

La News



Tra Moët & Chandon e Perrier-Jouët

Se c'è una categoria, nel mondo del vino, in cui il brand ha un'importanza apicale nel guidare i consumi, è quella dello Champagne. Non sorprende allora che nella classifica dei più venduti, stilata dal magazine britannico "Drinks International", punto di riferimento per l'industria del beverage, condotta tra i 100 migliori bar al mondo in più di 35 Paesi, ci sia al primo posto Moët & Chandon, presente nelle cantine del 40% dei bar, giusto davanti a Perrier-Jouët (distribuito in Italia da Marchesi Antinori, ndr), nel 33% dei bar, ed al primo posto tra gli Champagne di tendenza per il 2020, davanti proprio a Moët & Chandon e Krug.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

ProWein sì, Vinitaly verso la conferma

In un momento di grande incertezza come quello che stanno vivendo - causa Coronavirus - l'Italia ed il mondo, WineNews ha chiesto direttamente ai vertici delle due fiere di riferimento del mondo del vino, ProWein e Vinitaly, aggiornamenti e delucidazioni. Il managing director della Messe Düsseldorf, Erhard Wienkamp, ha rassicurato che la ProWein si farà regolarmente, dal 15 al 17 marzo, anche perché "secondo l'Oms, il Robert Koch Institute e le autorità tedesche, il rischio di infezione con il nuovo patogeno in Germania è attualmente molto basso: non c'è motivo di annullare, posticipare o abbreviare gli eventi della Messe Düsseldorf". Per il Vinitaly, in attesa dell'ufficialità, WineNews è in grado di affermare che si dovrebbe andare verso la conferma delle date in calendario, dal 19 al 22 aprile, a Verona.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Da Vittorio, due stelle Michelin a St. Moritz

Da tempo, ormai, i più grandi chef italiani hanno varcato i confini, alla conquista dei palati internazionali e allargando i propri orizzonti in cucina, continuando a mietere successi nonostante una competitività sempre più grande. La conferma arriva dalla Guida Michelin 2020 dedicata alla Svizzera, con la seconda stella Michelin per il Da Vittorio St. Moritz, il ristorante della famiglia Cerea al Carlton Hotel, con lo chef Paolo Rota, unico bistellato tra i 7 ristoranti italiani nel Paese elvetico che, in totale, conta 122 stellati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Coronavirus, il punto su eventi e fiere del wine & food, tra cancellazioni e nuove date

Lungi da noi l'intento di alimentare paure, psicosi ed allarmismi, ma i focolai di Coronavirus registrati in Veneto e Lombardia, al di là dell'emergenza sanitaria - su cui non abbiamo alcuna competenza per esprimere un'opinione, che lasciamo invece agli esperti - stanno portando con sé decisioni ed effetti che molto hanno a che fare, invece, con il mondo del wine & food, a tutti i livelli. In entrambe le Regioni, infatti, le manifestazioni di carattere pubblico e privato in programma nei prossimi giorni sono state tolte dal calendario, a partire da "Identità Golose Milano", il congresso internazionale di cucina organizzato da Paolo Marchi, che non andrà in scena dal 7 al 9 marzo, "ma sarà spostato a luglio, dal 3 al 5", come anticipato a WineNews dal suo fondatore. Rinviate anche l'attesissima conferenza stampa di presentazione della "Milano Wine Week", prevista per il 27 febbraio, a data da destinarsi. Rimandata ufficialmente la "Torino Wine Week", mentre il "Live Wine Milano" (1-2 marzo) è stato annullato. A Genova, ieri, è stato cancellato il secondo giorno di "VinNatur", destino condiviso con il "Genova Wine Festival". Non dovrebbe subire slittamenti "Taste" (dal 7 al 9 marzo), con Pitti Immagine che fa sapere di "seguire attentamente l'evoluzione della situazione". E poi ci sono le grandi manifestazioni internazionali, quelle che muovono il business ed il commercio del vino ad ogni latitudine, per le quali la situazione è decisamente più delicata. La ProWine Asia di Singapore è stata ufficialmente rimandata (era in calendario dal 31 marzo al 3 aprile), come si legge nel comunicato congiunto di Messe Dusseldorf Asia e FHA-Food & Beverage, ma non è ancora stata individuata una data utile. Più o meno la stessa situazione che sta vivendo il Vinexpo di Hong Kong, che con ogni probabilità slitterà a luglio, come anticipato a WineNews dalla fiera di Bordeaux, dalle date previste del 26-28 maggio. C'è poi, come accennato ieri, un altro ordine di problemi, tutto interno al Nord Italia, legato allo svuotamento delle città ed all'atteso calo dei consumi, specie nei bar e nei ristoranti, mentre negli alberghi e negli agriturismi del Belpaese fioccano le disdette delle prenotazioni dall'estero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Festival del Giornalismo Alimentare, gli hot topic

Lo scontro tra "Nutri - Score" e "NutrInform battery", i due tipi di etichettatura (facoltativa) dei prodotti alimentari; il Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2020, da cui emerge la passione degli italiani per le visite in cantina; la sostenibilità in cucina, che arriva nella Michelin con il pentagramma verde, simbolizzato con un trifoglio, che premia i ristoranti sostenibili; sostenibilità che passa anche nei piccoli gesti, come l'uso della "Food Bag", in cui mettere il cibo ordinato al ristorante e non consumato, al centro del panel "Da doggy bag a Food bag: il diritto agli avanzi senza vergogna"; i dieci anni della Dieta Mediterranea, entrata a far parte del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco nel 2010; Oxfam, che ha messo al centro la necessità di una legge per limitare il sottocosto e le aste al doppio ribasso, ed il bisogno di avviare un processo di consultazione per recepire la direttiva europea contro le pratiche commerciali sleali; il rapporto tra gli italiani ed i prodotti sostenibili, con i risultati dell'ultimo sondaggio di Altroconsumo. Ecco i temi principali andati in scena nel Festival del Giornalismo Alimentare, nei giorni scorsi a Torino, e che nel 2021 è in calendario dal 25 al 27 febbraio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La "Toscana" in etichetta anche per il Morellino di Scansano: il primo sì dei produttori

È stato l'argomento al centro del dibattito delle "Antepremiere di Toscana": il ruolo, appunto, della "Toscana" in etichetta, specie per le denominazioni non di primissimo piano, sia come termine distintivo che come vero e proprio brand territoriale, capace, grazie alla forza evocativa della Regione italiana più amata e sognata all'estero, di dare una mano anche a livello commerciale. E adesso, dopo il Nobile di Montepulciano, che ha messo la "Toscana" in etichetta per differenziarsi - una volta per tutte - dal Montepulciano d'Abruzzo, è il Morellino di Scansano a fare il primo e decisivo passo verso la possibilità di aggiungere, facoltativamente, in etichetta la dicitura "Toscana" ai vini Morellino di Scansano Docg, come hanno votato oggi, in assemblea, i produttori del Consorzio del Morellino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Montalcino, terra del grande Brunello, guarda al futuro. Nella visione dei giovani vignaioli

Legame con il territorio, senso di squadra, mente aperta e riconoscenza per chi ha costruito il successo fino ad oggi i valori che li guidano. Parlano le nuove generazioni al timone di cantine come Ciacci Piccolomini d'Aragona, Casato Prime Donne (Donatella Cinelli Colombini), Canalichio di Sopra, Pietrosio, Cortonesi e Caprili. Gli artefici del futuro del Brunello di Montalcino, figlio di un grande passato creato da pochi illuminati visionari, che oggi vive un solido presente nelle mani di tante piccole e grandi realtà.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)