



rassegna stampa

Le news su Vino & dintorni...

testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/news/news.asp>

- ©AGI - Addio ad Antonio Carpenè, il signore del Prosecco
- ©a.marsala.it - 150 anni dallo Sbarco: etichetta celebrativa per il vino marsalese
- ©Sloweb - Vino e sostenibilità
- ©ANSA - Tachis. Il principe degli enologi si ritira
- ©la Stampa - Vino: internet e social network efficaci strumenti di marketing
- ©AGI news - In crescita gli aspiranti enologi: +86% iscritti alle scuole
- ©il Mattino - Il vino giusto? Vince la scelta col passaparola
- ©AGI news - UNAPROL: etichetta sicura con codice e filmato sul telefonino
- ©Coldiretti - Il vino dà lavoro a 1,2 mln di persone (+50% in dieci anni)
- ©ilsole24ore.com - Guida al vino d'artista: quando l'etichetta è un'opera da collezione
- ©Jugo - Le mode del vino: dalle bollicine al Bottle Sharing
- ©ASCA - Quasi raddoppiato in un decennio il consumo di spumanti
- ©viniesapori.net - Tracciabilità innovativa per l'olio extravergine di oliva
- ©Adnkronos - Bottiglia di Champagne più leggera per ridurre le emissioni di Co2
- ©la Stampa - In Sudafrica vendemmiano gli elefanti
- ©ASCA - Via libera al decreto di tutela d.o. e i.g. dei vini

©Agrovita - Viticoltura convenzionale o biologica?

©WineNews - Consob: i "Certificati sul vino" non sono strumenti finanziari

©Unione Sarda - Cile: colpita dal sisma anche l'industria del vino

©oneapple.it - Sommelier DiVino: una guida enogastronomica su iPhone

legislazione vinicola

Testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/lex/news.asp>

(Disclaimer)

Le note o i riferimenti a testi di legge e/o provvedimenti legislativi potrebbero non riprodurre un documento ufficiale.

E' da ritenersi autentica solo la legislazione pubblicata nelle edizioni della Gazzetta Ufficiale.

Ricordiamo che l'unico testo definitivo è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale a mezzo stampa, che prevale in casi di discordanza.

I testi forniti nel formato elettronico sono ricavati dal sito <http://www.gazzettaufficiale.it> a carattere non autentico e gratuito

Novità

Docg Recioto della Valpolicella

Docg Amarone della Valpolicella

Docg Dolcetto di Diano d'Alba

Docg Aglianico del Vulture Superiore

Doc Valpolicella Ripasso

Doc Alba

Doc Grance Senesi

Doc Todi

Modifiche

Docg «Morellino di Scansano»

Docg «Gattinara»

Docg «Chianti Classico»

Docg «Ghemme»

Doc «Barbera d'Alba»

Doc «Assisi»

Doc «Moscadello di Montalcino»

Doc «Aglianico del Vulture»

Doc «Trentino»

Doc «Reggiano»

Doc «San Severo»

Doc «Valdadige Terradeiforti»

Doc «Lessona»

Doc «Boca»

Doc «Sizzano»

Doc «Fara»

Doc «Colli Lanuvini»

Doc «Contessa Entellina»
Doc «Circeo»
Doc «Bardolino»
Doc «CORI»
Doc «Genazzano»
Doc «Verdicchio di Matelica»
Doc «Verdicchio dei Castelli di Jesi»
Igt «Colline Teatine»
Igt «Colline Frentane»
Igt «Colli Aprutini»
Igt «Terre di Chieti»
Igt «Colli del Sangro»
Igt «Histonium»
Igt «Frusinate»
Igt «Lazio»

Varie

Ctrl indicazioni facoltative

wine corner

http://www.vinoirete.it/sommelier/_annate%20vini.htm

Il vino dà lavoro a 1,2 mln di persone (+50% in dieci anni)

fonte ©Coldiretti

Ogni grappolo raccolto in campagna attiva 18 diversi settori economici.

Con un aumento del 50 per cento in dieci anni nel settore del vino Made in Italy trovano oggi opportunità di lavoro 1,2 milioni di persone impegnate direttamente in vigne, cantine e nella distribuzione commerciale, ma anche in attività connesse e di servizio, con ogni grappolo raccolto in campagna che è in grado di attivare ben 18 diversi settori. E' quanto è emerso da uno studio della Coldiretti elaborato in occasione del Vinitaly per il convegno realizzato insieme a Città del Vino "I mestieri del vino tra tecnologia, tradizione, territorio e salute" con il Presidente della Coldiretti Sergio Marini e il Ministro della Salute Ferruccio Fazio.

A crescere in modo esponenziale sono state le attività indotte che si sono estese negli ambiti piu' diversi: dall'industria vetraria a quella dei tappi, dai trasporti alle assicurazioni, da quella degli accessori, come cavatappi e sciabole, dai vivai agli imballaggi, dalla ricerca e formazione alla divulgazione, dall'enoturismo alla cosmetica e al mercato del benessere, dall'editoria alla pubblicità, dai programmi software fino alle bioenergie ottenute dai residui di potatura e dai sottoprodotti della vinificazione (vinacce e raspi) che potenzialmente possono offrire da 2,4 a 3,2 milioni di tonnellate di biomasse ogni anno.

Per effetto della rivoluzione che è avvenuta nel mondo del vino negli ultimi 5 anni è raddoppiata - sottolinea la Coldiretti - la domanda di formazione con ben 20 corsi di laurea su viticoltura, enologia, enogastronomia, alimentazione attivi nelle Università mentre post laurea sono attivi 449 corsi sul tema vino, di cui 212 specifici sull'enologia e 75 per i sommelier. Sono sempre di piu' i giovani italiani che per i propri studi scelgono le piu' importanti scuole enologiche del Belpaese - da San Michele all'Adige ad Alba, da Conegliano Valdobbiadene agli istituti agrari di Roma, Siena, Ascoli Piceno e Bolzano - dove, negli ultimi 5 anni, le iscrizioni fanno registrare una tendenza in forte crescita (nell'86 per cento dei casi) o comunque stabile (14 per cento), con oltre 650 studenti iscritti ai corsi di studi (80 per cento italiani, 20 per cento stranieri). A questi si aggiungono i corsi di specializzazione delle associazioni di settore tra le quali l'Associazione Italiana Sommelier (AIS) che svolge 5.000 corsi ogni anno e oggi si contano 32mila sommelier tra appassionati e professionisti impegnati nella ristorazione.

(articolo completo: http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/253_10.htm)

l'immagine

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_foto%20del%20mese.htm



Sudafrica, l'invasione dei babuini minaccia la vendemmia

fonte ©blog.panorama.it

Ghiotti di uva pregiata. Dopo aver seminato il panico tra i turisti, assalendo le loro auto nei sobborghi di Città del Capo, ora anche i produttori di vino temono le truppe d'assalto dei babuini.

Schiere di questi primati, infatti, vanno facendo man bassa delle uve pregiate di questa nota area vinicola, minacciando il raccolto della prossima vendemmia.

blog & vino

Una piccola una directory degli spazi gestiti dai blogger per un confronto on-line su vino e dintorni

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_blogsvino.htm

Ci scusiamo con i blogger che al momento non sono menzionati nella directory.

In qualsiasi istante potete contattare la nostra redazione per inserire o aggiornare i vostri dati

aforismi

<http://www.vinoinrete.com/aforismi/news.asp>

*Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben areata
e rallegratela di tante belle bottiglie,
queste ritte, quelle coricate,
da considerare con occhio amico nelle sere di
Primavera, Estate, Autunno e Inverno
sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni,
senza donne e senza vino,
che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.*

Giacomo Bologna
"Braidà"

appunti di degustazione

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_appunti%20degustazione2010.htm

Ghiarètolo 2006

Igt Golfo dei Poeti Rosso
Az.Agricola Santa Caterina

Beragna 2009

Doc Rossese di Dolceacqua
Ka Mancinè

Albium 2008

Doc Riviera Ligure di Ponente "Riviera dei Fiori"
Poggio dei Gorleri

Costa da Posa 2007

Doc Cinque Terre "Costa da Posa"
Bisson

wine watching

Non perderti nella giungla della rete... E' on-line la nuova web-directory sul vino!
il vino a portata di mouse!

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_wine%20watching.htm

new entry:

Enophilia

<http://www.enophilia.net>

Enophilia, quindicinale enoico per appassionati e professionisti del vino. A cura di Francesco Annibali.

siti partner

scambio banner

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_sitipartner.htm

Sei anche tu un amante del buon bere? Potremo visualizzare un nostro banner sul tuo sito e saremo lieti di ospitare il tuo all'interno della nostra directory «**SITI PARTNER**».

Ecco quello che ci occorre: il tuo banner (formato 120x60 pixel), la URL del tuo sito, una breve descrizione. Invia tutto alla nostra redazione e ti inseriremo tra i nostri siti amici.

A tua volta, per aggiungere un link a **VINOINRETE**, copia e incolla nella tua pagina web i semplici codici HTML che troverai all'indirizzo http://www.vinoinrete.it/sommelier/_banner%20exchange.htm

oil watching

la directory dell'olio extravergine

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_oilwatching.htm

Tracciabilità innovativa per l'olio extra vergine di oliva ad Euro&Med Food 2010

fonte © Viniesapori.net

QR-code sta per Quick Response (risposta rapida) ed è l'innovativo sistema di etichettatura per gli oli extra vergine di alta qualità presentato ad Euro&Med Food 2010 nel corso dell'incontro promosso ed organizzato dall'Associazione Provinciale Olivicoltori di Foggia in collaborazione con il Consorzio Nazionale Olivicoltori.

L'utilizzo del logo bidimensionale - già adottato da altri comparti commerciali, dalla pubblicità ed anche per la manualistica di istruzione per macchine utensili ed apparecchiature elettroniche - è il completamento del progetto di tracciabilità per l'alta qualità degli oli il l'Apo e tutte le altre strutture territoriali aderenti al Cno stano realizzando nell'ambito delle azioni previste dal regolamento comunitario 867/08.

Il QR-code, a differenza del servizio sms già disponibile per ottenere informazioni sull'olio extra vergine certificato presente in un determinato lotto di bottiglie - ma limitato ad informazioni statiche per un totale massimo di 160 caratteri - consente di utilizzare le diffusissime fotocamere dei telefoni cellulari per la lettura di testi fino a 4.000 caratteri ma soprattutto per la connessione ad un sito internet o ad un filmato precaricato su web.

All'incontro sono intervenuti Fedele Cannerozzi, Presidente Fiera di Foggia; Costantino Mastrogiacomo, Presidente Associazione Provinciale Olivicoltori di Foggia; Pierpaolo Iannone, Staff Tecnico C.N.O.; Erino Cipriani, Direttore Generale C.N.O. Servizi.

(articolo completo: <http://www.viniesapori.net/articolo/tracciabilita-innovativa-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva-ad-euroemed-food-2010-2703.html>)

l'evento

Cantine Aperte – 30 maggio 2010

<http://www.movimentoturismovino.it>

E' l'evento più importante che si svolge in Italia con protagonista il vino, la sua gente e i suoi territori. Da ben 17 anni, nell'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le proprie porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati del vino.

L'interesse verso l'evento è cresciuto notevolmente di anno in anno ed ha attirato sempre più l'attenzione di turisti e residenti, incuriositi dalla manifestazione ma soprattutto desiderosi di fare un'esperienza di grande valore culturale e umano.

Protagonisti i giovani

Dalle presenze registrate nelle ultime edizioni risulta evidente che sono soprattutto i giovani, da soli, in coppia o in comitive, che vivono Cantine Aperte, contribuendo ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento, su iniziativa degli stessi vignaioli in tutto il Paese.

I numeri

Oltre ottocento cantine aperte e un milione di enoturisti entusiasti. Queste sono le cifre sorprendenti dell'ultima edizione di Cantine Aperte, che dimostrano senza ombra di dubbio il successo della manifestazione e la correttezza della strada intrapresa dal Movimento. Un successo crescente dovuto al coinvolgimento di tutto il territorio nazionale ed alla conseguente consapevolezza dei produttori stessi che, con il passare del tempo, hanno visto svilupparsi potenzialità di accoglienza inattese.

Le prospettive

Il Movimento Turismo del Vino mira con sempre maggior convinzione a diffondere l'idea del grande giorno di festa del vino e dei suoi territori, allargando Cantine Aperte anche ad altri Paesi, europei ed extra europei, a forte caratterizzazione vitivinicola e con un legame altrettanto forte con le tradizioni enogastronomiche.

segnali di fumo

Il portale del «fumo lento». Per l'Amatore del Sigaro, tutto sui sigari toscani e cubani (in conformità al DL 16/12/2004 n.300 GU n.297 20/12/2004)

<http://www.vinoirete.it/sigari>

Arriva il TOSCANO® Modigliani

(fonte © <http://www.amicidellatoscana.it/index.asp>)

Il Sigaro Modigliani si inserisce nella linea dei Sigari d'Autore insieme al Garibaldi e al Soldati, dedicato al grande artista toscano di inizio '900. Un omaggio a un artista eccezionale, dalla grande personalità, che rappresenta appieno lo stile, la cultura, il coraggio e l'inventiva tipici dell'italianità a cui il sigaro Toscano® si ispira.

Un sigaro dalle caratteristiche uniche: realizzato al 100% con tabacco Kentucky; dark fired cured, ovvero essiccato con cura a fuoco presso le coltivazioni; doppia fermentazione; stagionatura di sei mesi. Il risultato è un sigaro di colore marrone scuro detto "tonaca di frate", dal gusto morbido ma al tempo stesso intenso ed aromatico.

Il Modigliani è dedicato a chi già fuma i sigari lunghi e, volendo sempre un sigaro morbido, desidera passare ad un sigaro più corposo e aromatico e percepirne gli aromi.

Oppure per chi fumatore di prodotti intensi, vuole avvicinarsi al mondo del sigaro, al suo fascino ed alla sua cultura e questo prodotto nasce per stimolare queste soavi intense sensazioni.

Il sigaro è disponibile nella confezione da cinque sigari cellophanati singolarmente. Ogni sigaro è impreziosito da una fascetta recante la scritta "L'Artista", un ulteriore omaggio a colui che, come racconta il Professor Christian Parisot, Presidente del Modigliani Institut, tutti nel mondo chiamavano "L'Artiste Italien".

Il Toscano Modigliani si accompagna a prodotti raffinati e corposi, a birre artigianali con lieviti nobili, a spumanti e champagne, prodotti da una lavorazione con il Metodo classico, ad acqueviti di frutta, con gradazioni intorno ai 37°/38,5° e infine a liquori dolci e raffinati.

i comunicati stampa

Spazio per gli addetti ai lavori. Testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/comunicati/news.asp>

CORRELAZIONI

"Assaggi d'autore" con Roberto Cipresso: un viaggio alla ricerca del terroir

Go Wine

FESTA DEL RUCHE' - Castagnole Monferrato, 8-9 maggio 2010

Gheusis Srl

BERE VINO E GUIDARE: PER ONAV SI PUÒ

RCS Quotidiani

La Gazzetta dello Sport presenta "I love vino"

www.benvenutobrunello.it

Dopo cento anni di bottiglia bordolese Il Brunello torna al fiasco?

Luciano Pignataro

101 vini da bere almeno una volta nella vita

collaborazioni

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_offerta.htm

Spazio a disposizione per i comunicati

Proposte per le Aziende

Pubblicità su Vinoclic

Invio campioni per degustazione e recensione

L'opportunità de "il Bacchanale Romano"

contatti

Denominazione Associazione VINOINRETE
Sede legale Via Ambrogio Sansedoni, 23 - 00126 Roma
Codice Fiscale 97316040589
Telefono +39 331 1061013
Fax +39 06 52246346
URL www.vinoinrete.it
www.vinoinrete.eu
www.vinoinrete.com
www.baccanaleromano.com
www.baccanalexpress.it

Ai sensi del Dlgs 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali (GU n°174 29/7/2003),
La informiamo che il suo indirizzo email proviene da sue precedenti comunicazioni o per adesione all'Associazione Vinoinrete come socio partecipante.
Per cancellarsi da questa Newsletter scrivere a unsubscribe@vinoinrete.it
Ci scusiamo per l'eventuale disturbo.