

La News



Aspettando la "The World's 50 Best"

A Bilbao domani sera verranno svelati i "The World's 50 Best Restaurants" 2018, la classifica che mette insieme i giudizi di 1.000 esperti da ogni angolo del mondo, che negli anni ha decretato l'ascesa ed il trionfo di filosofie culinarie e cuochi, come Adrià, Redzepi, Bottura, su cui sono riposte le nostre speranze: lo chef dell'Osteria Francescana è stato n. 1 nel 2016 e n. 2 nel 2017. Intanto, nella seconda parte della classifica, già svelata nei giorni scorsi, a tenere alto l'onore è l'8 1/2 Otto e Mezzo Bombana di chef Umberto Bombana, unico tre stelle Michelin italiano all'estero, ad Hong Kong, che conquista la posizione n. 93.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La delega al turismo al Mipaaf: un'opportunità

Non è ancora ufficiale, ma come ventilato già da giorni dal Ministro delle Politiche Agricole, Gian Marco Centinaio, la delega al turismo passerà presto dal Ministero dei Beni Culturali proprio a quello delle Politiche Agricole. Un cambiamento, a ben vedere, epocale, che avrà bisogno di una strategia ad hoc, in grado di far camminare insieme due mondi sempre più intrecciati, ma certo non complementari. Una novità da accogliere con ottimismo, come per Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico, che sottolinea come "il nostro Paese ha un incredibile patrimonio enogastronomico, che può trasformarsi in un formidabile volano di promozione, e molti elementi fondamentali (agriturismi, strade del vino e dei sapori, prodotti del food), sono già all'interno del Ministero".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Atalanta, un vino per l'Europa

Dopo due qualificazioni consecutive in Europa League, l'Atalanta entra di diritto nel novero delle nobili del calcio italiano, e come tale, alla stregua di pochissime grandi squadre europee, come il Barcellona o il Manchester United, avrà un suo vino ufficiale, nato dalla collaborazione con un'azienda del bergamasco, già partner della Dea, Caminella. Saranno due le etichette in commercio, il "Rosso Atalanta" ed il "Brut Millesimato Atalanta" da uve Chardonnay e Pinot Nero, ma solo nel cofanetto in edizione limitata.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Da Angelo Gaja ad Attilio Scienza, il vino italiano tra economia e progresso

L'unico comune italiano dove non si produce vino, Forte dei Marmi, si scopre terra franca in cui parlare di vino. Attraverso l'atmosfera sognante della riviera versiliana, nei suoi luoghi storici come la Capannina e il Bistrot Ristorante, "VinoVip", ventennale kermesse organizzata da Civiltà del Bere, si presenta nella versione marittima: "VinoVip al Forte". Sceso dalle atmosfere altrettanto esclusive di Cortina d'Ampezzo, il convegno di scena oggi ha messo l'accento sul binomio "Wine & Money", attraverso gli interventi di mostri sacri come Angelo Gaja e Attilio Scienza, capaci di tracciare lo sviluppo del comparto vitivinicolo italiano e la storia del suo commercio, anche attraverso le case history di alcune delle maggiori griffe del vino italiano, da Antinori a Marchesi di Barolo, da Tasca d'Almerita a Zenato, da Bortolomai a Siddùra, da Masciarelli a Mastroberardino, raccontate dai loro protagonisti, con il contributo degli interventi di Denis Pantini, responsabile di Nomisma Wine Monitor, e del wine economist americano Mike Veseth. Proprio le dinamiche di prezzo hanno fatto da fil rouge al confronto, in modo particolare dell'intervento di Angelo Gaja, che ha ricordato come "fino a 25 anni fa il gap tra i prezzi del vino italiano e francese era elevatissimo: il primo ad alzarli fu Biondi Santi, e per questo fu quasi ridicolizzato. Oggi siamo ancora in ritardo, specie sulla rete distributiva, ma dal punto di vista fieristico, con la possibilità che il Vinexpo di Bordeaux venga messo da parte in favore di Parigi, siamo più solidi noi, anche se forse abbiamo bisogno di qualcosa di diverso, come una fiera biennale a Milano. Inoltre - aggiunge Gaja - i cambiamenti climatici saranno molto più problematici per la Francia che per noi". A proposito di climate change, per Attilio Scienza, è ciò che ci fa più paura, ma "la paura è un elemento pervasivo della nostra vita, ci attraversa costantemente, in tutta la storia, ma dalla paura è nata anche l'innovazione. Ora noi abbiamo paura del cambiamento climatico, ma abbiamo tutti gli strumenti per affrontarlo, così come la necessità di creare dei vitigni in grado di resistere alla siccità: il futuro sta nell'operare, con la genetica, per avere delle nuove piante, capaci di tollerare il caldo ed impiegare meno acqua".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Marco Simonit ai Master of Wine: vecchie viti, scuola di vita

"Sempre di più nei territori del vino più importanti al mondo dove ci chiamano a lavorare, i brand più prestigiosi vogliono proteggere e valorizzare le vecchie vigne, per far sì che anche le viti più giovani possano arrivare alla stessa età, mantenendo capacità fisiologica, anatomica e produttiva e potenziale qualitativo. Avere cioè piante longeve ma in salute, in grado di resistere alle malattie e al deperimento, dovuti ad una cattiva gestione e a potature sbagliate, ed ovviamente al cambiamento climatico. Vi posso assicurare che questo si può fare". È la testimonianza, di fronte a 400 Master of Wine, del Preparatore d'Uva Marco Simonit, intervenuto, come racconta a WineNews, al Symposium internazionale dell'Istituto inglese, nei giorni scorsi ne La Roja, unico italiano tra gli autorevoli relatori internazionali. "Esempi virtuosi ci fanno riflettere su come c'è ancora molto da fare per arrivare a capire quale sia la migliore viticoltura e per quale terroir. Confido nella rinnovata curiosità verso i mestieri della vigna, anche da parte dei Master of Wine, e verso l'approccio esperienziale nel vigneto più che accademico. Il futuro? Investire sul saper fare, per avere persone che sanno fare il loro lavoro in vigna ed intervenire in modo corretto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

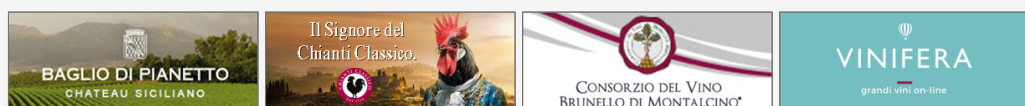


Wine & Food

Via alla discussione sulla nuova Pac 2021-2027: obiettivo scongiurare i tagli

Inizia oggi, al Consiglio Europeo in Lussemburgo, la discussione sulla nuova Pac 2021-2027. Un momento cruciale per l'agricoltura del Belpaese che, secondo le stime della Coldiretti, sui dati della Commissione Europea, con la proposta di riforma presentata (ma già bocciata dal Parlamento Europeo, seppur non in maniera vincolante, ndr) potrebbe perdere circa 2,7 miliardi di euro a prezzi correnti rispetto all'attuale periodo di programmazione, con un importante impatto negativo sui redditi degli agricoltori impegnati a garantire i migliori standard di qualità, sanitari ed ambientali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Mercati ed economia del vino: a WineNews Piero Mastroberardino, produttore in Irpinia

Le parole del presidente dell'Istituto Grandi Marchi, che raggruppa 20 tra le aziende più importanti del Belpaese. "Il vino italiano negli ultimi 30 anni ha visto un calo di produzione e consumi, ma una grande crescita di valore, eppure, siamo lontani da una situazione soddisfacente. La filiera non è remunerativa per tutti. Il brand familiare ha grosso appeal, ma è anche una costrizione".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)