Korbel, marchio top degli sparkling wine Usa, dei marchi, dei vigneti, della cantina e dell'impianto di imbottigliamento di Kenwood, e dovrebbe concretizzarsi entro giugno. In Italia, invece, la Fondazione Monte dei Paschi di Siena ha ceduto la sua restante quota del 32% di Fontanafredda agli altri due attuali soci, Oscar Farinetti e Luca Filangeri Baffigo, per una cifra di 32,5 milioni di euro.

Cronaca

Concorrenza & sinergia

Trasformare la concorrenza in sinergia, ecco la mission di "Italia del Vino - Consorzio", che ha rieletto presidente Ettore Nicoletto. "Una scelta di continuità" del consorzio privato che raggruppa, dal 2009, 11 fra le più importanti aziende del Paese (che insieme fatturano oltre 900 milioni di euro, con una quota export di 400 milioni, pari a circa il 10% del dato nazionale). Obiettivo a breve, il varo dell'Osservatorio sui numeri del settore enologico, "uno strumento di "intelligence" al servizio di chi opera nel settore".

Wine & Food

Cioccolato & sorpresa: sequestrata la tavoletta da Guinness

Cioccolata & sorpresa, a Pasqua, sono un binomio indissolubile. Ma talvolta la sorpresa va al di là della più straordinaria fantasia. Succede a Milano, dove oggi i Carabinieri hanno sequestrato la tavoletta di cioccolato più lunga del mondo (18 metri per 2 di larghezza), realizzata dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia, che appena il 31 marzo aveva meritato il diploma ufficiale della Guinness World Records. Il motivo? La materia prima, secondo le forze dell'ordine, era avariata. Il 7 aprile la tavoletta avrebbe dovuto essere spezzettata e distribuita ai visitatori come omaggio di Pasqua ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino? È uno dei pochi settori in crescita del Paese, da sempre uno dei punti di forza del sistema Italia. A dirlo Bruno Vespa, volto storico del giornalismo italiano e, da sempre, grande appassionato di vino che, ai microfoni di WineNews, parla dei punti di forza e di debolezza del ricco panorama enoico italiano, a volte dimenticato dalla politica.