



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 944 - ore 17:00 - Giovedì 6 Settembre 2012 - Tiratura: 29741 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Se lo scandalo fa vendere il vino

Che la Famiglia Reale inglese sia, da sempre, pane per i denti di paparazzi e settimanali scandalistici, che tanto vanno a ruba in Gran Bretagna, non è certo una novità, ma che l'ultimo scandalo che ha coinvolto il Principe Harry, protagonista di una notte nuda e selvaggia in quel di Las Vegas, potesse servire a vendere vino, non era neanche immaginabile. A cogliere la palla al balzo, la Sheldon's Wine Cellars (che dal 1842 commercia vino in tutto il Regno Unito) che, con la nuova etichetta (foto), firmata dall'artista Dan Lacey, ispirata proprio al rampollo reale, ha visto schizzare le vendite del French Rosé del 200% in pochi giorni. Vino & gossip, una nuova accoppiata vincente!



Che buono il Decamerone!

Tra un anno si celebra l'anniversario dei 700 anni dalla nascita di Boccaccio, il poeta che ha segnato il '300 letterario italiano ed europeo con il "Decamerone", la celebre raccolta di 100 novelle fondatrice della letteratura in prosa in volgare italiano. Ma non pensate che lo sappiano tutti, anzi, da un sondaggio di qualche anno fa emerge un profilo del livello culturale dell'italiano medio a dir poco lacunoso, e, probabilmente per l'evidente assonanza con l'"Amarone", per il 36% degli intervistati il "Decamerone" non era altro che un vino, mentre per il 29% trattasi di un appartamento di 10 stanze e solo per un 21% era una raccolta di poesie, davanti al 14% che ha risposto "un autobus". Chissà se nel 2013 gli italiani avranno imparato a distinguere tra un grande vino ed un grande poeta ...

Cronaca

Il pasto? Si baratta!

In tempi di crisi bisogna correre ai ripari. E la trovata del ristorante "L'è Maiala!" (in fiorentino: "è dura!"), che vedrà la luce a fine settembre a Firenze, va proprio in questa direzione. Ai clienti, infatti, sarà permesso di saldare il conto con il baratto, accordandosi al momento della prenotazione su cosa, quanto e come barattare in cambio di una cena. Tra i generi accettati per lo scambio, sarà data priorità alle primizie contadine delle campagne toscane, ma anche ad artigianato locale, antiquariato e modernariato.



Primo Piano

Il bio "vola" al "Sana" (Bologna, 8-11 settembre)

Dal cibo al benessere, dai locali ai vini bio, dalla sostenibilità del sistema agroalimentare all'innovazione, fino ai tanti usi delle piante alimentari, aromatiche e medicinali: dall'8 all'11 settembre, il mondo del biologico si dà appuntamento a "Sana", il salone internazionale del naturale, di scena a Bologna Fiere. Il "Sana" 2012 non sarà solo un evento commerciale, ma anche un appuntamento fondamentale per analizzare le dinamiche del mercato bio made in Italy, al centro dell'"Osservatorio" di Sana, curato dall'istituto privato di ricerca Nomisma, che presenterà i risultati di un'indagine diretta sulla propensione dei consumatori italiani all'acquisto di alimenti biologici. Anche perché, la crisi non scalfisce minimamente il successo del biologico che, nel primo semestre 2012, è cresciuto del 6,1%, uscendo così dai confini della nicchia e diventando vera e propria abitudine di spesa, come si nota dal fiorilegio di prodotti bio sugli scaffali della Gdo, e il successo arriva anche nelle mense delle scuole e nelle cucine dei ristoranti. Ed anche il mondo produttivo si adegua, tanto che nel 2011 il numero degli operatori del settore è cresciuto dell'1,3%. Ma il "Sana" è anche tanto altro: in primis benessere, con quattro corsi per erboristi ad ingresso gratuito, in cui si parlerà di comunicazione, rapporto con il cliente e con il fornitore e cosmesi; quindi spazio ad arredamento, tempo libero ed hobbyistica, nel settore "Altri prodotti naturali", con un focus sulle innovazioni più recenti, protagoniste dell'"Area novità", la vetrina riservata ai prodotti innovativi tra cui i visitatori potranno votare il loro preferito. E, a proposito di premi, a valorizzare i locali biofriendly penserà il premio "Locale Bravo Bio", riservato a bar, pizzerie, ristoranti e hotel che utilizzano in tutto o in parte prodotti certificati biologici e biodinamici. Tra i convegni, da non perdere "Nutrire il pianeta in modo sostenibile: il ruolo dell'agricoltura biologica" (8 settembre), "Nutrire il pianeta: scenari globali e sostenibilità del sistema agroalimentare dopo Rio+20" (9 settembre) e "I vini biologici e i vini senza anidride solforosa" (10 settembre). Info: www.sana.it

Focus

"Decanter" incorona la Francia

Se a maggio l'Italia aveva fatto incetta di medaglie d'oro (31), assegnate dal magazine enoico più autorevole, e letto, del Regno Unito, "Decanter", le cose non sono andate altrettanto bene ai "Decanter World Wine Awards 2012 - International Trophy", di scena ieri a Londra (nella foto), che hanno premiato i migliori vini di tutto il mondo in 28 categorie diverse. L'unico a spuntarla è stato l'Amarone Della Valpolicella 2009 di Villa Annaberta, premiato, però, come miglior vino varietale venduto a più di 10 sterline. A comandare questa speciale classifica, come prevedibile, la Francia, che piazza ben 6 vini, tra cui il miglior spumante (Champagne Palmer & Co Blanc de Blancs 2006) tra i vincitori, seguita, a sorpresa, da un Paese sudamericano, ormai da anni nell'"Olimpo" dei grandi produttori, il Cile, che si afferma in 5 categorie diverse, tra bianchi e rossi, su cui spicca il miglior Pinot Nero (Undurraga T.H. Pinot Noir 2010). Sul podio anche Spagna ed Argentina, con 3 etichette premiate a testa, mentre, a chiudere la classifica, a pari merito con l'Italia, la Cina, con il miglior taglio Bordeaux sotto le 10 sterline, lo Chateau Reifeng-Auzias Cabernet 2010.



Wine & Food

"Good Food March" per una nuova Pac equa e sostenibile

Una marcia per chiedere una Politica Agricola Comune (Pac) più equa e sostenibile: è l'intento della "Good Food March", che sta attraversando l'Europa con destinazione Bruxelles, dove il 19 settembre si discuterà il destino della nostra alimentazione e dei nostri agricoltori. L'iniziativa farà tappa anche in Italia, a Napoli, il 16 settembre, e le richieste raccolte lungo il percorso saranno poi esposte al Parlamento Europeo in una conferenza organizzata da Slow Food e Arc202, la piattaforma impegnata nella promozione di una vera riforma della Politica Agricola Comune dell'Ue.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Da 10 anni raccontano l'Italia enogastronomica nell'etere, su Radio 2, con "Decanter", e, dopo tanti anni, la coppia del gusto Fede&Tinto, è pronta ad un nuovo capitolo di

un'avventura che ha ancora tanto da raccontare. Con Federico Quaranta, siamo andati alla scoperta delle novità della prossima stagione (e ci sarà ancora WineNews).

