

La News



Covid19 e vino, il James Suckling-pensiero

La passione per il vino intatta e, anzi, più forte, perché il mondo non ha mai smesso di berlo. E il futuro sui mercati fondamentali, da dove ci siamo fermati, ma mai del tutto, con le vendite online e soprattutto direct-to-consumer che faranno la differenza; e nella ristorazione mondiale che, invece, si è fermata eccome, lasciando un vuoto enorme, economico e culturale; ma anche degli eventi, che non ci saranno per uno-due anni, ma poi ripartiranno, più piccoli. È il James Suckling-pensiero, a tu per tu con il direttore di WineNews, Alessandro Regoli, sul dopo Covid19. Elemento chiave, la comunicazione, che, per le distanze ancora da mantenere, è e sarà fondamentale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I fine wine italiani ripartono da HK

Parla italiano la prima asta di fine wine ospitata ad Hong Kong dall'inizio dell'anno, di scena ieri nella ex colonia britannica e firmata da Gelardini & Romani e Finarte, capaci di portare sotto il martello (anche online) 752 lotti (più decine di fuori catalogo), con il 94% del valore assegnato, per un totale di 550.000 euro. Boom di Sangiovese e Nebbiolo tra i lotti italiani, con 12 bottiglie di Barbaresco Cichet Pajé 2010 di Roagna (8.800 euro), tre magnum di Masseto (5.800 euro), tre bottiglie di Brunello Riserva 1955 Biondi Santi a 4.940 euro (+133% su base d'asta), due magnum di Sassicaia (1985 e 1997) a 4.600 euro, 6 bottiglie di Barolo Ca' Morisso 2010 di Giuseppe Mascarello, a 3.900 euro, 12 bottiglie di Amarone della Valpolicella di Dal Forno (3.200 euro) e la magnum di Brunello di Montalcino 1983 di Case Basse (Soldera), a 2.250 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'apertura "non riapertura" dei ristoranti

Oggi, 18 maggio, doveva essere il giorno della riapertura tanto attesa e richiesta di bar, ristoranti, trattorie e osterie di tutto il Belpaese, uno dei comparti simbolo dell'eccellenza del made in Italy. Ma, come già rilevato da Fipe/Concommercio, e anche da Coldiretti, in molti sono rimasti chiusi. Ne è simbolo Firenze, una delle città più belle e turistiche d'Italia, che oggi si presenta deserta e piovosa, con tante saracinesche dei tanti locali che popolano il centro ancora abbassate. Segno di una crisi forte, e di tanta incertezza (foto gallery di WineNews nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Riaprono i ristoranti, ma il food delivery d'autore continua a crescere

Da oggi è via libera, e con le restrizioni del caso i ristoranti d'Italia possono tornare ad aprire i battenti (a farlo saranno 7 su 10, secondo le stime Fipe-Concommercio). Ma tra dubbi sull'applicazione e sui costi dei protocolli di sicurezza, e la consapevolezza che, con il turismo fermo, il clienti non abboneranno, per ora, in molti, continuano a puntare su un food delivery che si fa sempre più d'autore. Anche nei grandi territori del vino, come raccontano tante case history. Come quella della stellata Osteria Perillà, a Rocca d'Orcia, nel cuore della Valdorcia patrimonio Unesco, che abbraccia territori come quello del Brunello di Montalcino e dell'Orcia Doc, e accarezza quella del Nobile di Montepulciano, dove dal 23 maggio, saranno proposti menù realizzati in gran parte con le materie prime di Podere Forte, azienda biodinamica che è anche cantina di riferimento del territorio (i cui vini saranno in abbinamento). Sulla costa di Bolgheri, invece, continuerà a fare delivery uno templi della cucina di pesce d'Italia, La Pineta di Bibbona, oggi guidata dai fratelli Andrea e Daniele Zazzeri. Ma sono tantissime le case history d'autore: da Massimo Bottura, con i menù a domicilio, a Modena e a Milano, della Franceschetta 58, "sorella minore" dell'Osteria Francescana di Modena, ad Enrico Crippa, del tristellato Piazza Duomo di Alba (con la famiglia Ceretto), che continua con il delivery dei piatti della trattoria La Piola. E ancora i fratelli Cera con Da Vittorio at Home, il Ristorante del Cambio di Torino guidato da Matteo Baronetto, e ancora, la Glass Hostaria di Cristina Bowerman, a Roma. E anche la "Guida Michelin" in questi giorni, sul suo sito, ha stilato una lista di locali e ristoranti che fanno asporto e/o take away, nelle città più importanti. A Milano, si va dal bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia, a stellati come Sadler, Trussardi alla Scala, Cracco, ma anche allo storico Al Pont de Ferr, mentre a Roma si segnalano stellati come Piperio Roma o Il Convivio-Troiani, o trattorie come Da Armando al Panteon o Da Cesare. A Firenze sono segnalati locali come Da Burde della famiglia Gori o il Cibleo, ristorante "fusion" dello chef Fabio Picchi, mentre a Torino, c'è anche lo stellato Cannavacciuolo Bistrot di Antonino Cannavacciuolo. Esempi, tra i tanti, di un fenomeno, quello del delivery, che non si ferma.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La Sicilia del vino guarda al futuro

La sostenibilità al centro, perché è nella natura del vino siciliano (che è il vigneto bio più grande d'Italia), per guardare al domani, forti di un presente che parla di una crescita forte del brand Sicilia - settima denominazione del mondo più conosciuta in un mercato strategico come gli Usa, per esempio - e con essa delle denominazioni territoriali, che sempre più spesso mettono anche "Sicilia in etichetta" (+11%, mentre l'imbottigliato Doc Sicilia, a 95 milioni di bottiglie, fa +19% sul 2018, ndr). Con un Fondazione dedicata proprio al tema della sostenibilità, sull'asse Assovini - Consorzio Doc Sicilia. Il tutto mentre anche le cantine siciliane (riduci da una vendemmia 2019 da 4,3 milioni di ettolitri e di gran qualità), fanno i conti con la crisi Covid-19 e con il blocco della ristorazione in Italia e nel mondo, consolandosi, in attesa di ripartenza, di un calo delle vendite tutto sommato contenuto: un -11%, sul -40% generale 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". In una Sicilia del vino e del cibo che, come raccontato da tanti produttori (da Tasca d'Almerita a Donnafugata a Cottanera, per esempio) e da chef come Pino Cuttaia (La Madia e presidente de "Le Soste di Ulisse") lavora unita al suo futuro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La crisi Coronavirus non ferma l'export alimentare e agricolo italiano verso i Paesi extra-Ue

Nonostante i duri mesi di lockdown, quello che emerge dall'analisi di Confagricoltura, sui dati dell'export di prodotti agricoli e alimentari nei Paesi extra-Ue dell'Agenzia delle Dogane, è un bilancio complessivamente confortante. Dal confronto dei valori delle esportazioni dei primi 4 mesi del 2019 e del 2020 (in piena emergenza Coronavirus) emerge, in generale, un andamento di crescita, pari al +3,7%, con incrementi rilevanti per ortaggi (+30%) e carni (+25%). Sensibili flessioni invece per fiori e piante (-25%), paste alimentari (-14%), frutta (-9%). Guardando ciascun mese del primo quadrimestre dell'anno, vini e spumanti, e formaggi e latticini hanno segnato una forte crescita in gennaio, rispettivamente a +24% e +60%, con segni negativi nei 3 mesi seguenti. Con il dato finale del vino a +3,3% nei 4 mesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino a fianco della ristorazione: ecco "Troviamoci", iniziativa firmata da Cà del Bosco

Maurizio Zanella: "un piccolo modo per dare visibilità alla ristorazione che resiste alla crisi. Così, sappiamo dire agli appassionati di Cà del Bosco quali ristoranti sono aperti vicino a loro, se fanno take away o delivery e così via. Anche per il vino è un momento difficile, non mi stupirei se a fine anno ci fossero perdite di fatturato fino al -40%. La ripresa sarà lunga. Alle cantine ora più che mai serve coerenza, nella qualità e nel commercio, e tanto sacrificio".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)