

La News



"Le Quotabili" del vino italiano

Per un'azienda avere i requisiti per la quotazione in Borsa è un motivo di prestigio, che poi la quotazione si concretizzi o meno. Vuol dire che quella realtà è solida, ha un marchio forte, e non solo. Come le storiche Antinori, della famiglia Antinori, e Frescobaldi, della famiglia Frescobaldi, e Santa Margherita, della famiglia Marzotto, tra i big, e la Tenuta San Guido, della famiglia Incisa della Rocchetta, Carpineto, delle famiglie Sacchet e Zaccheo (nella foto Antonio Michael Zaccheo), e Berlucchi, della famiglia Ziliani. Tutte realtà a "conduzione familiare", di primissimo piano, vincitori del premio "leQUOTABILI20" di Pambianco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

L'Italia "Top Values" per Wine Spectator

Tasca d'Almertia, Rotari, Contadi Castaldi, Lini Oreste & Figli, Cantina Montelliana, Cairossa, Casa Emma, Querciabella, Castello di Albola, Icardi, Terenziuola, Marotti Campi, Hofstätter, Suavia, Roberto Anselmi e Graci: ecco le 16 cantine italiane selezionate da "Wine Spectator" per la sua "Top 100 Values" 2020, non un classifica, ma una lista che la più diffusa ed influente rivista americana del vino compila ogni anno, guardando alle etichette sotto i 25 dollari allo scaffale, giudicate con almeno 88 punti su 100, e prodotti in quantità importanti che li rendono facilmente reperibili sui mercati. Rappresentazione plastica di quell'Italia del vino fatta di varietà e di marchi di cui il consumatore si fida, grazie ai quali il vino italiano in Usa ha tenuto, nonostante il Covid, come raccontato a WineNews dall'editor in chief di Wine Spectator, Thomas Matthews.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

TheFork: il 2021 della ristorazione

Il 2020 finirà tra pochi giorni, ma la sua eredità, volenti o nolenti, ce la porteremo dietro ancora per un po'. Anche al ristorante, come rivelano i trend per il 2021 individuati da TheFork. L'88,6% dei consumatori continueranno a preferire un tavolo all'aperto, e con il rientro in ufficio il 36% di chi oggi è in smart working tornerà a fare pranzo fuori. Per il 70% dei clienti, inoltre, delivery e asporto torneranno ai livelli precedenti, e per il 65% sarà più importante che in passato scegliere un ristorante in base al prezzo medio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

D'autore, stellato, da tutta Italia e non solo: il delivery enogastronomico delle feste

D'autore, stellato, da tutta Italia e non solo: il delivery enogastronomico delle feste di fine anno fa boom, con mille proposte diverse (in attesa delle decisioni ufficiali del Governo, ndr). In Piemonte, spicca l'offerta firmata da Enrico Crippa e Ceretto, con la Piola, la trattoria che si trova sotto il ristorante tristellato Piazza Duomo, passando per lo stellato Ristorante Del Cambio di Torino di Matteo Baronetto. In Lombardia, menù speciali proposti dal tristellato Da Vittorio di Brusaporto della famiglia Cerea dal 23 al 26 dicembre, mentre a Milano c'è di che sbizzarrirsi: dalla Locanda Perbellini al bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia, dal Café Cracco al 28 Posti di Marco Ambrosio, dalla proposta di "God Save the Food", all'offerta "Buracasa" del ristorante Bur di Eugenio Boer, ai sapori esotici di Wicky's Innovative Japanese Cuisine. Nel Collio Friulano c'è "Antonia a Casa" della chef stellata Antonia Klugmann de L'Argine di Vencò. In Emilia Romagna, invece, spicca la partnership tra il Ristorante Magnolia di Alberto Faccani di Cesenatico, con il mito di Champagne, Dom Perignon, e ovviamente Massimo Bottura, che ha lanciato il delivery della "Franceschetta 58", il bistro "figlio" della tristellata Osteria Francescana. Passando per la proposta take away dello storico bistellato Ristorante San Domenico di Imola. In Toscana, si può scegliere tra il Palagio del Four Seasons di Firenze di Vito Mollica, L'Imbuto di Lucca di Cristiano Tomei, o il due stelle Bracali di Massa Marittima. A Roma spiccano il delivery de La Terrazza dell'Hotel Eden, e del Convivio Troiani, così come, scendendo più a Sud, quelle del Dattilo di Caterina Ceraudo a Crotone, del Kresios di Giuseppe Iannotti a Telesse, fino ai sapori di Sicilia in versione Sushi dello stellato I Pupi di Palermo di Antony Lo Coco. Tanti altri chef, invece, hanno deciso di aprire on line la loro dispensa: da Pino Cuttaia a Ciccio Sultano, da Massimo Spigaroli ad Ana Ros, per esempio. Tanti gli shop per portare i sapori dei territori a casa: da quelli di Appenino Food Group a quello di Podere Forte, con le eccellenze della Valdorcica, passando per le specialità valtellinesi di Giò Porro, o per i grandi prosciutti spagnoli, come quelli di Joselito, o di San Daniele (e non solo), di Dall'Ava Dok, con la Prosciutto Company.

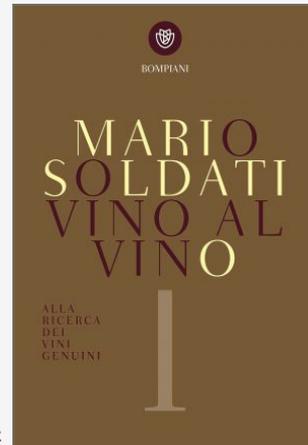
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Da Veronelli a Soldati, il racconto del vino sotto l'albero

Le loro parole, insegnamenti, articoli, sceneggiature, resoconti di viaggio ed appunti di degustazione sul vino e il cibo dell'Italia, sui territori e sui loro produttori, non fanno che aggiornarsi ad ogni epoca e di fronte ad ogni cambiamento epocale come quello che stiamo vivendo, consacrando ogni volta tra i più grandi autori di tutti i tempi della critica e della narrativa enogastronomica italiana: Paolo Monelli, autore de "Il ghiottone errante", un viaggio tra i prodotti, i piatti, gli osti, le cuoche, le tradizioni e i paesaggi cui appartengono cibi e vini del Belpaese; Luigi Veronelli, con il "Catalogo dei Vini d'Italia", punto di riferimento del mondo del vino italiano e nel porre le basi per raccontarlo; e Mario Soldati, protagonista di "Vino al vino". Passando per "autori" come Gualtiero marchesi, Pellegrino Artusi, Paul Bocuse, Apicio, Brillat-Savarin, Auguste Escoffier, Capatti, Montanari, Donà, Elisabetta Sgarbi, e non solo. Per ogni amante del cibo ed appassionato di vino che si definisca tale, conservare accanto alle proprie bottiglie più pregiate una copia delle loro opere è fondamentale. E il Natale che ci prepariamo a trascorrere a casa, è l'occasione per rifogliare pagine memorabili della storia della letteratura enogastronomica, con la guida di WineNews (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Enoturismo, il meglio del Belpaese nella "Guida Cantine d'Italia 2021" (GoWine)

Badia a Coltibuono e Castello Vicchiomaggio nel Chianti Classico, e Capezzana a Carmignano, in Toscana, le due griffe del Franciacorta Bellavista e Ca' del Bosco, la realtà leader del Trentodoc Ferrari, e ancora nomi top delle Langhe come Ceretto, Fontanafredda e Malvirà, passando per Lungarotti, tra i nomi top dell'Umbria, Feudi di San Gregorio, realtà di riferimento della Campania, Masciarelli, tra i brand più importanti d'Abruzzo, fino alla Sicilia, con cantine di primissimo piano come Planeta, Donnafugata e Florio: ecco le "Tre Impronte Go Wine" della "Guida alle Cantine d'Italia 2021", che mette in fila il meglio di quell'enoturismo che, a detta di tutti, sarà strategico per ripartire. E non mancano i premi speciali, per cantine come Arnaldo Caprai, La Raia, D'Arappi, Zeni Fratelli, Tenuta Maffon, Ca' Montanari e Villa Matilde.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Natale a casa Bastianich: i vini per le feste consigliati, a WineNews, da Joe Bastianich

Dal "vino della casa" della sua cantina in Friuli al Barolo di Oddero e Borgogno, dal Sassicaia al Brunello di Montalcino de La Fiorita, dal Verdicchio di Tombolini all'Etna di Passopisciaro, dal Prosecco Docg di Nino Franco all'Alta Langa di Fontanafredda, dal Marsala Vecchio Samperi di Marco De Bartoli al Picolit di Livio Felluga, i vini delle feste di uno dei più celebri ristoratori, produttori di vino, musicisti e personaggi tv, ambasciatore del made in Italy in Usa.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)