

La News



Toscana e Piemonte da collezione

Nelle cantine dei collezionisti, tanta Borgogna, che, secondo l'ultima analisi di "Wine Lister", rappresenta il 33% dei 1.665 "must buy" analizzati dal sito, tra bianchi (10%) e rossi (23%). Quindi Bordeaux, che vale il 13% della cantina, e la Toscana, da cui arriva l'11% delle bottiglie, a prezzi decisamente accessibili: dalle 583 sterline del Masseto 2007 alle 11 sterline del Rosso di Montalcino 2015 Il Poggione. E ancora, il Piemonte, che vale il 10% dei "must buy", dalle 450 sterline del Barolo Brunate le Coste 2010 di Giuseppe Rinaldi alle 14 sterline del Langhe Nebbiolo Perbacco 2012 di Vietti. Dietro, Rodano (9%), California (6%), Champagne (4%) e Spagna (1%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

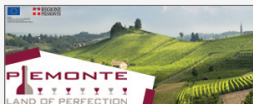


SMS

Bisogna abituarsi a pagare di più il cibo

Come in ogni situazione di crisi, anche quella che stiamo vivendo in queste settimane da vita a dibattiti, osservazioni, spunti di riflessione, anche nel settore agricolo, comparto che, almeno dall'esterno, gode di una certa stabilità, ma che in realtà vede messo in discussione il suo equilibrio proprio dalla situazione critica, portando a galla la necessità, forse, di rivedere certi meccanismi. A partire dalla consapevolezza per i consumatori che ci sia la necessità di pagare di più ciò che portiamo nel piatto. Se si vuole assicurare lunga vita al nostro prezioso patrimonio agricolo, fatto di prodotti d'eccellenza, c'è bisogno di rendersi conto che il cibo è la cosa più importante in cui possiamo e dobbiamo spendere, per rendere remunerativa tutta la filiera dell'alimentare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Signorvino conferma le aperture 2020

Il Covid-19 non ferma le ambizioni di Signorvino, unica grande enocattena d'Italia, che conferma tutte le nuove aperture già pianificate e manda così un messaggio di fiducia e di ottimismo. Saranno cinque gli store (due a Milano e Roma e uno a Parma) che andranno ad arricchire una "flotta" che conta già 16 negozi in tutto il Belpaese, con un giro d'affari di 35 milioni di euro (tra vino e ristorazione), oltre 1.500 etichette italiane ed estere ed una squadra di 300 persone. Ecco i numeri di Signorvino, fondata da Sandro Veronesi e diretta da Luca Pizzighella.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Massimo Montanari: dalla crisi un rapporto diverso con ciò che mangiamo, basato sul rispetto

In queste settimane di domiciliamento forzata, se c'è un aspetto che più di ogni altro è cambiato, è il nostro rapporto con il cibo e l'importanza che diamo a ciò che mangiamo e beviamo, argomenti tornati prepotentemente al centro del dibattito pubblico. Che passa per una vera e propria riscoperta del valore delle nostre produzioni agricole ed alimentari, da un punto di vista culturale ed economico, perché quando questa crisi sarà finita, ci ritroveremo in un mondo diverso, cambiato, in cui anche la piramide delle nostre priorità verrà stravolta, con il cibo in cima a tutto. Ne è convinto Massimo Montanari, uno dei massimi storici contemporanei, oltre che docente di Storia Medievale e dell'Alimentazione all'Università di Bologna, che, a WineNews, ha riassunto quello che sarà, una volta passata l'emergenza Covid-19, il nostro approccio filosofico, ideale ma anche pratico al vino, al cibo e all'agricoltura, in una sola parola: "rispetto. Ho l'impressione che nei confronti del cibo, del vino, di tutti quelli che sono i prodotti del lavoro dell'uomo, si stia verificando una sorta di avvicinamento affettivo, a partire dal fatto che il cibo e il vino sono elementi essenziali della vita. Una ovvietà - spiega Montanari - che assume tutto il suo spessore emotivo nei momenti di difficoltà. Quando noi vediamo le lunghe file nei supermercati, sono forme anche un po' patologiche, se vogliamo, ma che hanno un fondo importante nel desiderio di avere cibo e di stare al mondo. Anche la pratica attuale di cucinare in casa, di prepararsi il cibo, magari di misurarlo meglio per non sprecarlo e di fare bene i conti su quello che ci serve ho l'impressione che aiuti a riacquistare, nei confronti del cibo e del vino, un rapporto interattivo. L'abbondanza che abbiamo vissuto nei decenni scorsi ce la ha fatta considerare meno queste cose, le abbiamo date per scontate. Adesso invece capiamo che sono le più importanti della nostra vita e ci avviciniamo ad esse con più empatia. Io credo che da questa brutta esperienza ne usciremo con una forma maggiore di rispetto nei confronti di quello che mangiamo e di quello che beviamo. Sarà qualcosa di utile e anche di bello. Mangiare e bere - conclude lo storico - sono gesti che io chiamo di relazione tra noi e qualcosa".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Quanta Italia ai "Texsom International Wine Awards"

Difficile scrivere di vino e premi internazionali in un momento tanto duro, specialmente per il settore enoico, in Italia come nel resto del mondo. Ma è un bel modo per concedersi uno squarcio di normalità, quella in cui le etichette del Belpaese fanno incetta di medaglie. Esattamente come successo ai "Texsom International Wine Awards", in Texas, dove una giuria di altissimo livello - prima dell'emergenza Covid-19 - ha giudicato 3.400 vini da ogni angolo del mondo. Al top, con la Medaglia di Platino, c'è l'Aska 2017, il Bolgheri Doc di Banfi, ed un gradino più in basso sono 31 le Medaglie d'Oro, tra cui, per citarne qualcuna, il Montefalco Rosso 2016 Arnaldo Caprai, il Valpolicella Ripasso 2016 Bertani, il Barolo 2015 Borgogno, il Brunello di Montalcino 2015 Poggio alle Mura Castello Banfi, il Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Marina Cvetic Iskra" 2015 Masciarelli, il Chianti Classico Gran Selezione 2015 Rocca delle Macie, il Nobile di Montepulciano Riserva 2015 Salcheto, il Vorberg Pinot Bianco Riserva 2017 Terlan, la Lacrima di Morro d'Alba Querciantica Velenosi, il Non Confunditur 2017 Argiano, il Franciacorta CruPerdu 2011 Castello Bonomi (famiglia Paladini), il Brunello di Montalcino Riserva 2013 Cinelli Colombini, l'Amarone della Valpolicella Classico 2016 Farina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Emergenza Covid-19: da Santa Margherita 1 milione di euro all'Ospedale di Portogruaro

Nel mare, bellissimo, delle decine, se non centinaia di iniziative di solidarietà e beneficenza portate avanti dal mondo del vino, che raccontiamo ormai da settimane, c'è un'onda un po' più alta, che merita una narrazione a parte. Santa Margherita Gruppo Vinicolo, insieme a Zignago Holding, ha deciso di muoversi in sostegno del territorio per contrastare l'emergenza da Covid-19, donando 1 milione di euro all'Ospedale di Portogruaro ULSS4 per la realizzazione di una Recovery Room destinata alla degenza post-operatoria. Questa nuova struttura, che verrà utilizzata da subito per far fronte ai tanti contagi da Coronavirus, ospiterà 7 postazioni attrezzate per la terapia intensiva, dedicate ai pazienti nelle prime 6-12 ore post intervento, permettendo all'Ospedale di isolare il reparto di rianimazione centrale, che potrà così concentrarsi solo sulle emergenze sanitarie.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Con Marco Giuri alla scoperta del DI liquidità: come funziona e come aiuta le imprese del vino

"Importante il fondo di garanzia per le piccole e medie imprese, che garantisce il finanziamento richiesto alla banca. Gli step sono piuttosto semplici, anche se i tempi rischiano di rivelarsi lunghi: bisogna presentare la richiesta di finanziamento alla banca, con la garanzia dello Stato, che la verifica e, dopo il via libera del fondo, eroga il finanziamento, in tre forme diverse. Entro i 25.000 euro è garantito al 100%, fino a 800.000 euro e fino a 5 milioni di euro la garanzia è al 90%, e la banca deve valutare l'andamento economico finanziario dell'azienda".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)