

La News



La stella a Barbieri? C'è da scommetterci...

Le quote non cambiano, ma le voci di un ritorno nella Guida Michelin, in grande stile, di chef Bruno Barbieri, che, prima dell'esplosione del fenomeno Enrico Bartolini, era stato il cuoco più stellato d'Italia, si fanno sempre più insistenti. Riuscirà a portare la stella al ristorante bolognese Fourghetti? Secondo i maggiori siti di betting, ci sono discrete possibilità: la scommessa è pagata 6 volte la posta. Il più quotato è Carlo Cracco, con la riconquista della seconda stella a 2,5. La terza stella del Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo è data a 2,75, mentre il ritorno alla seconda stella per Gianfranco Vissani ed il mitico ristorante di Baschi, a 3,5.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Le cooperative mondiali del vino

"Questa crisi globale ha colpito pesantemente i grandi mercati del vino come Europa e Stati Uniti, e quelli emergenti, come il Brasile. Si stima che non sarà possibile recuperare i livelli di fatturato prima del 2024/2025. Dobbiamo prendere lezione dall'emisfero Sud che, in questa crisi, ha saputo sostenere meglio il settore del vino, valorizzandolo. Fa, inoltre, scuola l'approccio del comparto delle bollicine che, a seguito della crisi del 2008, ha avuto un grande rilancio. Dovremo riformulare la nostra offerta". Tra mercato del vino e sfide economiche, sociali e ambientali del prossimo futuro, le parole di Pau Roca, dg Oiv, al Forum Mondiale - virtuale - delle Cooperative Vinicole sulla situazione globale e gli effetti della pandemia, promosso da Caviro e presieduto dal presidente del Gruppo, Carlo Dalmonte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Famiglie Storiche: ripartire dalla zonazione

Vendemmia verde e distillazioni di crisi sono le due misure fondamentali per rispondere, in tempi rapidi, all'emergenza, ma il vigneto italiano è quanto di più eterogeneo si possa immaginare, ed ogni territorio vive dinamiche diverse, anche al suo interno. È il caso, ad esempio, della Valpolicella, dove alle proposte del Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella rispondono le Famiglie Storiche, riportando in auge il tema della zonazione e della differenziazione di resa e cernita tra le aree collinari e di pianura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Reali, virtuali, a numero chiuso, intimi: la ripartenza (resiliente) degli eventi del vino

Ripartire non è uno slogan vuoto, ma una necessità impellente. E non solo di natura economica, quanto sociale ed umana. Ripartire per riappropriarsi di una normalità sospesa da mesi, per tornare a muoversi liberamente ed a godere, insieme, nei limiti del possibile e del consentito, di spazi, cibo, vino, musica, essenzialmente di tutto ciò che rende la vita un po' più bella. Specie in estate, quando gli eventi di ogni tipo animano i week end e le serate più calde, dal Nord al Sud del Belpaese. Di molti si sentirà indubbiamente la mancanza, ma il mondo del vino sembra tornare, piacevolmente, in fermento, con appuntamenti, in forma riveduta e corretta, che tornano a riempire i calendari dei wine lover di cerchiati rossi. Alcuni reali, altri virtuali, altri ancora a numero chiuso, ma la ripartenza del vino è fatta così, ha bisogno di farsi resiliente, per farsi, come sempre, motore del turismo nei territori, "orfani" di una parte importante di turisti stranieri, ma pronti ad accogliere i wine lover da ovunque arriveranno. È in questo quadro che le location più belle di Montalcino e delle terre del Brunello faranno eccezionalmente da cornice a "Jazz & Wine in Montalcino", il festival organizzato ogni estate dalla Castello Banfi insieme al Comune di Montalcuno, che torna con quattro grandi concerti. E poi c'è la serie di eventi che animeranno l'estate sulle sponde del Lago di Garda con il Chiaretto di Bardolino, ed ancora il primo appuntamento di "Collisioni", a Barolo, insieme ai vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Mentre i festeggiamenti saranno perlopiù virtuali (almeno per ora) per i 150 anni della griffe pugliese Cantina Apollonio. E ancora, l'incontro tra il "Re del Sagrantino" Marco Caprai e il "Re del Pinot Nero" Martin Foradori Hofstätter, in Alto Adige, dove andrà in scena, ma solo per pochi intimi, anche il brindisi della cantina Kettmeir insieme alla cucina tre stelle Michelin di chef Norbert Niederkofler. Infine, il Vino Santo Trentino, uno dei pochi vini al mondo riconosciuti Presidio Slow Food, che dopo la lunga attesa causata proprio dall'emergenza Covid-19, domani apre finalmente le porte al pubblico della Casa Caveau Vino Santo di Padergone, nella Valle dei Laghi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Primum Familiae Vini lancia "The Pfv Prize"

Eccellenza nell'ambito della sostenibilità, dell'innovazione, dell'artigianalità e nel passaggio virtuoso di responsabilità e dedizione, da una generazione a quella seguente: sono le caratteristiche vincenti nel mondo imprenditoriale, a partire dal vino, secondo Primum Familiae Vini, l'associazione fondata nel 1991 da Robert Drouhin (Maison Joseph Drouhin) e Miguel Torres (Torres) per riunire sotto uno stesso tetto le dinastie del vino mondiale, e che mette insieme 12 grandi realtà familiari del vino, tra cui la Marchesi Antinori e Tenuta San Guido, che lancia il "The Pfv Prize". Un riconoscimento di 100.000 euro, da assegnare ad un'azienda a guida familiare, che operi in una qualsiasi area d'impresa, e che dimostri la sua eccellenza proprio negli ambiti fondamentali secondo l'associazione. A giudicare i candidati sarà una giuria di 12 membri, uno per ogni grande famiglia del vino, tra cui Priscilla Incisa Della Rochetta per Tenuta San Guido, e Alessia Antinori per Marchesi Antinori. "L'annuncio di questo premio in un momento di difficoltà internazionale a seguito del Covid-19 - spiega proprio Alessia Antinori - vuole enfatizzare la capacità di pensare a lungo termine tipica delle aziende familiari e il nostro intrinseco ottimismo verso il futuro, purché sia volto a difendere i giusti valori".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino e design italiano d'autore, Pininfarina "veste" il Prosecco di Zonin

Vino e design, eccellenze italiane che, spesso, sono andate a braccetto, e che si incontrano ancora una volta, nel segno di due dei nomi più importanti del made in Italy. Perché nasce dalla condivisione di idee tra Zonin1821, una delle realtà del vino più grandi d'Italia (2.000 ettari di vigneto in 7 Regioni del Belpaese) e Pininfarina, il marchio più celebre del design italiano, la nuova veste di uno dei prodotti di punta della cantina, il Prosecco Cuvée 1821. Il risultato? "Un segno puro e distintivo, veicolo di comunicazione e sintesi di un'identità chiara. Una retta verticale e precisa, che rappresenta un'expertise fatta di precisione, tecnica e rigore. E la forma circolare, simbolo di apertura, socializzazione e umanità".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Wine2Wine Exhibition" e "Opera Wine" by Vinitaly, tra digitale e fisico, per il rilancio del vino

A WineNews il dg Veronafiore Giovanni Mantovani: "evento che nasce dall'ascolto delle esigenze delle imprese in questi mesi difficili, per far ripartire il business e la comunicazione del vino italiano nel mondo. In futuro le fiere dovranno essere un network tra produttori e mercati attivo tutto l'anno, con la fondamentale presenza fisica negli eventi affiancata dal digitale e da contenuti utili alle imprese".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)