



# La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 840 - ore 17:00 - Martedì 10 Aprile 2012 - Tiratura: 29541 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Lo Champagne del Titanic

Un secolo fa il Titanic salpava da Southampton, per non arrivare mai a destinazione, inghiottito dalle acque dopo la collisione con un iceberg. Dopo tutti questi anni Betty Thomas, nipote di uno dei superstiti, ha svelato di essere in possesso di una bottiglia di Jeanne d'Arc Vin mousseux Cuvée Reserve, che il nonno salvò dagli abissi. Trovata pubblicitaria o realtà? Di test ne sono stati fatti tanti, ma nessuno in grado di offrire una risposta definitiva, però, secondo la documentazione scritta dell'armatore, la White Star Line, sul transatlantico trovavano posto 1.500 bottiglie di vino, e l'unico Champagne di cui si ha traccia è l'Heidsieck's Gout Américain Champagne 1907...

## Primo Piano

### Francia e Italia alla conquista del mercato cinese

E se Francia e Italia, da sempre in competizione, nei quattro angoli del mondo, per cercare di vendere più vino dell'altra, scoprissero che per vincere la sfida del mercato asiatico occorre fare squadra? L'idea non è nuova, ma Thierry Desseave, critico francese di fama mondiale, che già nel 2008 aveva messo in guardia l'Europa del vino, spiega a WineNews i motivi di una proposta del genere. "Al giorno d'oggi - racconta Desseave - Francia e Italia vantano una qualità media altissima, con punte d'eccellenza in qualsiasi Regione, ma ciò che le distingue realmente è il concetto di reputazione. Gli italiani sono un popolo di viaggiatori, di migranti, e nell'ultimo secolo si sono spostati in massa negli Stati Uniti come in tanti Paesi europei, creando una rete in cui la promozione dei vini tricolore passava per la ristorazione e poggia, in generale, sulla massiccia presenza di italiani all'estero. La Francia, al contrario, ha lavorato molto sui propri vini migliori, Bordeaux, Champagne, Borgogna, per crearsi una solida reputazione. Ma oggi, il mercato asiatico, e in particolare cinese, è nuovo per entrambi, e vista la qualità media dei vini italiani e francesi, sarebbe il caso di pensare a qualcosa di diverso". Riuscirà la Cina, a sua insaputa, a metter fine al dualismo più antico del mondo del vino? Intanto, da un sondaggio commissionato per promuovere il più grande raduno di wine lovers di tutta l'Asia, Vinexpo Asia-Pacific, emerge che il 99,5% del vino consumato in Cina è senza bollicine, ed il 91% di questo è rosso. Un indirizzo chiaro su quali siano i gusti dei consumatori cinesi, che si riflettono sui prezzi astronomici: per una cassa di Lafite-Rothschild 1982, ad esempio, un appassionato ha pagato 132.770 dollari, un record. E se la quota di Francia ed Italia continua a correre, bisogna guardarsi dalla vicina Australia, partner storico di un Paese in cui il vino, oggi, rappresenta il 39% del mercato delle bevande alcoliche, secondo i dati Ipsos. Segno, come scrive anche il quotidiano di Stato China Daily, che sono sempre di più i cinesi che amano il vino, specie i giovani tra i 25 ed i 35 anni, particolarmente sensibili alle campagne pubblicitarie dei grandi produttori, ma anche smaniosi di crearsi una solida cultura enoica.



### Enoturismo=ecoturismo

Le imprese del vino d'Italia stanno investendo per migliorare la sostenibilità ambientale del loro lavoro. Ma se è vero che il successo del wine & food italiano è sempre più legato al turismo dei territori, è fondamentale che anche gli enoturisti adottino stili di viaggio sempre più "eco friendly", per fare la loro parte nella tutela del paesaggio e dell'ambiente, e per valorizzare il lavoro delle imprese stesse. A fotografare lo stato dell'arte sarà il convegno by Touring Club Italiano - Coldiretti, il 12 aprile a Milano, con Roberto Weber, presidente Swg, Luciano Segre, docente di Storia dell'Agricoltura, Massimiliano Vavassori, direttore Centro Studi Touring Club, Claudia Sorlini della Facoltà di Agraria Università di Milano, Toni De Amicis, direttore generale Fondazione Campagna Amica.

## Focus

### Venezia si scopre capitale del wine & food

Venezia, da città d'arte gioiello del Belpaese, a capitale del wine & food italiano: con "Gusto in Scena", edizione n. 4 della kermesse enogastronomica ideata e curata da Marcello Coronini, che fa incontrare cantine, produttori gastronomici e il mondo della ristorazione di alta qualità, sullo sfondo della laguna, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dal 15 al 17 aprile (info: [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it)). Con tanti eventi paralleli, da "Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina", in cui 20 grandi nomi della ristorazione italiana si confronteranno sul tema "Cucinare con ... Cucinare senza ... Sale", a i "Magnifici Vini di Mare Montagna, da Pianura e Collina", con 300 etichette di 100 cantine italiane ed estere - da Bisol a Firriato, da Masciarelli a Venica & Venica - e "Seduzioni di Gola", e poi tanti appuntamenti "Fuori di Gusto" tra le calli veneziane e un importante gemellaggio, con la Cantina Cremisan, storica azienda al confine tra Palestina ed Israele, dove, attraverso il vino, i Padri Salesiani di Betlemme cercano di creare una piattaforma comune per l'incontro tra i popoli di questa terra, dove la pace è ancora un traguardo lontano.



## Cronaca

### Una Pasqua senza sprechi

La crisi riduce gli sprechi delle tavole di Pasqua e inverte la tendenza "sciupona" degli italiani: quest'anno, complici le difficoltà economiche e il caro-benzina, che ha infiammato anche i listini alimentari, una famiglia su due ha cambiato le proprie abitudini in cucina, comprando con più ocularità ma soprattutto riciclando gli avanzi ed evitando la pattumiera. Un fenomeno positivo, in un Paese come il nostro dove ogni anno finiscono nel bidone della spazzatura dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di cibo.

## Wine & Food

### Il Trentino omaggia il suo Vino Santo

In Trentino quella del Vino Santo è una tradizione che vanta radici talmente lontane da perdersi nella notte dei tempi, se ne trovano tracce in scrittura dell'epoca del Concilio, ma è dai primi dell'800 che fa parte stabilmente della cultura enologica locale. A rendergli omaggio, "Passito è passione. Il Trentino Doc Vino Santo a Palazzo Roccabruna" (a Trento, dal 12 al 15 aprile, info:[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)), l'evento primaverile di Palazzo Roccabruna dedicato al Trentino Doc Vino Santo e ai tanti abbinamenti con i grandi prodotti della cucina locale e nazionale, dai formaggi di malga alla trota trentina.



## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se cibo e vino in televisione sono diventati i protagonisti di tanti programmi, una parte del merito va ad Antonella Clerici, che, nel lontano 2000, ha scommesso sullo

"spadellamento" via etere prima di tutti. A WineNews la conduttrice racconta come raccontare la cucina in maniera semplice al grande pubblico e farla diventare "pop".

