



La Prima di WineNews.it

Enoconsult
WINERIES PROJECTS



n. 975 - ore 17:00 - Venerdì 19 Ottobre 2012 - Tiratura: 29769 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vitaly, "cambio della guardia"

Vitaly scalda i motori per le prossime tappe del suo Vitaly Tour, in Russia il 29 e 30 ottobre, e ad Hong Kong dall'8 al 10 novembre, nell'International Wine & Spirit Fair, evento più importante del vino in Asia. E lo fa con un "cambio della guardia" appena concretizzato: Gianni Bruno (foto), in VeronaFiere da 27 anni, è il nuovo brand manager di Vitaly (dopo la promozione di Elena Amadini a vicedirettore commerciale dell'ente veronese), con Stevie Kim nel ruolo di managing director di Vitaly International. Per continuare nel percorso di promozione, valorizzazione e sostegno del business del vino italiano nel mondo, come ha spiegato il dg VeronaFiere, Giovanni Mantovani.

Primo Piano

A Torino i cibi del mondo. Slow: "per cambiarlo"

"Abbiamo scelto come slogan "Cibi che cambiano il mondo", perché per noi il cibo è politica, il Salone del Gusto e Terra Madre sono politica, e ognuno di noi, attraverso le proprie scelte alimentari, fa quotidianamente politica". Così il presidente di Slow Food Italia, Roberto Burdese, presenta a WineNews l'edizione n. 9 del Salone del Gusto (www.salonedelgusto.it): appuntamento il 25 ottobre a Torino, con le parole del direttore generale della Fao, José Graziano da Silva, interpretate dal Premio Nobel Dario Fo e dall'economista indiana Vandana Shiva, che alzeranno il velo sui 1.000 espositori di 100 Paesi diversi tra Salone e Terra Madre, per la prima volta insieme nei padiglioni del Lingotto Fiere e dell'Oval, per dare voce a chef e comunità del cibo dai 5 continenti, con prodotti dei Presidi Slow Food e delle comunità del cibo di Terra Madre. Mercato, ma non solo: oltre 170 eventi su prenotazione, 8 attività educative e 24 percorsi di educazione per le scuole, 50 chef presenti e 49 conferenze per approfondire i temi più importanti, dall'economia alla sostenibilità, dall'agricoltura alla gastronomia. E ancora i "Laboratori del Gusto" e gli "Incontri con l'Autore", per scoprire nuovi prodotti accompagnati da chef, vigneron, birrai ed esperti, i "Teatri del Gusto" per capire come i più rinomati cuochi preparano i loro piatti simbolo, l'Enoteca che, con le sue 1.200 etichette, valorizza territori di confine, aree montane e terroir estremi, e gli "Appuntamenti a Tavola", che promettono il giro del mondo restando in Piemonte. In contemporanea con la kermesse, andrà in scena anche il Congresso Mondiale di Slow Food n. 6, che riunirà 600 delegati e in cui, a partire dalla centralità del cibo per l'umanità, saranno al centro i temi politici e culturali alla base dell'agire quotidiano di 1.500 convivium e oltre 2.500 comunità del cibo in 150 Paesi. Per la prima volta, la composizione del Congresso è espressione di una vera rete mondiale, testimoniata non solo dalla moltitudine di delegazioni presenti ma anche dalla diversità di culture, fedi, storie individuali e collettive. Al centro del dibattito, il diritto al cibo, inteso come "diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame".

Focus

Agroalimentare (e vino) da record nel 2012?

Sempre più diviso, il mercato, per l'agroalimentare italiano, tra un mercato interno in calo, con le famiglie che tagliano i consumi degli alimenti più costosi a favore di quelli più economici (-5,5% per la carne, +3,6% per la pasta, per esempio), e un export che, nonostante difficoltà economiche, contraffazione e così via, batte record su record. Al punto che, nel 2012, il valore dovrebbe superare la cifra mai raggiunta di 31 miliardi di euro. A dirlo Coldiretti, su dati Istat, dal Forum di Cernobbio. Secondo la cui analisi, il vino dovrebbe addirittura superare il record del 2011, arrivando a 4,5 miliardi di euro di valore esportato (+8%), prima voce davanti all'ortofrutta (in calo del 2%, a 3,8 miliardi). Risultati frutto della crescita sui mercati Ue, primo sbocco per il made in Italy agroalimentare (da sola "l'Euro zona" vale 23,4 miliardi di euro), ma anche della crescita in mercati come gli Stati Uniti o l'Asia. E con alcune curiosità, come il +50% delle esportazioni di riso italiano in Cina, o il +35% di spumante tricolore in Francia. Risultati lusinghieri, se saranno confermati a fine anno, che dicono, una volta di più, che il settore è davvero fondamentale per la crescita e per il futuro del Paese.



FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

"Fuoricasello", bravi Longo

Una guida che ci piace, perché risponde ad un'esigenza reale che hanno praticamente tutti quelli che per lavoro o per piacere si trovano a viaggiare su e giù per il Paese, gourmand e non: è "Fuoricasello", edizione n. 7, già in libreria da settembre (e con già più di 600.000 copie vendute). A "curarla" sono i fratelli Longo, alla guida della celebre enoteca lombarda fondata negli anni '60, che con i propri viaggi, e raccogliendo l'esperienza di clienti, collaboratori e persone di fiducia che segnalano i luoghi migliori in cui hanno sostato, hanno messo in piedi non una classifica o una scala di giudizi, ma una mappa di 677 locali in cui mangiar bene spendendo il giusto, a 5 minuti dal casello dell'autostrada e dalle più importanti superstrade. Perché anche in viaggio il buongusto nel piatto e nel calice aiuta.



Cronaca

Confindustria-Confercommercio: "no all'articolo 62"

L'obbligo di pagamento entro 30 o 60 giorni delle merci "avrà pesanti conseguenze, in un momento di forti difficoltà per l'accesso al credito". Questi gli effetti dall'articolo 62 (entrata in vigore il 24 ottobre) sul commercio agroalimentare per Confindustria e Confercommercio, che chiedono un incontro urgente con il Ministro Mario Catania. Per le organizzazioni si tratterebbe di 6 miliardi di immediata liquidità in più forzata per le imprese: "in migliaia rischiano la chiusura".



Wine & Food

Il meglio del vino italiano nel "Nuovo Mondo" di Wine Spectator

Tignanello 2008 Antinori, Brunello di Montalcino Tenuta Greppo Riserva 2006 Biondi Santi, Chianti Classico Vigneto Bellavista 2007 Castello di Ama, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 Ferrari, Barolo Le Rocche del Falletto 2007 Bruno Giacosa, Langhe Nebbiolo Conteisa 2008 Gaja, Vintage Tunina 2009 Jermann, Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2003 Masi, Ornellaia 2008 Tenuta dell'Ornellaia, Sassicaia 2008 Tenuta San Guido: ecco i 10 "big" italiani, "ospiti" della "New World Wine Experience" di Wine Spectator, fino al 20 ottobre al prestigioso Hotel Marriot di Los Angeles.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se Ginevra Notarbartolo di Villarosa invidia al nonno "la saggezza e la capacità di reggere l'alcol", il Conte Paolo Marzotto, della nipote ama "la seraficità ed il carattere giusto". A

WineNews due generazioni del vino a confronto: lontane negli anni ma vicine nella passione con cui conducono insieme la cantina siciliana Baglio di Pianetto.

