

La News



Wine Listening, vino e musica in un'app

Vino e musica si incontrano ancora, grazie alla tecnologia: è tutta italiana Wine Listening, l'app che, grazie ad un "semplice" algoritmo, è in grado di abbinare la musica alla degustazione. Fotografando l'etichetta, l'app infatti si collegherà a Spotify, proponendo una playlist creata ad hoc: durante la fase di matching, il sistema analizza più di 20 parametri derivanti dall'analisi organolettica del vino, con più di 2,5 milioni di vini censiti e 1.600 vitigni catalogati, e interroga una base dati contenente milioni di brani musicali, analizzati e catalogati a loro volta per Bpm, tonalità, frequenze, genere musicale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Ospitalità, la Guida "Noi di sala"

Sala e cucina sono il cuore pulsante della buona ristorazione, ma si tende spesso a ricordare le virtù e le capacità dello chef e meno quelle dei professionisti in sala che ti accolgono e ti mettono a tuo agio, regalando emozioni positive al pari del piacere di un buon boccone. Per farle uscire da questo cono d'ombra ecco la Guida "Noi di sala" (Giunti Editore), promossa dalla omonima associazione guidata da Marco Reitano (head sommelier de La Pergola di Heiz Beck), che dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, celebra i protagonisti dell'ospitalità della ristorazione italiana, ovvero personaggi che nel loro lavoro in sala si distinguono per la capacità dimostrata e la considerazione acquisita sul campo. 159 i ristoranti e le enoteche indicate nella guida, con i nomi e le foto dei loro professionisti di sala, per valorizzarne ruolo ed importanza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



Cronaca

Italian sounding, nel mirino i locali storici

Non bastava l'Italian sounding sui prodotti made in Italy, che ogni anno "ruba" al vero made in Italy oltre 100 miliardi di euro. Ora, nel mirino, ci sono anche i locali storici del Belpaese. La denuncia arriva da Aldo Cursano, vicepresidente Fipe. "Nelle ultime settimane - dice Cursano - abbiamo scoperto che in Corea ha aperto una "pasticceria Giorgio", uguale in tutto e per tutto, tranne per la qualità dei prodotti, a uno storico esercizio fiorentino. Stessa cosa con il ristorante "Il Santo bevitore", copiato da Tokyo a New York per ben 5 volte. Un fenomeno che va fermato sul nascere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Wine Business Forum: ecco le chiavi di volta per il futuro del vino italiano

Se per l'internazionalizzazione i temi centrali sono stati quelli dello sviluppo di un "Brand Italia", la difficoltà di muoversi organicamente come Paese in un mercato globale sempre più competitivo e la necessità di una vera e propria task force che si impegni in prima persona per creare "best practices", rispetto alla finanza e al credito è fondamentale rimarcare come l'attuale cambio generazionale e di "mindset" porti con sé possibilità nuove di finanziamento e credito delle imprese: da questo punto di vista sarà necessario trovare soluzioni capaci di avvicinarsi al micro e al macro, con una finanza complementare. Sull'innovazione, tema spesso sotto i riflettori, si mette subito l'accento sulla mancanza di cultura a riguardo da parte degli imprenditori ma, soprattutto, sulla necessità da parte del settore di riconoscere nel consumatore un anello strategico per l'affermazione della sostenibilità. Il tavolo relativo al commercio e alla protezione degli scambi, invece, si è concentrato su temi più tecnici ma cruciali per fare la differenza a livello internazionale: semplificazione e digitalizzazione - con strumenti come la blockchain - sono le parole chiave e, anche e soprattutto in questo campo, fare sistema deve essere il modello di riferimento per il settore. Infine arriva il turno della trasformazione digitale, un processo inevitabile che, pur semplificando, è possibile solo in un'ecosistema in cui la formazione sulle competenze, il linguaggio e la gestione dell'informazione oggi ancora latitano: bisogna quindi remare tutti verso la stessa direzione ricordandosi che, d'ora in avanti, chi sta al centro è sempre il consumatore con le sue rinnovate capacità di scelta e di consumo. Ecco le linee guida e le richieste che il mondo del vino italiano presenterà, con un documento condiviso dai principali professionisti e manager del settore, alla Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, emerse dal "Wine Business Forum", l'incontro tra vino, internazionalizzazione, marketing, commercio, innovazione, sostenibilità e digitale, con oltre 100 top manager del vino, produttori ed esperti, curato da Silvana Ballotta, ceo di Business Strategies, di scena alla Milano Wine Week, che ha puntato i riflettori sugli aspetti più attuali e sulle tematiche più dibattute del settore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Suckling: "Brunello 2015 annata top, 11 100/100"

I grandi territori del vino, per diventare tali, hanno bisogno di grandi annate. E quello del Brunello di Montalcino, di annate celebratissime come la 1997, la 2006, la 2007 e la 2010, solo per non andare più indietro nel tempo, ne ha avute diverse. Ma la 2015, che entrerà sul mercato nel 2020, sembra davvero essere una di quelle destinate a rimanere nella storia. Ne è convinto James Suckling, tra le voci più ascoltate della critica internazionale, soprattutto in Asia, e profondo conoscitore della terra del Brunello. Dei 187 Brunello di Montalcino, assaggiati in anteprima, la metà, spiega Suckling, hanno ottenuto punteggi superiori ai 95 punti, e ben 11, scrive il critico, sono stati giudicati perfetti, da 100/100 (tanti come non mai), ovvero, Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino La Casaccia 2015, Ciacci Piccolomini d'Aragona Brunello di Montalcino Pianrosso 2015, Eredi Fuligni Brunello di Montalcino 2015, Giodo (Carlo Ferrini) Brunello di Montalcino 2015, Luce della Vite Brunello di Montalcino 2015, Renieri Brunello di Montalcino 2015, San Filippo Brunello di Montalcino Le Lucere 2015, San Polo (Allegrini) Brunello di Montalcino Vignavecchia 2015, Siro Pacenti Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2015, Talenti Brunello di Montalcino Piero 2015, Valdicava Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2015.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Free-froom", proteine vegetali, insetti e sostenibilità: ad Anuga le tendenze del food

I prodotti "free-froom", senza oli o zuccheri aggiunti e così via, continuano a crescere in tutto il mondo, così come il "ready-to-eat", ma una delle tendenze che emerge sempre più forte e chiara è quella delle proteine alternative alla carne e al pesce, derivate dai vegetali. Segnali per il futuro dell'alimentazione che arrivano da Anuga, la più importante fiera dell'alimentare del mondo, edizione n. 100, a Colonia, dal 7 al 9 ottobre, con oltre 7.500 espositori da tutto il mondo (e l'Italia presente in massa, con oltre 950 realtà). E non è un caso che tra i 64 prodotti finalisti del Premio "Top 10 innovations of Anuga 2019", ci siano soprattutto alternative vegetali a carne e pesce. In particolare, tanti burger o salsicce a base di piselli, fagioli e proteine del riso, ma si arriva fino ai gamberetti vegani, e si fanno sempre più spazio anche prodotti derivati da insetti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Creare più valore per il vino italiano: la sfida di tutta la filiera, da vincere ad ogni costo

Il pensiero di Ettore Nicoletto (Santa Margherita), Matteo Lunelli (Ferrari), Riccardo Pasqua (Pasqua) e Vittorio Moretti (Terra Moretti). Tra la necessità di muoversi come "sistema Paese", l'opportunità di fare sinergia con altre eccellenze, il coraggio di puntare su vitigni e territori ancora non affermati, ed il bisogno di trovare orgoglio e consapevolezza delle grandi qualità del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)