

Novità dal mondo del vino e Internet 04/2010

I TEMI _Collaborare o perdere _Successo raggiunto con lungimiranza e coraggio _Collaborare e vincere attraverso le reti _Lavoro di squadra: qualità e rintracciabilità del legno, un workshop a Torino _La cantina del mese é italiana _Pubblicità: la crescita maggiore è in Internet _Pagamento per i contenuti online: soprattutto i giovani capiscono che la qualità ha un valore

_Lavoro di squadra

"Degustare il legno", così si dice quando si assaggia lo stesso vino da botti di diversa grandezza, provenienza, stagionatura e tostatura per trovare la combinazione migliore per il proprio prodotto. Normalmente questo avviene nel profondo della cantina, ma venerdì 22 ottobre, alle ore 19:00, al prossimo Salone del Gusto al Centro Lingotto Fiere a Torino, potrete provarlo anche voi. Tramite una serie di assaggi, scoprirete come i diversi legni (Allier, Tronçai, Jupille e Vosges), il loro spessore, la tostatura e la capienza dei contenitori influenzino l'affinamento del vino. Vi guiderà uno dei massimi esperti del legno, Joseph Nicastro, in collaborazione con Aldo Vajra, noto produttore di Barolo, e Philippe Charlopin della cantina Philippe Charlopin-Parizot di Gevrey Chambertin. Insieme a Nicastro intervorranno Stéphane Chassin (bottaiolo della Borgogna) che vi spiegherà il suo modo di tostare per tirar fuori il meglio del legno e Ludovic Gauthier di Mèrrain Camille Gauthier (uno dei migliori merrandier francesi di legno di qualità) che vi parlerà sulla provenienza e sul tempo di stagionatura del legno e sui sistemi per assicurare, da un lato, la perennità dei boschi e, dall'altro, la qualità e rintracciabilità del legno. Avrete a disposizione tutti gli attori della filiera per una grande bottiglia e capirete l'importanza del lavoro di squadra. Per prenotare uno dei posti (limitati!) cliccate qui: <http://www.salonedelgusto.it/eventi/LGS43/joseph-nicastro-i-legni-e-il-vino.html>



La filiera della qualità (da sinistra a destra): Ludovic Gauthier, Stéphane Chassin, Joseph Nicastro, Aldo Vajra

N. B.: Ricordiamo che Wein-Plus ha firmato una convenzione con il bottaiolo Chassin per facilitare i produttori italiani, abbonati a Wein-Plus, ad ottenere questi prodotti certificati ad un prezzo e fattura speciale. Per ulteriori dettagli rivolgetevi a contact@Wein-Plus.it.

Wein-Plus – Il portale più letto nel mondo del vino in Europa - Garante di **serietà e professionalità** - Con più di 1.000.000 accessi pagine ogni mese da 205.000 visitatori - www.Wein-Plus.de - www.Wein-Plus.com - Ulteriori informazioni anche qui: www.wein-plus.it --- Contact@wein-plus.it per dirci la vostra opinione o per commenti e richieste sul lavoro di Wein-Plus! --- Le cantine, che desiderano **far parte di Wein-Plus**, trovano tutte le informazioni al seguente link <http://www.wein-plus.it/Invio-di-campioni.540.0.html>. --- La prossima edizione delle novità dal mondo del vino e internet uscirà fra circa un mese. Se ne avete perso una precedente, la trovate [nell'archivio newsletter](#). Per commenti, domande e/o suggerimenti scriveteci! Grazie. [Cosa dicono gli altri di Wein-Plus si legge qui](#).

Con queste novità cerchiamo d'informarla - senza impegno - sul mercato estero del vino, ma anche su cambiamenti interni importanti che possono essere utili per il suo business e l'approccio all'estero e non solo. Trattiamo i temi del settore vitivinicolo, della comunicazione, del web e della società in generale e a volte anche qualche curiosità. Se non dovesse ritenere utili tali informazioni, può cancellare la sua iscrizione cliccando sul seguente link: <http://www.wein-plus.de/anmelden/newsletter.htm> o inviandoci una mail.

Wein-Plus GmbH, Wetterkreuz 19, D-91058 Erlangen, Tel: +49 9131 755013, Register HRB 10563,
Amtsgericht Fürth, Steuernummer: 21614220519, Geschäftsführer: Utz Graafmann,
Tel.+Fax Italia: +39 0385 569044, E-Mail: contact@wein-plus.it
Redazione delle Novità: Katrin Walter