



La Prima di WineNews.it



n. 1240 - ore 17:00 - Martedì 5 Novembre 2013 - Tiratura: 30508 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La Toscana top e a "sistema"

È la Toscana l'unico territorio del vino italiano nella top 10 delle destinazioni dell'enoturismo mondiale per la versione Usa del seguitissimo "Huffington Post". Territori che anche la Regione (con Toscana Promozione) cerca mettere a sistema. Come con l'evento "Buy Wine", edizione n. 4, workshop "business to business", di scena il 15 febbraio a Firenze (che aprirà la settimana delle "anteprime"), portando i buyers di tutto il mondo a conoscere le denominazioni top partner dell'iniziativa, Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano, ma anche tutte le altre che costellano la Regione, dal Montecucco all'Orcia, per citarne alcune.



Un vino di territorio

Dall'Alto Adige, uno dei territori più importanti, dal punto di vista della qualità, del vino italiano, sta per arrivare una grande novità. Un vino espressione del territorio prodotto, in collaborazione, da alcune delle cantine top. Non un vino qualunque, con un'etichetta a fini promozionali, magari ad uso di un Consorzio, come spesso accade, ma un vero e proprio prodotto di eccellenza pensato per stare sul mercato ai massimi livelli, realizzato da privati che si mettono insieme, seppur con il supporto delle istituzioni locali. Un vino, o meglio, una linea sotto il marchio "Vini Südtirol", che concilia le esigenze del business di alcuni singoli alla promozione del meglio di un territorio. La presentazione ufficiale a Bolzano, l'8/9 novembre, nei giorni del "Merano Wine Festival".

Cronaca

Ca' del Bosco "ft." Trussardi

Moda e vino sempre più a braccetto. Un binomio di successo che ormai definisce il life style made in Italy e che viene ribadito nella Cuvée Prestige Trussardi, "creata" da Ca' del Bosco, griffe storica della Franciacorta, in collaborazione con il marchio della moda italiana. Per degustarla? Da oggi è possibile a "Il Ristorante Trussardi Alla Scala", salotto gastronomico milanese del gruppo, ma anche al Café Trussardi e alla nuova nata Café Trussardi Lounge. Un nuovo modo di promuovere, unite, due eccellenze italiane.



Primo Piano

Guida "Michelin Italia" 2014: Romito nell'Olimpo

Negli ultimi giorni le voci di corridoio si sono fatte sempre più insistenti, fino a diventare realtà: i "tre stelle" della Guida Michelin Italia 2014 (la prima curata da Sergio Lovrinovich, che ha sostituito, dopo 25 anni, Fausto Arrighi) diventano 8, con Niko Romito, del "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila), che corona un'annata perfetta, raggiungendo sul tetto della ristorazione italiana Enrico Crippa del "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo), "L'Osteria Francese" di Modena di Massimo Bottura, "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova) di Nadia Santini, "Le Calandre" a Rubano (Padova) di Massimiliano Alajmo, l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze di Annie Feolde, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma di Heinz Beck, e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo) dei fratelli Cerea. Good news anche dalle "due stelle", con tre nuovi ingressi: il "Villa Feltrinelli" di Stefano Baiocco sul Lago di Garda, il "Devero Ristorante" di Enrico Bartolini a Cavenago di Brianza (Monza Brianza) e la "Locanda Don Serafino" di Vincenzo Candiano, a Ragusa, che portano a 40 (uno in più del 2013) il numero dei locali bistellati, con il solo "Rossellinis" di Ravello (Salerno) retrocesso ad una stella. Tante novità anche tra i ristoranti ad una stella, con 33 new entry e 3 "promesse" mantenute, per un totale di 281 locali. Ma come si posiziona l'Italia nel panorama mondiale della guida Michelin? Per avere la giusta prospettiva, bisogna fare almeno due considerazioni: la prima è che quasi la metà dei 105 "tre stelle" nel mondo se li dividono due Paesi, Giappone e Francia, la seconda è che l'Italia non ha una capitale gastronomica, del peso di Parigi, che da sola vanta qualcosa come 10 "tre stelle", 15 "due stelle" e "60 una stella", e Tokyo, capitale mondiale dell'alta cucina con ben 242 ristoranti stellati (poco meno del totale del Belpaese), di cui 14 "tre stelle". Quello che ci contraddistingue, il nostro punto di forza, è proprio il livello medio dell'eccellenza, dislocato in ogni angolo del Belpaese, da Nord a Sud e, se è vero che persino la Germania, con 10 ristoranti, ha più "tre stelle" di noi, in quanto a stelle complessive siamo ancora una volta (ma con risultati sempre migliori) sul podio, dietro a Francia e Giappone.

Focus

Uk: con lo sconto il vino costa di più ...

C'è una cosa a cui gli inglesi non sanno resistere, le promozioni, che veicolano ben il 60% degli acquisti enoici tra gli scaffali dei supermercati. Gli sconti, si potrebbe obiettare, ci sono dappertutto, in Italia come negli Stati Uniti, ma i prezzi dei singoli prodotti, in Uk, seguono dinamiche da montagne russe, compresi, ovviamente, quelli del vino, monitorati nell'arco di un anno dal sito "mySupermarket", che ha confrontato i prezzi di diverse etichette, nei diversi periodi dell'anno, nelle tre catene più importanti, Tesco, Sainsbury's e Asda. Il risultato è che, alla fine, il consumatore ci rimette sempre, anche se la legge parla chiaro: per mettere un prodotto in promozione prima deve essere tenuto sugli scaffali allo stesso prezzo per 28 giorni consecutivi. Quindi, nulla di strano se una bottiglia di Ogio Pinot Grigio, da Tesco, nel fine settimana veniva venduta a 5,49 sterline, con il 50% di sconto, nonostante ad ottobre 2012 costasse 9,99 sterline e a luglio scorso addirittura 4,99 sterline. Un altro Pinot Grigio, il Torretta di Mondelli, a Sainsbury's, costava 4,99 sterline a settembre, 9,99 sterline ad aprile e 5,32 sterline negli ultimi giorni, scontato del 33% dalle 7,99 sterline delle ultime settimane.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Gli eno-comunicatori si "laureano" all'Università di Tor Vergata

Se è vero come è vero che crescono le iscrizioni alle facoltà universitarie legate all'agricoltura, dall'agronomia all'enologia, è altrettanto inoppugnabile che serve una preparazione di sempre più alto livello per raccontare tutto quello che ruota intorno all'enogastronomia in maniera professionale. Che è il tema di "Food, Wine & Co. - Comunicazione e Marketing degli eventi eno-gastronomici", seminario promosso dal "Master in Economia e Gestione della comunicazione e dei Media" dell'Università di Tor Vergata (in collaborazione con WineNews) di scena il 14-15 novembre a Roma.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La guida Michelin è la più ambita e temuta dagli chef del mondo. Ma quale è la sua storia, e come funziona davvero? Quali sono i criteri con cui seleziona le sue "tre

stelle" e le altre eccellenze? A spiegarlo un video realizzato nella presentazione dell'edizione 2014 della versione italiana, che racconta un viaggio iniziato 113 anni fa ...

