

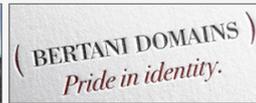
La News



**Berlucchi, il futuro e la sostenibilità**

"In 60 anni, le cantine della Franciacorta hanno contribuito a proteggere e salvaguardare 3.000 ettari del nostro territorio destinandoli alla viticoltura e creando così un modello di sviluppo alternativo al modello artigianale industriale, a forte impatto ambientale, tipico degli anni '70-'90". Parole di Arturo Ziliani, alla guida della Guido Berlucchi, cantina che è storia della Franciacorta. Parole che guardano al territorio, come al territorio guarda il primo bilancio di sostenibilità ambientale della griffe della famiglia Ziliani che, oltre ai suoi risultati (più sostanza organica nei terreni, meno rifiuti e consumi e così via), segna la rotta per il futuro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Alibaba e la giovane Cina che riparte**

74 miliardi di dollari, più o meno 63 miliardi di euro: è la cifra monstre che ha fatto girare l'iniziativa "11.11" del colosso cinese dell'e-commerce Alibaba. Una crescita del 26% sul 2019, che dice soprattutto di quanto in Cina i consumi siano ripartiti, in pompa magna, dopo il Covid. Tra i protagonisti, per il Belpaese anche il wine & food, con realtà come Barilla e Ferrero e, per il vino, la piattaforma e-commerce VINO75 di Andrea Nardi Dei, appena ribrandizzata come Vino.com. "C'è stata una crescita del 136% sul 2019 - spiega Nardi Dei - raggiunta cambiando offerta. Meno etichette, tutte di alta e altissima gamma, con nomi come Antinori, Fontanafredda, Frescobaldi e Folonari, che sono andati per la maggiore, insieme a territori come l'Amarone della Valpolicella, e vini come il Moscato d'Asti. Qui la maggior parte dei consumatori ha 30-40 anni. Dobbiamo investirci per il futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**La mixology italiana in cima al mondo**

C'è un solo bar, in tutta Italia, meritevole di stare tra i "The World's 50 Best Bars" 2020, la classifica - gemella della "50 Best Restaurants" - che mette in fila i migliori indirizzi per chi ama il mondo dei cocktail, tra grandi classici, ricerca e luoghi di assoluta bellezza: è il "1930" di Milano, già in classifica un anno fa, che scale diverse posizioni, arrampicandosi fino alla n. 25. Al top, il Connaught Bar di Londra, dove a mixare sono le mani, italianissime, di Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, Director of Mixology e Head Mixologist del Connaught.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**L'importanza di chiamarsi (o meno) Biondi Santi, Quintarelli e Cinelli Colombini**

Il vino italiano ha le sue dinastie, la sua aristocrazia, fatta di famiglie che hanno legato il proprio nome a quello dei grandi territori del vino, che hanno rivoluzionato e portato alla gloria enoica con la forza delle proprie idee e del proprio lavoro. Linee dinastiche che, con il succedere delle generazioni, si allontanano dal capostipite, diluendo la storia in nomi nuovi e diversi, che a ben guardare, tra i filari, in cantina e dentro alla bottiglia conservano ancora lo stesso portato di ingegno e la stessa tensione alla qualità del capistipite. Più o meno lontano nella linea dinastica, come raccontano le storie di Lorenzo Magnelli, alla guida de Le Chiuse, una volta della famiglia Biondi-Santi; Fiorenza Quintarelli, figlia e custode dell'eredità vitivinicola di Giuseppe Quintarelli, azienda che guida con i figli Francesco e Lorenzo; e Violante Gardini, che si divide tra Casato Prime Donne e Fattoria del Colle, al fianco della madre, Donatella Cinelli Colombini. Nomi, o meglio cognomi, che per due territori simbolo del vino italiano, quello del Brunello di Montalcino e quello della Valpolicella, significano tantissimo. Lorenzo Magnelli è il pronipote di Tancredi Biondi Santi, da cui la madre, Simonetta Valiani Biondi Santi, ha ereditato il nome. E chissà che un giorno anche Lorenzo decida di fare altrettanto: "mi sento un custode di questa terra, la mia preoccupazione principale è quella di rispettare Le Chiuse e la storia che rappresentano", racconta a WineNews. Se il Brunello ha il suo padre nobile, la Valpolicella deve moltissimo alla figura mitica di Giuseppe Quintarelli, tra i padri dell'Amarone. Dal 2012, dopo la sua scomparsa, l'azienda è passata sotto la guida della figlia Fiorenza, che la conduce con i figli Francesco e Lorenzo, che nel 2016 hanno aggiunto al loro cognome quello del nonno paterno, "Bepi" Quintarelli: "ci stiamo rendendo conto giorno dopo giorno cosa significhi e cosa comporti portare questo nome". A chiudere il cerchio, la storia di Violante Gardini Cinelli Colombini, che ha deciso di portare avanti la tradizione enoica di mamma Donatella Cinelli Colombini, aggiungendo il cognome materno a quello paterno: "è un onore rappresentare la mia famiglia nel mondo, e così mi identifico ancora di più nella nostra storia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Agroalimentare, anticiclico e "cross-filiere"**

Anche in Pandemia, l'agroalimentare italiano, nel suo complesso, si conferma settore anticiclico. Con alcuni comparti che soffrono, ma non crollano, come quello del vino, e altri che addirittura crescono, come quello della pasta, del pomodoro e così via. E di conseguenza, si conferma anticiclica anche "la terra", intesa come asset strategico e primigenio della filiera agroalimentare. Con valori fondiari che tengono, grazie alla produzione di colture e materie prime che danno vita a prodotti ad alto valore aggiunto come quella della vite, nei territori più prestigiosi ed importanti del vino. Che ha percorso una strada che altre produzioni, come quella della pasta e dell'olio, ma anche dell'Aceto Balsamico di Modena Igp (e, soprattutto, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop), per esempio, valorizzando territori, produttori, varietà, in maniera sempre più "cross-filiera", dove un prodotto diventa traino ed amplificatore del valore dell'altro, e, nello stesso tempo, dell'appel del territorio. È il pensiero, in estrema sintesi, di Lorenzo Terzi, uno dei massimi esperti del settore mergers & acquisitions e della finanza applicata all'agroalimentare in Italia, alla guida di LT Wine & Food Advisory (intervista completa nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Dal Pisello centogiorni alle cipolle "giganti", il Mercato di Terra Madre è on line**

Non solo sono tra i legumi più antichi del mondo, ma i Piselli centogiorni del Vesuvio, cibo quotidiano già al tempo di greci, etruschi e romani, hanno un'altra particolarità ricordata già nel loro nome: coltivati da almeno un secolo, il loro ciclo produttivo dura in media 100 giorni. Ma ci sono anche le cipolle "giganti": quelle di Giarratana, nelle anguste vallate degli Iblei, pesano normalmente circa 500 g, ma possono anche superare i 2 kg. In un viaggio dal web alla tavola, il grande mercato di Terra Madre Salone del Gusto si è trasferito online per continuare a far conoscere e assaggiare i prodotti a rischio estinzione ed i cibi più rari d'Italia, Presidio Slow Food e non solo. Dai vini a sughi, salse e scotolame, dai salumi di più antica tradizione ai formaggi senza dimenticare la pasta con le farine più antiche e particolari, olio e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Conoscere, condividere, divulgare, per il futuro dell'Irpinia del vino: il progetto FeudiStudi**

A WineNews Antonio Capaldo, alla guida di Feudi di San Gregorio: "progetto nato in azienda, ma che parla al territorio e del territorio. L'Irpinia del vino è un mosaico complesso, da raccontare. E noi, con il nostro "uomo del vino" Pierpaolo Sirch, ed il giornalista Paolo de Cristofaro, vogliamo farlo, perché il futuro non è nella semplificazione, ma nello spiegare la complessità. E ci sono tanti appassionati di vino, nel mondo, che vogliono capirla".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)