

La News



**Pandolfini: Sassicaia e Conterno al top**

Una magnum della mitica vendemmia 1985 di Sassicaia battuta a 3.920 euro, una verticale di Le Pergole Torte (27 bottiglie, dal 1985 al 2015) a 6.615 euro, una selezione di quattro annate di Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno passate di proprietario per 4.288 euro, una mini verticale di sei bottiglie (dalla 2006 alla 2011) di Masseto, che ha trovato posto in una nuova cantina per 10.412 euro: ecco i lotti top della prima asta dopo il lock down di Pandolfini (di scena il 17 e 18 giugno), con i numeri del vino che rispecchiano il grande momento che il mercato italiano sta attraversando, e che nemmeno la congiuntura internazionale riesce a fermare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Le sfide della ristorazione**

Dagli Stati Generali dell'Economia, pochi giorni fa, si era levato il grido di dolore della ristorazione, tra i settori in assoluto più colpiti dall'emergenza Covid-19 e dal successivo lockdown, che alla fine del 2020 rischia di perdere 34 miliardi di euro. All'appello della Fipe, che aveva chiesto al Governo provvedimenti strutturali e strategici, risponde oggi il premier Giuseppe Conte, che ipotizza il taglio dell'Iva sul vino e sui principali prodotti alimentari per rilanciare il settore. Un misura accolta positivamente dalla Coldiretti, e di sicuro sarebbe un primo passo importante per tutta la ristorazione. Che, intanto, ha di fronte un'altra sfida: la riapertura di diverse Regioni alle sagre, che in un momento del genere potrebbe rivelarsi un colpo di grazie definitivo per tante imprese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Riapre il Museo del Vino di Torgiano**

Fondato pionieristicamente nel 1974, per volontà della famiglia Lungarotti, griffe del vino in Umbria, ed oggi uno dei templi della cultura del vino mondiale, con una collezione di oltre 3.500 opere, divise in venti sale che raccontano 5.000 anni di storia del vino, che ne fanno il più grande al mondo, dove passato e bellezza si incontrano tra oggetti unici, il Museo del Vino di Torgiano, ha riaperto i battenti agli appassionati. Un segnale forte, che guarda al futuro, per il territorio e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Appassionati e business, in fiera ed in digitale: ecco "Wine2Wine Exhibition" e "Opera Wine"**

Una vera e propria fiera "fisica" del vino italiano, perché di solo digitale - anche se sempre più importante ed integrante - il business non può vivere. La prima grande kermesse del sistema-vino italiano post Covid, sviluppata secondo i protocolli di sicurezza "safe business", con un giorno di apertura al pubblico e due dedicati al business: ecco "Wine2Wine Exhibition", il nuovo format di Veronafiere, che sarà di scena dal 22 novembre (giornata dedicata ai wine lovers ed ai consumatori, con tanto di vendita diretta) al 24 novembre. Preceduto, come anticipato nei giorni scorsi da WineNews, da "Opera Wine", il 21 novembre, la grande degustazione, firmata da "Wine Spectator", con le migliori 100 cantine italiane (inizialmente rinviata al 2021, come Vinitaly). Tutto a Verona, che torna capitale del vino italiano. Si tratta del primo grande evento unitario in autunno rivolto al comparto vitivinicolo che chiama a raccolta Istituzioni pubbliche, Regioni e Consorzi, in collaborazione con Ministero delle Politiche Agricole, Affari Esteri e Ice-Agenzia, impegnata insieme a Veronafiere nell'attività di incoming dei buyer stranieri. Insieme alla nuova "Wine2Wine Exhibition" - tre padiglioni coinvolti, con la logica del "walk around tasting", con un percorso per aree tematiche e geografiche con cui raccontare le denominazioni e le tipologie del vino italiano - sarà di scena anche il tradizionale "Wine2Wine Business Forum", con focus sul mercato del vino post Covid. Una riscossa del vino italiano e del sistema fieristico, due asset fondamentali, come hanno ricordato i Ministri Di Maio, secondo cui "il Paese deve ripartire dalle sue eccellenze, come il vino ed il sistema fieristico, al centro del Patto per l'Export", e Bellanova, secondo cui è significativo che sia proprio legato al vino "uno dei primi grandi appuntamenti dove ritrovare l'importanza del confronto e dello scambio di idee". Evento che traccia la rotta di un futuro dove la fiera fisica sarà sempre più affiancata dal digitale, "sui cui abbiamo investito da anni e non ci siamo fatti trovare impreparati", sottolinea il presidente Veronafiere Maurizio Danese, e che sarà uno strumento che, con le relazioni personali e dirette al centro, "attraverso il digitale dovrà vivere tutto l'anno come network tra produttori e mercati", ha sottolineato il dg Giovanni Mantovani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**L'enogastronomia, leva del turismo culturale**

L'enogastronomia, la prima pagina di un racconto che parla di arte, storia, cultura, paesaggi: questo, in breve, il messaggio del webinar firmato Doc-Com, agenzia di comunicazione digitale, "Destinazioni ma anche grandi eventi sportivi e innovativi format gastronomici scelgono il food come leva di promozione turistica", momento di condivisione di esperienze di imprenditori, di diversi "mondi", che in comune hanno l'aver abbracciato il mondo del wine&food come mezzo di diffusione culturale. A partire da Raffaele Boscaini, della griffe dell'Amarone Masi: "il nostro Masi Wine Bar è nato per completare l'esperienza enoica nella quotidianità, soprattutto se si tratta di cibi ispirati al luogo in cui i nostri vini nascono, per raccontare al consumatore una storia completa, del territorio, del paesaggio e della cultura". Sinergia propria anche di Norbert Niederkofler, chef tre stelle Michelin che mette al centro della sua cucina la sostenibilità e il racconto del territorio, e che col progetto "Care's" ha cercato di portare ad un livello ancora superiore, quello dell'esperienza: "è un evento - racconta lo chef - che va nella direzione della sostenibilità, in termini di experience: il cliente può vivere in prima persona quello che facciamo sul tema, attraverso il foraging, il design, la cucina, il vino e l'ambiente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Alla fine del lockdown, gli italiani non hanno avuto dubbi: +20% le bollicine per brindare**

Alla fine del lockdown, gli italiani non hanno avuto dubbi su come festeggiare: aumentano del 20% le bollicine stappate dopo la quarantena, con un balzo negli acquisti per brindare alla ritrovata libertà nelle case tra parenti e amici. Emerge da un'analisi della Coldiretti, sulla base dei dati Ismea, della settimana tra il 11 ed il 17 maggio sullo stesso periodo del 2019. Il boom degli acquisti di spumante è la punta dell'iceberg della voglia degli italiani di tornare, gradualmente, alla normalità recuperando i piaceri della tavola, ma restando, almeno per il momento, al sicuro tra le mura domestiche. Il risultato è un aumento degli acquisti casalinghi di prodotti alimentari che su base annua è stimato pari al +6%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**L'agroalimentare italiano al centro del "Patto per l'export": sul piatto 1,4 miliardi di euro**

Il Sottosegretario agli Affari Esteri Manlio Di Stefano ospite di Qualivita: "settore fondamentale del made in Italy, capace di trainare gli altri". Un patto "aperto a nuovi contributi ed ingressi", e basato su sei pilastri: comunicazione, promozione integrata, commercio digitale, sistema fieristico, formazione/informazione e finanza agevolata. E con misure specifiche per il vino ed il cibo di qualità italiano autentico, come il rifinanziamento della "Settimana della Cucina Italiana nel mondo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)