

La News



Le star Nba brindano on line al Sassicaia

Anche le star Nba, in sosta forzata, e sempre più appassionate al vino italiano, in tempi di quarantena, brindano via web alla loro passione. Come quella confessata dalla guardia dei Miami Heat Jimmy Butler per il Sassicaia della Tenuta San Guido, bottiglia alla mano, in "What's in Your Glass?", l'appuntamento settimanale su Instagram tenuto da uno dei giocatori di basket più importanti ed innamorati del vino, Carmelo Anthony, stella dei Portland Trail Blazers. Due "vittime" illustri di una passione che, speriamo, aiuti il mercato del vino italiano e mondiale a tornare a marciare spedito in Usa, quando la pandemia sarà finita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Daniel Spoerri e la "Eat Art"

Daniel Spoerri ha compiuto 90 anni ma la sua arte non conosce carta di identità. Mentre il mondo (Italia compresa) si prepara a celebrarlo, quando sarà possibile, il geniale artista svizzero-romeno continua a lavorare, ancora nel vivo di una carriera di cui può ritenersi senza dubbio soddisfatto. Già protagonista assoluto del Nouveau Réalisme degli anni Sessanta, voce accademica e amico di Marcel Duchamp, ha dato la paternità alla "Eat Art" (nome che ha ispirato ristoranti - anche Spoerri ne aprì uno, a Düsseldorf - di tutto il mondo), con la cucina e i suoi utensili che diventano performance interattiva, e il pasto elemento di analisi per entrare dentro alla psicologia di una quotidianità di cui il cibo è parte integrante. Era il 1967 quando la "Eat Art" si fece conoscere, ma i suoi cardini sono quanto mai attuali. Basti pensare all'attenzione di oggi sul mondo del cibo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino, la filiera scrive al Governo

Sospensione dei versamenti fiscali e previdenziali, finanziamenti a breve e medio termine garantiti dallo stato e tanto altro: sono le proposte di intervento nel settore enoico che la filiera del vino ha voluto sottoporre alle istituzioni in una lunga lettera, inviata al Presidente del Consiglio Giuseppe Conte (nella foto a Vinitaly), ed ai Ministri dell'Economia, dello Sviluppo Economico e delle Politiche Agricole, firmata da Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc, Assoenologi, Confagricoltura, Cia, Alleanza delle Cooperative e Copagri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra gdo e on line (che non compensano il fermo dell'horeca), la crisi vista dalle cantine

Con il canale horeca fermo da più di un mese - ossia dall'inizio del lockdown deciso dal Governo per superare l'emergenza sanitaria Covid-19 - e con la certezza di esserlo ancora a lungo, il vino italiano sul mercato interno si affida alla Gdo, che fa segnare numeri confortanti, di sostanziale tenuta se non di crescita, ed all'e-commerce, che registra un'evoluzione impressionante in termini percentuali, ma partendo da una quota decisamente marginale. In un quadro che, ovviamente, non compensa se non in minima parte il fermo forzato di ristoranti e bar, canali di consumo fondamentali soprattutto per i vini di maggior valore. Una situazione mai vista prima, che riguarda ormai nella stessa misura la stragrande maggioranza dei mercati del mondo, dove, comunque, qualcosa continua a muoversi, almeno fino ad oggi, in mercati importanti come Usa e Germania, ma specialmente nei Paesi scandinavi e del Canada, dove il regime di Monopolio garantisce un canale solido, attivo ed in crescita. Ad ogni buon conto, l'emergenza vera, legata al rallentamento enorme del mercato, ora, è la crisi di liquidità. Che serve sostenere subito, perché la campagna e la vigna vanno avanti, e vanno seguite. Ecco gli atout emersi dall'analisi degli imprenditori di alcune delle più importanti realtà del vino del Belpaese, grandi aziende e piccole cantine, gruppi con realtà in più territori e cooperative che hanno puntato da tempo sulla qualità, con nomi come Antinori, Ferrari, Bertani Domains, Castello Banfi, Tommasi Family Estates, Tasca d'Almerita, Planeta, Barone Pizzini, Marchesi di Barolo, Allegrini, Zenato, Umani Ronchi, Arnaldo Caprai, San Michele Appiano, Damilano, il Poggione e Masciarelli (tutte le interviste nell'approfondimento), con voci dei territori principali del vino del Belpaese, dalla Valpolicella alle Langhe, da Montalcino all'Alto Adige, dalla Franciacorta alla Sicilia, dall'Umbria alle Marche, all'Abruzzo. Tutti concordi, e non potrebbe essere altrimenti, sulla gravità del momento, ma anche sulle difficoltà che dovranno affrontare nei prossimi mesi, tra bisogno di liquidità e consumi che ripartiranno con grande lentezza, cercando di recuperare il prima possibile una normalità che, probabilmente, sarà comunque diversa da quella che abbiamo conosciuto fino adesso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Buona Pasqua. Con il vino ed il made in Italy tutto

Lettori, in primis, Buona Pasqua. Anche se "diversa", inimmaginabile. Ma, responsabilmente, dobbiamo ancora rimanere a casa, osservando la via che come Paese abbiamo scelto. Pazientare ancora, nell'interesse superiore dell'Italia, e non perdendo mai la speranza. E, dopo aver accusato il colpo, impiegando il tempo di oggi nel disegno di un futuro che tornerà, anche se, forse, non come prima, almeno per anni. Finché non saremo riusciti a trovare l'antidoto-vaccino per il Covid-19. Quella speranza che non deve andare persa. Adesso, però, come non mai nella nostra storia, c'è bisogno di un vero e concreto sostegno dello Stato verso le imprese, anche verso quelle del vino, del cibo, dell'agricoltura e della ristorazione - che sono la vera forza dell'Italia - con pochi provvedimenti seri e chiari, e con dotazioni all'altezza, per fronteggiare l'emergenza ora, e ripartire subito dopo. Evitando rigorosamente di non alimentare la burocrazia, il vero cancro dell'Italia anche in questo periodo. Buona Pasqua, #celafaremo! (nella foto la tavola della primavera di Coralla Maiuri: una composizione musicale, dove a prevalere è il caos della natura).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Piatti speciali per portare un po' di ristorante a casa": il menù di Pasqua di chef Berton

Quella di quest'anno sarà una Pasqua molto diversa dalle altre: ma può essere l'occasione giusta per ritrovare un po' di leggerezza. Con questo spirito lo chef stellato Andrea Berton ha voluto condividere un menù di Pasqua ad hoc per la "clausura", raffinato, da poter fare a casa, armandosi di fantasia e gioia di stare ai fornelli. "Quest'anno - racconta a WineNews - non si potrà andare al ristorante, così ho pensato che fosse bello portare un po' di ristorante nelle case di tutti quelli che non vogliono rinunciare alla tradizione". Via allora con l'antipasto, code di gamberetti con lattuga e salsa rosa, a seguire la parmigiana di melanzane, e il protagonista assoluto: costoletta di agnello con guacamole e chips di patate alla paprika. Per finire, meringata con crema di gianduia e gelato al pane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Da questa crisi dobbiamo imparare ad avere maggior rispetto per cibo e vino"

A WineNews, le riflessioni sulla Pasqua in tavola, e sul dopo Covid, di Massimo Montanari, tra i massimi esperti di storia dell'alimentazione. "L'uovo su tutti è simbolo di rinascita, in una Pasqua che ogni religione declina in modo diverso, ma sempre nel senso della ripartenza. Come quella che tutti speriamo da questa crisi. E se alla fine porteremo con noi il maggior rispetto che abbiamo in questo momento del cibo, del vino e dell'agricoltura, ci avrà almeno insegnato qualcosa di importante per il futuro.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)