La Prima di
WineNews.it

vinitaly
Salone Internazionale del vino e dei distillati
Verona
7-10 aprile 2013

n. 954 - ore 17:00 - Giovedì 20 Settembre 2012 - Tiratura: 29752 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Una "miss" di territorio

Si chiama Giusy Buscemi, è la più bella d'Italia, e ha un legame fortissimo con la propria terra, la Sicilia. Regione che, negli anni, ha regalato al Belpaese più di una miss, ma anche tanto wine & food, e per Giusy, che arriva da Menfi, il vino non è certo un illustre sconosciuto. Tutt'altro: tornata a casa, il sindaco e i concittadini l'hanno accolta tra i vigneti menfitani, corona in testa e ceste d'uva tra le braccia. Ma cosa beve Miss Italia? Basta fare un giro sul suo profilo Facebook, dove consiglia l'Alastro, un grecanico in purezza firmato Planeta. E intanto, Cantine Settesoli, di cui la madre della Buscemi è socia, pensa ad un'edizione limitata di Seligo Rosso tutta per lei ...

SMS

Vini da "Playboy"

Dall'abbinamento col cibo a quello con l'arte, da quello con il cinema a quello con lo sport, fino all'ultima novità: l'accoppiata con "Playboy", la rivista più letta dagli uomini d'America e non solo, un brand che, in tutto il mondo, è sbarcato su magliette, cellulari, occhiali da sole e che, dopo aver griffato nel 2008 un'intera collezione di vino, adesso diventa wine merchant in prima persona. Nasce così, da un accordo con la Barclay's Wine, il "Wine Club Playboy", per tutti i membri del club online del "coniglietto". L'offerta? Vini "taglienti", con il "senso dell'avventura" da terre meno note, oltre ad offerte come i 6 bianchi della "The Gentlemen Prefer Blondes deal" o la "Playboy Blind Date". Insomma, rossi, bianchi, bollicine, ma sempre vini ... da da "Playboy".

Primo Piano

Eataly a Istanbul, "dove tutto ebbe inizio"

Farinetti si è fermato a Istanbul, l'antica Costantinopoli, città che più di ogni altra unisce Oriente e Occidente. E lì, con Eataly, vuole ritornare "per chiudere il cerchio. Era il 1997, ero al Gran Bazaar della città: è lì che mi è venuta l'idea di Eataly, ed è lì che, nel 2013, apriremo un punto vendita da 6.000 metri quadrati". Così Oscar Farinetti "confessa" a WineNews il futuro della sua creatura, che oggi conta 20 store tra estero, "da New York, il più grande, che da solo fattura 80 milioni di dollari all'anno, a Tokio", dice Farinetti, e Italia, dove il n. 9, e più importante nel Paese, ha aperto pochi mesi fa a Roma, e dove sono in programma altre "tappe". Come Firenze, "all'ex libreria Martelli, vicino al Duomo - dice Farinetti - poi a Bari, nell'ala monumentale della Fiera del Levante. E, ancora, a Milano, al Teatro Smeraldo, a Piacenza, e poi, nel 2014, a Verona. E all'estero apriremo a Chicago e in altre città degli States, a Toronto, in Canada, e a San Paolo, in Brasile". Un colosso da oltre 200 milioni di euro all'anno, che non vuole essere solo business, ma anche motore di una nuova rivoluzione del cibo. "Nascerà una sorta di "disciplinare di Eataly" per chi vuole essere presente negli store. Un cappello su tutti i prodotti che dice: no concimi chimici, no diserbanti, e così via. E varrà per vino, olive, grano duro per la pasta, e via dicendo. Per poi scendere nei dettagli: sul vino, ad esempio, vorremmo che il massimo dei solfiti utilizzati fosse la metà di quelli consentiti dalla legge". Concetto che è alla base di "Vino Libero", che mira anche a correggere qualche "stortura" della filiera: "ci sono troppi soggetti che ci guadagnano, con vini che poi arrivano allo scaffale a prezzi esagerati. E non solo in Italia. Dobbiamo creare catene più corte, pur riconoscendo il ruolo del distributore, pensare a internet, ad un dialogo diretto con il consumatore. Mi fa arrabbiare, quando vedo una bottiglia di Barbera venduta a 6-7 euro, che è il prezzo giusto, pensare che il contadino ha preso solo 30 centesimi al chilo di uva. Accorciare la filiera vuol dire essere giusti, avere rispetto". Ma come far capire anche ai nostri politici che tutto, in Italia, parte dall'agricoltura, dal turismo, e dalla loro sinergia? "Semplice: cambiandoli".

Focus

Arriva il vino "certificato" per vegetariani

Presto anche vegetariani e vegani potranno scegliere in tutta libertà il vino che fa per loro. Già, perché se è vero che l'enologia va sempre di più verso la maggiore naturalità possibile nella vinificazione, è pur vero che, in qualche caso, qualche derivato di tipo animale, come l'albumina dell'uovo o la caseina, per esempio, è ancora utilizzato. Ma presto arriverà la certificazione: a rilasciarla sarà l'Associazione Vegetariana Italiana (Avi), insieme a Valoritalia. "I vegetariani sono il 10% della popolazione d'Italia, in percentuale prima c'è solo India - spiega a WineNews Carmen Nicchi Somaschi, presidente dell'Associazione Vegetariana Italiana - il nostro mercato è una realtà in crescita, e va tutelato, anche per il vino. Da qui la scelta di lavorare con Csqa e Valoritalia per certificare che il prodotto è controllato al 100%. Il disciplinare è pronto, mancano gli ultimi dettagli". "Si tratta di una certificazione volontaria - aggiunge Pietro Bonato di Valoritalia - noi faremo le verifiche, e poi sarà l'Avi a rilasciare l'autorizzazione all'utilizzo del marchio. È un passo avanti per chi vuol "bere vegetariano", perché è la prima certificazione ottenuta con la verifica di un ente terzo, e non una semplice autocertificazione".

Cronaca

Il "vigneto Europa" a Palermo

Il dibattito sui diritti d'impianto del "vigneto Europa" fa tappa in Italia: domani a Palermo è di scena la riunione del "Gruppo di alto livello" voluto dal Commissario all'Agricoltura dell'Ue Dacian Ciolos per esaminare la questione. La prima, dopo la "marcia indietro" ufficiale sulla liberalizzazione, inizialmente prevista dalla nuova Ocm vino, annunciata dal Commissario, che vorrebbe delegare a organizzazioni di filiera e singoli Stati la gestione della produzione nei Paesi Europei (quasi tutti contro la liberalizzazione).

Wine & Food

Export agroalimentare tra alta qualità e "piccolo è bello"

L'export dell'agroalimentare italiano è di qualità: il 46% dei prodotti che vanno oltrefrontiera è di alta gamma, ma si può migliorare ancora, visto che il peso complessivo dell'Italia del wine & food nel mercato mondiale è "solo" il 5,2% (dato 2010). Lo dice il report di Intesa Sanpaolo, che conferma anche le buone performance del wine & food made in Italy nel 2012, cresciuto, nel complesso, del 7,8% nei primi 7 mesi 2012, con risultati molto positivi, specialmente fuori dall'Unione Europea. Soprattutto nel segno del "piccolo è bello", visto che le Pmi del settore fanno il 62% dell'export.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quella del 2012 sarà la prima vendemmia in cui, a tutti gli effetti, si farà vino biologico: ma la normativa voluta dall'Unione Europea, è adeguata a garantire il miglior vino bio possibile, o è solo un primo passo? Lo abbiamo chiesto al professor Tito Caffi dell'Università Cattolica di Piacenza, tra i maggiori esperti del settore.