

La News



Antinori e Banfi marchi top in Florida

Negli Usa primo mercato estero del vino italiano, dietro alla California c'è la Florida, dove si stappa 1 bottiglia su 10. Una buona notizia anche per il vino tricolore, visto che nei wine e liquor store di Miami le griffe italiane, almeno tra i rossi, sono ben posizionate, secondo i dati di MiBD Wine Analytics. Tra i brand più presenti, dietro a Beringer, Bodega Catena Zapata e Concha y Toro, c'è la Marchesi Antinori, alla posizione n. 5, davanti a Castello Banfi, entrambi presenti nel 40% delle wine list. Tra le denominazioni più presenti (al vertice Mendoza, Napa Valley e Sonoma County), Igt Toscana al n. 6, Brunello di Montalcino al n. 8 e Chianti Classico al n. 10.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

150 milioni per il vino

Il Decreto Rilancio, che stanziava 55 miliardi di euro a sostegno delle imprese e dei lavoratori, prevede misure importanti anche per il settore agricolo, illustrate oggi dal Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova dal webinar organizzato da Ismea "Rilanciamo l'Agricoltura", insieme a tutti i presidenti delle organizzazioni delle imprese della filiera agroalimentare. "Ci apprestiamo a fare un lavoro importante e specifico, con misure orizzontali che prevedono misure per ogni settore, per un totale di 1,15 miliardi di euro stanziati. Per il vino - spiega il Ministro Bellanova - sono previsti 50 milioni di euro destinati alla distillazione, e 100 milioni di euro per la vendemmia verde: non vogliamo che si esca da questa crisi con un abbassamento della qualità".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Sicilia: sempre più sostenibile e conosciuta

La sostenibilità al centro, perchè è nella natura del vino siciliano (che è il vigneto bio più grande d'Italia), per guardare al futuro di una Sicilia del vino sempre più conosciuta - settima Regione del mondo più conosciuta in un mercato strategico come gli Usa, per esempio - e unita nelle diversità. Una Sicilia del vino che sembra reggere meglio di altri la tempesta Coronavirus (-11% le vendite, contro il -40% del vino italiano). È il quadro di sintesi che arriva dal webinar, firmato da Assovini, nei giorni in cui sarebbe dovuta andare in scena "Sicilia en Primeur n. 17".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Via libera alla ristorazione, ma i tre stelle Michelin del Belpaese aspettano

Dopo aver fatto il punto sulle linee guida dell'Inail e su come i ristoranti saranno messi in condizione di ripartire da Lunedì 18 maggio, ci sono due Regioni - Emilia Romagna e Abruzzo (a cui si sono aggiunte le Marche, ndr) - che hanno messo a punto i primi protocolli di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione. Che, comunque, sono destinate a vivere questa fase con enorme difficoltà, sia per la complessità delle norme, che limiteranno molto le attività ristorative, sia per la difficile situazione economica italiana, portando tantissimi imprenditori del settore a decidere di non riaprire, ritenendo più sensato tenere abbassate le serrande. Intanto, le linee guida dell'Emilia Romagna - più snelle e meno rigorose delle linee guida Inail - come spiega a WineNews l'avvocato Marco Giuri, tra i massimi esperti di normativa vitivinicola e non solo, "saranno il faro, per chiarezza e semplicità, per tutte le altre Regioni". Basterà a riportare ai fornelli i più grandi chef del Belpaese? Non subito, come emerge dall'analisi di WineNews tra i tre stelle Michelin d'Italia. Tra chi lavora alla riapertura, ma senza una data certa, Le Calandre di Padova dei Fratelli Alajmo, e Da Vittorio, il ristorante della famiglia Cerea a Brusaporto, in provincia di Bergamo. Massimo Bottura riaprirà l'Osteria Francescana di Modena "quando tutti saremo in sicurezza, ricominceremo più forti di prima". All'Enoteca Pinchiorri di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde, a Firenze si aspetta il mese di giugno. Ottimista, pur senza indicare una data precisa, chef Niko Romito, con Il Reale di Castel di Sangro, già così, "vicino agli standard sanitari e di sicurezza richiesti". I più "vicini" alla riapertura - prevista per il 2 giugno - sono invece il Mudec di Milano di chef Enrico Bartolini e il Piazza Duomo di Alba, il ristorante di chef Enrico Crippa in partnership con la griffe di Langa Ceretto. A Canneto sull'Oglio, in provincia di Mantova, il Ristorante Dal Pescatore dovrebbe riaprire "tra il 10 ed il 12 giugno", a Senigallia l'Uliassi di Mauro Uliassi riaprirà a metà giugno, poco più tardi, il 23 giugno, sarà invece la volta di Heinz Beck, che tornerà in cucina a La Pergola del Rome Cavalieri di Roma, mentre il Ristorante St. Hubertus di Norbert Niederkofler, a San Cassiano, aspetterà fino a luglio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Laspina (Ice New York): gli Usa al tempo della pandemia

Come hanno raccontato a WineNews alcuni dei principali produttori del Belpaese, il mercato Usa è praticamente fermo per il vino italiano, dopo un primo trimestre che aveva visto l'Italia tornare di nuovo al primo posto come principale esportatore. Ma al di là dei dati e delle percezioni, c'è un Paese, la meta principale extraeuropea per tutto il made in Italy agroalimentare, che vive un momento decisamente più complesso ed articolato di quanto non emerga dal racconto che ne fanno i media. Un Paese pieno di sfaccettature e diversità, anche in questo caso, con Stati se non Covid-free quasi, ed altri già in grado di organizzare una ripartenza. Certo, non sarà facile riprendere da dove eravamo rimasti, anche qui, proprio come in Italia, la ristorazione rischia di pagare il conto più salato, la comunicazione e la promozione sono destinate - e lo stanno già imparando a fare - a cambiare, persino lo stile di vita potrebbe non essere più lo stesso, e questo, in una visione ottimistica, potrebbe aprire nuovi spazi per il made in Italy. Anche perché, gli Usa storicamente vivono di grandi cadute ma anche di veloci recuperi. Andrà così anche questa volta? Impossibile dirlo, ma per avere in quadro il più vicino possibile alla realtà, abbiamo parlato con Antonino Laspina, direttore Ice New York.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gelardini & Romani e Finarte uniscono il vino italiano, ad Hong Kong, il 17 maggio

Adesso manca davvero poco a quella che sarà la prima asta di fine wine del 2020 ad Hong Kong, dove l'emergenza sanitaria è ormai alle spalle, e gli ingranaggi delle attività produttive stanno ripartendo. Il 17 maggio, Gelardini & Romani Wine Auctions in partnership con Finarte porteranno sotto il martello 752 lotti, tutti di vino, quasi tutto dal Belpaese, dal Sassicaia al Brunello di Montalcino Riserva di Biondi Santi, dal Sangiovese di Case Basse (Soldera) al Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno. "Alla fine - commenta a WineNews Raimondo Romani - siamo riusciti a fare ciò che neanche Christie's, Sotheby's e Acker Merrall & Condit sono riusciti a fare". Per il capo Dipartimento Vini e Distillati di Finarte Guido Groppi, invece, "sarà un'asta importante, anche simbolicamente, per tutto il vino italiano".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"La voglia di bere vino nel mondo e in Italia non è passata con il Covid. Da qui ripartiremo"

Parla James Suckling, tra le firme del giornalismo enoico più influenti in Usa e Asia. Che riflette sul futuro del mercato e degli eventi del vino. "Web e vendita diretta, anche a distanza, saranno sempre più importanti. I ristoranti soffriranno, la realtà è che tanti, in Usa, in Asia e non solo, non riapriranno. Ma resteranno luoghi fondamentali per il commercio, e anche per fare cultura del vino. Gli eventi soffriranno, almeno per un anno sarà difficile viaggiare, ma ripartiranno".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)