

La News



Il "Decreto ristori" in Gazzetta Ufficiale

Contributi a fondo perduto fino al 200%, per la ristorazione e del 150% per bar senza cucina, gelatiere e pasticcerie, fino ad un massimo di 150.000 euro, credito di imposta per gli affitti di ottobre, novembre e dicembre, esenzione della seconda rata Imu, proroga di 6 settimane della Cassa Integrazione, sospensione dei contributi per novembre e non solo: sono solo alcune delle misure a sostegno delle imprese colpite dal Dpcm del 24 ottobre che impone, tra le altre cose, la chiusura alle ore 18 per bar e ristoranti, previste nel cosiddetto "Decreto Ristori", pubblicato in Gazzetta Ufficiale (nell'approfondimento la sintesi dello Studio Giuri).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ocm, Covid, territori: parla la Toscana del vino

Flessibilità nell'utilizzo delle risorse dell'Ocm Vino per la promozione nei Paesi Terzi, in un contesto in cui è praticamente impossibile fare programmi; la valutazione sulle misure che, in Italia ma non solo, frenano ancora una volta la ristorazione; la riflessione sulla portata generale di norme anti Covid identiche per le grandi metropoli e per i piccoli borghi, che però sono realtà molto diverse; la consapevolezza che sarà fondamentale il supporto delle istituzioni per superare la pandemia: sintesi estrema delle riflessioni che arrivano da alcuni dei territori più importanti del vino di Toscana, nelle parole di Giovanni Busi, presidente del Consorzio del Chianti, di Fabrizio Bindocci, guida di quello del Brunello di Montalcino, di Andrea Rossi, presidente del Consorzio del Nobile di Montepulciano, e di Francesco Mazzei, guida di Avito, che unisce i Consorzi dei Vini di Toscana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'asta charity di "SanPa" e Pandolfini

Dai grandi nomi come Château d'Yquem e Sassicaia, Pol Roger e Borgogno, Dugat-Py e Casanova di Neri, a produttori meno conosciuti, accanto a grandi grappe, rum, cognac e whisky: sono solo alcuni dei vini pregiati provenienti dalle migliori cantine e distillerie italiane ed internazionali protagonisti di "Smart Wine 2.0", asta online di Pandolfini a sostegno di San Patrignano, dal 30 ottobre al 6 novembre. Con i primi 157 (battuti senza commissione da parte di Pandolfini) dalla collezione di Vite l'agriturismo gourmet gestito dalla Comunità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

I grandi vini d'Italia conquistano Hong Kong, nell'asta firmata Gelardini & Romani

In un'Asia dove le cose sembrano tornare alla normalità dopo l'emergenza Covid, arrivano buoni segnali per i fine wines italiani. A raccontarli, a WineNews, è la Gelardini & Romani Wine Auctions, l'unica casa d'aste specializzata in etichette del Belpaese di stanza ad Hong Kong, che, nell'ultima asta, "The Italian Sale", andata in scena il 25 ottobre, ha messo a segno aggiudicazioni per 512.000 euro, il 118% del valore di base d'asta, con un catalogo dedicato per oltre il 90% ai vini italiani, con tante vecchie e grandi annate. A partire proprio dal top lot, quello di 6 bottiglie del mitico Sassicaia 1985, aggiudicate per 10.500 euro (+45% su base d'asta), davanti a 2 magnum di Château Pétrus 1970 aggiudicate per 7.800 euro (+20%) ed a 12 bottiglie di Barolo Riserva Gran Bussia 1989 di Aldo Conterno, aggiudicate per 4.950 euro (+73%). Ancora, tra i top lot, i Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse di Gianfranco Soldera e della Tenuta Greppo di Biondi Santi, il Barolo Monprivato di Brovia, insieme ai grandi di Francia come Chateau Margaux e Chateau Petrus. "Con questa ventesima vendita ad Hong Kong abbiamo confermato - sottolinea Raimondo Romani della Gelardini & Romani Wine Auctions - la nostra leadership in Asia per la vendita all'asta dei fine wines italiani, in forte crescita nelle preferenze degli appassionati più qualificati. In tanti, in questa parte del mondo continuano a potersi permettere di "stappare" solo il meglio ed al giusto punto di maturità, senza badare a spese. Cresce il Sangiovese, in tutte le sue espressioni territoriali, con Brunello di Montalcino e Chianti Classico in rampa di lancio per agganciare Barolo e Barbaresco. Confermato anche l'outlook positivo per i vini dell'Etna". Un'asta, quella del 25 ottobre, andata in scena nelle celebrazioni dei 50 anni delle relazioni diplomatiche tra Italia ed Hong Kong, insieme alla Everlasting Wonder Gala Event (la cui organizzazione è stata affidata dal Governo di Hong Kong alla Chinese-Italian Cultural Society), che ha suggellato anche una nuova collaborazione tra le Gallerie degli Uffizi di Firenze, uno dei musei più importanti d'Italia e del mondo, e l'Hong Kong Museum of Art (HKMoA). E che è stata anche occasione per lanciare la prossima grande asta di Gelardini & Romani, di scena nei prossimi giorni, con dei veri e propri gioielli per i collezionisti.

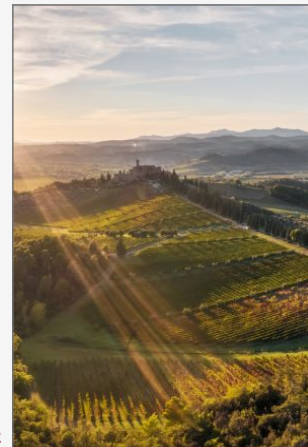
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Nasce il "Banfi Brunello Ambassador Club"

Sono trascorsi 40 anni dalla nascita di Banfi, la cantina che, in tempi non sospetti e relativamente brevi, ha lanciato nel mondo uno dei più grandi vini italiani, inventato alla fine dell'Ottocento dalla famiglia Biondi Santi, portandolo in ben 92 Paesi. Gli stessi Paesi in cui, oggi, la più grande azienda produttrice di Brunello (e non solo, con 2.850 ettari di terra, dagli 850 di vigneto ai 105 a susini, dai 45 a farro e frumento ai 40 ad oliveto, e tanto altro, i tutto sormontato da un trecentesco castello, oggi Relais & Château di lusso), chiama a raccolta enoteche, ristoranti, importatori e partners, per farne testimonial, narratori ed educatori del primo "Banfi Brunello Ambassador Club". "Dopo oltre 40 anni di storia e con oltre 20 milioni di bottiglie di Brunello di Montalcino vendute nel mondo - spiega a WineNews il presidente della Fondazione Banfi, Rodolfo Maralli - è il momento di una nuova iniziativa: un Club, che conferma il ruolo di Banfi nella storia di uno dei prodotti iconici del made in Italy e nel tessuto sociale ed economico del suo territorio, e che accoglierà una ristretta selezione di partners il cui contributo pionieristico al successo del Brunello è stato talmente significativo da farne dei veri e propri Ambasciatori". Un progetto che partirà in Italia nel 2021, ma che ben presto si aprirà a tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Chef e ristoratori resistono alle restrizioni e si reinventano, in tempo di Covid

La cena trisellata a La Pergola con pernottamento al Rome Cavalieri, firmata da Heinz Beck, il bollito alle prime ore del mattino, memoria di un'antica usanza di Langa, riproposto all'Osteria Campamac di Barbaresco di Maurilio Garola, i menù a tema come "#CopriFuocoTime", "Seduzione" o "Attrazione Fatale", per gli ospiti dell'Hotellerie, pensati da Casa Vissani, a Baschi, guidata da Gianfranco Vissani, uno dei decani dall'alta ristorazione italiana, insieme al figlio Luca Vissani: solo alcuni esempi celebri, tra i tanti, di una ristorazione che reagisce e si adatta alle recenti norme anti Covid. Che si racconta anche nei Pranzi d'Autore firmati da grandi chef, lanciati da Identità Golose Milano, l'Hub Internazionale della Gastronomia a partire dallo chef stellato Luigi Taglienti (29 Ottobre-1 novembre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Nel "regno" del gusto e del grande vino di Enoteca Pinchiorri, "Re" Giorgio si racconta

Dagli esordi e dai suoi maestri, a partire da Gino Veronelli, alle grandi aste internazionali dei nostri giorni, il racconto di una grande passione. Le riflessioni, i racconti ed i ricordi di uno dei grandi della cultura del vino e della ristorazione italiana, in uno dei templi della grande enogastronomia mondiale, tre stelle Michelin nel cuore di Firenze, guidato con la moglie Annie Feolde, lo storico sommelier Alessandro Tomberli, e gli chef Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)