



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 925 - ore 17:00 - Giovedì 9 Agosto 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Messico ed ... enoturismo

Anche il Messico, che di certo non è Paese tra i più noti per il vino, punta sull'enoturismo, con tanto di "brindisi" ufficiale del Presidente Calderon. È stato lui in persona, infatti, ad inaugurare il nuovo Baja California Wine Museum (foto), nella Guadalupe Valley, costruito con 5,3 milioni di dollari di fondi statali, fatto di video-wall interattivi, sale degustazioni e un anfiteatro all'aperto per "wine-class" di gruppo, nella regione che produce più del 90% del vino del Paese. Calderon in persona (il suo mandato scade proprio nel 2012, ndr), ha promesso altri 4 milioni di investimento sulla regione vinicola "che vogliamo diventi una delle più visitate del Paese". Info: [www.museodelvinobc.com](http://www.museodelvinobc.com)

## Primo Piano

## Una road map "astronomica" per Calici di Stelle

Notte di San Lorenzo, di stelle cadenti e di vino. Perché domani, Calici di Stelle avrà anche il supporto dell'Unione Astrofili Italiani. In Campania, a Venticano, c'è il brindisi "spaziale", con l'astronauta Paolo Nespoli e l'astronomo Antonio Pepe: a Villa Matilde a Cellole, con Edgardo Filippone, presidente dell'Unione Astrofili Napoletani che presenterà la relazione sul tema "Aspettando le Perseidi e la vita venne dal cielo", ed a Montefalcione (Avellino), con la presidente del Movimento Turismo Vino, Daniela Mastroberardino, calici e opere di Mario Francese, vincitore del premio di pittura del Giffoni Film Festival. In Umbria, già stasera a Montefalco, alla Tenuta Castelbuono della famiglia Lunelli, nel "Carapace" di Arnaldo Pomodoro, con "Enoastronomia" andrà in scena una degustazione, guidata dal giornalista Antonio Boco, con la lettura del cielo dell'Associazione astronomica Antares e, domani, "Sagrantino sotto le stelle" con il Consorzio dei Vini di Montefalco. In Toscana, appuntamento a Montalcino (Fattoria del Colle) con una cena "stellare" e il percorso notturno firmato da Philip Robinson ("Quattro matrimoni e un funerale"). Nel Chianti Classico, aperto l'Osservatorio Astronomico del Chianti a Tavarnelle Val di Pesa, e a Vinci, Maura Tombelli, premio "Meteorite d'oro 2007" per il maggior numero di asteroidi scoperte (189), guiderà i wine lovers tra gli astri con il suo telescopio. A Montespertoli ci sarà un planetario digitale gonfiabile con immagini full HD a 360°. A Monte San Pietro, in Emilia-Romagna, per osservare le stelle ci saranno telescopi e puntatori laser sofisticati dell'Istituto Nazionale di Astrofisica. Osservazione guidata del cielo con gli astrofili di Colle Leone anche in Abruzzo, (azienda Stefania Pepe). A Osimo nelle Marche, con l'Associazione Marchigiana di Astrofili di Ancona, si osserveranno la Luna, Giove e Saturno, con telescopi e grande schermo per un approfondimento teorico. Come a Solopaca in Campania, dove ci sarà la conferenza "E le stelle ... cadono" con l'astrofisico Dario Castellano e Carmen Perrella (Unione Astrofili Italiani). E tante altre idee in tutta Italia su [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it) e [www.terredelvino.net](http://www.terredelvino.net)

## Focus

## Il "nuovo ordine" della promozione

Dopo il caos, tra tagli ad agenzie e società istituzionali deputate, sembra che si stia arrivando ad un nuovo ordine nella promozione "istituzionale" dell'agroalimentare italiano all'estero (che, nel 2011, ha fruttato all'Italia 30 miliardi di euro, ndr). Dopo il nuovo accordo (di cui, però, alla faccia della trasparenza, non siamo ancora riusciti a conoscere i contenuti) firmato tra Ministero delle Politiche Agricole e Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese (rinata sulle ceneri dell'Ice), nel testo del decreto legge approvato da Camera e Senato sulla "spending review", c'è un altro tassello di questo riordino. Il comma 18-bis dell'articolo 12 stabilisce, infatti, che competenze, risorse umane e il "tesoretto" (stima ufficiosa, 12 milioni di euro) di Buonitalia, ex società creata dal Ministero delle Politiche Agricole per la promozione all'estero dell'agroalimentare, e messa in liquidazione in luglio, saranno trasferite proprio all'Agenzia, con decreti attuativi, entro 60 giorni, dei Ministeri di Politiche Agricole, Sviluppo Economico, Economia e Finanze e Pubblica Amministrazione. Adesso, però, serve un cambio di passo nel supporto delle istituzioni alla promozione all'estero.



Untouchable Italian tradition.



Selezione **Friulano & friends 2012**  
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon

Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

## SMS Il vino de El Bulli in asta

Occasione ghiotta per gli appassionati di alta cucina e collezionisti di grandi vini: Ferran Adrià, dopo la chiusura nei mesi scorsi del suo ristorante trisstellato Michelin El Bulli, ha deciso di mettere all'asta, che sarà battuta da Sotheby's, la cantina che alimentava la sua colossale carta dei vini (139 pagine), del valore stimato intorno al milione di dollari, fatta da 10.000 bottiglie per 1.600 etichette differenti. La bottiglia più costosa di quella che è già stata ribattezzata la "El Bulli's Collection", secondo i rumors, sarebbe un Domaine de la Romanée-Conti Romanée Conti del 1999 da 5.359 euro. Ancora sconosciuti i dettagli su dove e quando l'incanto andrà in scena, ma i collezionisti, intanto, sono avvisati.



## Cronaca

## 2012, industria alimentare giù

Cala la produzione dell'industria alimentare italiana, tra domanda interna in evidente difficoltà ed export che, almeno verso l'Unione Europea, non garantisce gli stessi ritmi di crescita del passato: è il bilancio sul primo semestre 2012 che l'Ismea traccia nel suo "Rapporto Tendenze", sui diversi settori dell'agroalimentare italiano (per vino e spumanti -1,8%). In particolare, spiega l'Ismea, "il deterioramento del potere d'acquisto delle famiglie si sta riflettendo anche sui consumi alimentari, un tempo ritenuti incompressibili".

## Wine & Food

## Dopo due mesi il Parmigiano Reggiano rialza la testa

È finito, dopo oltre due mesi, il recupero delle forme di Parmigiano Reggiano danneggiate dal terremoto che ha colpito l'Emilia (600.000 quelle cadute a terra, il 20% del comparto produttivo, con danni per 110 milioni di euro). "Si chiude la fase I, quella dell'emergenza, la più drammatica - afferma il presidente del Consorzio, Giuseppe Alai - da domani nessun casaro del Parmigiano Reggiano dovrà più svegliarsi e vedere il proprio lavoro di due anni ammassato a terra e danneggiato". Dei 37 caseifici danneggiati, solo 1 non ha ripreso la produzione.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La cucina è stata la grande protagonista della stagione televisiva 2012, tra chef diventati star e gente comune alla ribalta. Ma dal set al ristorante il salto è grande: a

WineNews, il primo MasterChef d'Italia, Spyros Theodoridis, incontrato da Ruffino. "La cucina va sentita dentro, richiede moltissimo impegno e molte ore di lavoro".

