



wine corner

Benvenuta Vendemmia

Settembre... mese di vendemmia. Appuntamenti con il nettare di Bacco.

fonte © <http://www.movimentoturismovino.it>

Il Movimento Turismo del Vino propone due appuntamenti in cantina, ideali per rivivere la straordinaria atmosfera di festa della vendemmia e per godere tutto il piacere dei vini di qualità secondo il motto "Vedi cosa Bevi".

Settembre è il mese della vendemmia e non poteva mancare un evento in cantina che permettesse ai tanti enonauti appassionati in giro per lo Stivale di vivere l'atmosfera gioiosa e vivace della raccolta dell'uva. Ad organizzarlo è il Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it) che, domenica 19 settembre, in moltissime cantine in tutta Italia inaugura Benvenuta Vendemmia.

Degustazioni, visite guidate alle vigne e alle cantine, assaggi e animazioni di ogni genere per celebrare tutti insieme uno dei momenti fondamentali della vita del vino e per conoscerne l'intera filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia.

"Per noi produttori –afferma Chiara Lungarotti, Presidente del Movimento Turismo del Vino- è fondamentale far conoscere la qualità del nostro vino. Per questo tutti i soci del Movimento Turismo del Vino, ogni anno, aprono le proprie cantine anche nella fase della vendemmia –che pure è un momento particolarmente impegnativo per il vignaiolo- in coerenza con il motto Vedi cosa Bevi. Il consumatore non solo consapevole ma attento e preparato è di certo il miglior ambasciatore della qualità del nostro vino"

E mentre in alcune regioni già è partita la raccolta dell'uva, le stime parlano, in generale, di un'annata 2010 buona sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, con incrementi diffusi un po' in tutte le regioni.

In attesa di Benvenuta Vendemmia, intanto, Sabato 4 settembre sarà ancora una volta Sabato On Wine nelle cantine del Movimento Turismo del Vino che offrono ai turisti e agli appassionati l'opportunità di conoscere direttamente in cantina come si fa il vino e di gustarlo a pieno in abbinamento alla ricca cucina regionale. Giunto al suo settimo appuntamento annuale, Sabato On Wine è un'occasione unica e divertente di trascorrere un week end ricco, interessante e a contatto con la natura.

rassegna stampa

Le news su [Vino & dintorni...](#)

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

©AGI news

L'AIAB lancia il disciplinare per il vino biologico

©Newsfood

Addio vecchio assaggiatore, arrivano le certezze dei sensorialisti

©bluerating.com

Vini più forti dei timori di recessione

©ASCA

Allarme grandine per la vendemmia

©beverfood.com

Assoenologi: SOS ricarichi vino nella ristorazione

©AGI

Coldiretti: +22%, vola export di spumante italiano

©Adnkronos

Nuovo studio: 2 bicchieri di vino a settimana per una mente più brillante

©ANSA

Cambia normativa per eco-utilizzo vino

©il fatto quotidiano

Il gusto americano del vino

©euregion.net

Austria, in diminuzione i grandi produttori di vino

©la Stampa

UK: per dimagrire meglio la birra che il vino

©mobileblog.it

"Nat Decants", risorsa gratuita per gli appassionati di vino su iPhone, BlackBerry ecc.

©ASCA

Vendemmia 2010: per Coldiretti possibile sorpasso Italia sulla Francia

©italiaatavola.net

Miglior sommelier d'Europa Asi, a novembre la sfida a Strasburgo

©AGI news

ASSODISTIL denuncia concorrenza sleale dalla Francia

©cuneocronaca

"WiMu", il Museo del vino a Barolo

©Intravino

"BYO": portarsi la bottiglia di vino al ristorante non è un tabù

©Teatro Naturale

La birra è servita. Ora si fa largo il Bier Sommelier

©ANSA

La Germania trionfa al Concorso internazionale dei vini di montagna

©viniesapori.net

ISMEA-UIV: stima +5% per la vendemmia 2010

©Agr.Italiana Online

Il codice della vite e del vino edizione 2010

©agricolturaonweb

FederMosti: dichiarare in etichetta l'aggiunta di zucchero

©retesei.com

Mastroberardino eletto presidente di UIV

©il sole 24 ore

Extravergine per prevenire l'aterosclerosi

©www.inabruzzo.com

L'Aquila: vino per ricostituire le cantine distrutte

©Il Secolo XIX

Nasce lo spumante "subacqueo"

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 «Gattinara»

Docg «Ghemme»

Docg «Colli orientali del Friuli Picolit»

Doc «Piemonte»

Doc «San Ginesio»

Doc «Montepulciano d'Abruzzo

Doc «Abruzzo»

Doc «Cerasuolo d'Abruzzo»

Doc «Trentino»

Doc «Moscadello di Montalcino»

Doc «Sizzano»

Doc «Lessona»

Doc «Boca»

Doc «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»

Doc «Fara»

Doc «Orvieto»

Igt «Sabbioneta»

Igt «Mitterberg tra Cauria e Tel»

Igt «Provincia di Pavia»

Igt «Terre Aquilane o Terre de L'Aquila»

Varie

Utilizzo varietà di vite «Tocai Friulano» e del sinonimo «Friulano» per le do dei vini della regione Friuli-Venezia Giulia
Fissazione termine di scadenza per vini Docg «Brunello di Montalcino» destinati ad esportazione negli USA

l'immagine

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



Bottiglia di vino ... con due colli!

Designer: Ampro Design

fonte © www.inewidea.com

aforismi

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

A causare le ansie provvede la vita, ad interromperle provvede la vite...

Wolfgang Goethe

blog & vino

Una piccola 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

Percorsi di vino

<http://percorsidivino.blogspot.com/>

di Andrea Petri

wine watching

Non perderti nella giungla della rete...

il vino a portata di mouse con la nostra web directory!

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

VINOWAY

<http://www.vinoway.com>

Un progetto ideato e realizzato da Alessandro Ren.

Obiettivo principale è far conoscere e valorizzare tutte le aree vitivinicole italiane, in particolare quelle che producono vini ottenuti dai vitigni autoctoni d'Italia

oil watching

la directory dell'olio extravergine

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

Diventare Maestri di Frantoio

in Toscana dal 13 al 17 Settembre 2010;

in Sicilia dal 20 al 24 Settembre 2010;

in Puglia dal 04 al 08 Ottobre 2010.

Il corso tecnico altamente specialistico è destinato ad operatori e tecnici di frantoio e oleificio, confezionamento e commercializzazione dell'olio d'oliva, dalle tecniche estrattive al marketing, passando per la legislazione.

Costituito da due moduli, il Corso offre lezioni teoriche e pratiche sulla gestione del software per la tenuta dei registri di carico e scarico delle olive e del prodotto sfuso e confezionato: in un laboratorio multimediale i partecipanti al corso ed il personale amministrativo dei frantoi, potranno cimentarsi con prove pratiche sul sistema OTS, il più innovativo e completo software di gestione di frantoio e oleificio e di trasmissione dei dati, compatibile con il sistema informativo SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) per ICQRF e AGEA, così come previsto dal Decreto 4 luglio 2007 e ribadito nel D.M. 8077 del 10.11.2009

L'obiettivo è quello di formare una nuova figura professionale, quella del "Maestro di Frantoio", che conosca a 360 gradi il settore della trasformazione, anche alla luce delle più innovative tecnologie e tecniche operative per la diversificazione del prodotto e l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche, secondo le esigenze dei vari mercati.

Il "Maestro di Frantoio" deve conoscere inoltre tutti gli aspetti legali della gestione dei registri obbligatori per le DOP, BIO e 100% italiano, oltre alle normative sull'etichettatura, nonché le linee guida che disciplinano le strategie del marketing e la comunicazione commerciale per la valorizzazione del prodotto.

La UPO –Unione Produttori Olivicoli- Sicilia, riserva particolari condizioni agli associati che potranno rivolgersi direttamente presso la sede UPO-Sicilia di Sciacca (AG) Tel. 0925 22541 – Cell. 320 8077553

Stesse condizioni, in tutte le Regioni sono riservate a studenti, dottorandi, assegnisti, borsisti, tesisti.

Tutte le informazioni sul sito <http://www.oliveoilagency.org>

Segreteria del Corso: Federica Parroni- International Extravirgin Oliveoil Agency

Tel +39 347 4913924 - Tel +39 338 5394663 Fax +39 0743 47433

e-mail: info@oliveoilagency.org - web: www.oliveoilagency.org

siti partner

scambio banner

http://www.vinoirete.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 **VINOIRETE**, copia e incolla nella tua pagina web i semplici codici HTML che troverai all'indirizzo http://www.vinoirete.it/sommelier/_banner%20exchange.htm

New entry:

Agristore Cosenza

<http://www.agristorecosenza.it>

Il negozio online al dettaglio e ingrosso di attrezzature per l'enologia

i comunicati stampa

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

La Montina

Sul blog le fasi della vendemmia e i video degli eventi in cantina

Ass. Strada del Prosecco e Vini di Conegliano Valdobbiadene

Centomiglia sulla Strada del Prosecco

Turismo in Langa

Caccia al tesoro nelle Langhe del Barolo

collaborazioni

http://www.vinoirete.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.vinoirete.it www.vinoirete.eu www.vinoirete.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@vinoirete.it
Ci scusiamo per l'eventuale disturbo.