

La News



La decortica, simbolo di rinascita

Un rituale che torna ogni anno, e che in questo 2020 assume un significato ancora più simbolico. È la decortica, che ci ricorda come, nonostante tutto, la natura continui a fare il suo corso: una vera e propria rinascita, che anima le sugherete del Portogallo di Amorim Cork, il più grande produttore di tappi in sughero al mondo, guidata in Italia da Carlos Veloso dos Santos. A cavallo tra la primavera e l'estate, la linfa si posiziona tra il fusto della pianta e la sua corteccia, ed è quindi possibile toglierla agevolmente. Un'attività che sanno fare in pochi, economicamente fondamentale nel sud del Mediterraneo, e sostenibile, anche in termini ambientali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

"Ripartiamo dalla terra"

L'aveva detto subito, Carlo Petrini: la crisi sanitaria e l'emergenza legate alla pandemia di Covid-19 sta mettendo tutti di fronte ad un mondo nuovo, da costruire rimettendo in discussione modelli economici e produttivi divenuti, in certi casi, insostenibili. Adesso, come scrive lo stesso Petrini, "è il momento delle scelte". Sul piatto, i fondi del "decreto Rilancio, che possono rilanciare le filiere locali virtuose, quelle che garantiscono cibo buono e sano, che custodiscono il territorio e lo preservano dal dissesto". Quelle del fondatore di Slow Food non sono solo belle intenzioni, ma proposte concrete, contenute nell'appello "Ripartiamo dalla terra", in cui si chiede "di estendere il credito di imposta ai ristoratori, alle strutture di accoglienza turistica e agli altri locali di somministrazione alimenti, per l'acquisto di prodotti legati a filiere locali".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Gianni Morandi tra solidarietà e gastronomia

"Quella trascorsa in Umbria è stata una giornata indelebile, che resterà nei miei ricordi". Parole (e musica) di Gianni Morandi, che ieri, dal sagrato della Basilica di San Francesco di Assisi, ha dato voce al tradizionale spettacolo di solidarietà "Con il cuore", il concerto evento - senza pubblico - condotto da Carlo Conti in diretta su Rai Uno. Prima, però, i piaceri della gola, alla Trattoria da Elide, bevendo una bottiglia di Sagrantino di Montefalco di Arnaldo Caprai, griffe storica dell'Italia enoica.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Al mare, in campagna, tra i filari, in cantina: la ristorazione ha un disperato bisogno di spazio

Sono passate tre settimane dalla fine del lockdown, ma la ripartenza, in Italia, è ancora timida. Specie per il mondo della ristorazione, alle prese con fatturati in calo e un futuro a dir poco incerto, con una sola sicurezza: il bisogno, urgente, di spazio. Argomento che, su WineNews, abbiamo affrontato sin dai primi giorni di emergenza, e che oggi sembra deflagrare in tutta la sua importanza, e chissà se come emergenza limitata nel tempo o se come trend. In città e nei borghi, dove le amministrazioni mettono a disposizione ogni centimetro quadrato di suolo pubblico possibile, come in campagna, a partire dai grandi territori del vino, dove lo spazio è l'ultimo dei problemi. Ed è qui che nascono nuove formule e nuove partnership. Come quella tra una delle griffe di riferimento del Chianti Classico, Rocca della Macie, e lo chef Maurizio Bardotti, stella Michelin con il "43" di San Gimignano, che guiderà la cucina del gourmet "Passo dopo Passo". A Como, invece, c'è chi decide di lasciare il centro storico, all'ombra della Cattedrale della città, per trasferirsi, almeno temporaneamente, in un grande parco: è Feel, del giovane chef Federico Beretta. Diversa l'esperienza di Giancarlo Perbellini, che ha deciso di rimandare la riapertura del due stelle Michelin Casa Perbellini, puntando su progetti diversi: il Pop Up Restaurant, sempre nel cuore di Verona, e la "Locanda Perbellini al Mare", a Bovo Marina, nell'agrintino, bistrot di pesce affacciato sul Mediterraneo. E poi c'è Feudi di San Gregorio, che nella casa madre in Irpinia ospita lo stellato Marennà, e tra i filari di Campo alle Comete (Bolgheri), accoglie l'iniziativa "Pic-Nic". La mitica enogastronomia/salumeria Roscioli, a Roma, per l'estate apre Rosciolino, in una grande area con piscina e campi da tennis nel quartiere della Pisana. In questa fase, allora, conta molto non solo "il dove" ma anche "il come", e il territorio diventa un punto di forza fondamentale. Tanto che anche l'Alta Badia, uno dei distretti italiani più belli, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Unesco, ad altissima concentrazione di ristoranti stellati (a partire dal tre stelle St. Hubertus di chef Norbert Niederkofler), propone un'estate diversa, un "Picnic in vetta", per assaporare i prodotti dell'Alto Adige sdraiati su un prato a 2.000 metri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bordeaux 2019, la crisi affossa i prezzi

Da una parte una formula che mostra da anni i segni del tempo, quella della vendita in primeur, irrinunciabile per i vignaioli di Bordeaux, dall'altra un contesto internazionale a dir poco complicato, che segue un anno difficile sui mercati ed una vendemmia buona, con punte ottime, ma non eccellente come la precedente. Il risultato, e non potrebbe essere altrimenti, sono prezzi in netto calo per l'annata 2019, anche oltre il 30%, come nel caso di Château Palmer, a 226 euro a bottiglia al retailer, il 33% in meno dello scorso anno. Nei giorni scorsi hanno fatto irruzione sul mercato anche i primi due Premiers Crus: Lafite-Rothschild, che si può acquistare a 575 euro a bottiglia, il 15% in meno dell'annata 2018, e Mouton-Rothschild, a 402 euro a bottiglia, il 31% in meno dello scorso anno. Stesso calo di prezzo di Cheval Blanc, a 509 euro a bottiglia, mentre Angélus si attesta a 322 euro a bottiglia (-9%). Prezzi che - facendo sempre riferimento a quelli del retailer - scendono in maniera sensibile anche per Cos d'Estournel (155 euro a bottiglia, -23%), Léoville-Poyferré (70 euro, -26%), Pontet-Canet (83 euro, -30%), Lynch Bages (94 euro, -26%) e Valandraud (127 euro, -30%), per citare alcune delle etichette più interessanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Distillazione di crisi, in Francia via libera per 200 milioni di litri, mentre l'Italia aspetta

Domanda e offerta. Da un lato, l'ormai endemica scarsità di alcol, in farmacia come al supermercato, dall'altra, le cantine piene di vino, magari non ai livelli che si temeva a inizio pandemia, ma comunque vicini ai livelli di guardia via via che la prossima vendemmia si avvicina. La soluzione, per far incontrare le esigenze diverse di due settori poi non così lontani, è la distillazione di crisi, a cui l'Italia ha deciso di ricorrere da settimane, ma per "liberare" le aziende di 150 milioni di litri di vini comuni, come previsto dal Dl Rilancio, manca ancora il decreto attuativo, mentre la Francia ha già dato il via libera ad analogo sorte per 200 milioni di litri di vino, non solo comune, ma anche a denominazione d'origine, pronti a diventare gel disinfectante (in vendita in farmacia già nelle prossime settimane) o bioetanolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

A Winenews, Alessandro Borghese, lo chef pioniere della tv, oggi "ambasciatore dell'Asti"

"Sono stato il precursore degli chef televisivi, ma nasco cuoco. In questo periodo difficile gli italiani hanno finalmente cucinato a casa, ogni giorno e ad ogni pasto. Una cosa rara, che ci ha fatto capire il tempo ed il costo dietro al piatto, ma che lascia la paura di tornare a mangiare fuori. Per il mondo della ristorazione è stato un colpo durissimo, e le misure di sostegno dello Stato sono state poche. Essere ambasciatore di un grande territorio del vino, quello dell'Asti, è un onore. Dal punto di vista di uno chef di cucina il matrimonio cibo/vino è quasi sempre una scoperta".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)