

La News



Crippa, il primo italiano nella "The Best Chef"

Al top René Redzepi, che scalza dal primo posto Björn Frantzén, secondo, con Dan Barber al terzo: ecco l'alta ristorazione mondiale secondo la "The Best Chef" 2020. Primo tra gli chef del Belpaese, alla posizione n. 22, Enrico Crippa, alla guida del tre stelle Michelin Piazza Duomo ad Alba, della famiglia Ceretto, storica griffe del Barolo. Alla posizione n. 39 Mauro Uliassi, il terzo italiano è invece Massimo Bottura, alla posizione n. 43. Quindi Norbert Niederkofler (n. 44), Niko Romito (n. 56) Antonia Klugmann, new entry con L'Argine a Vercelli alla posizione numero 58, Paolo Casagrande (n. 59), Massimiliano Alajmo (n. 65) e Floriano Pellegrino (n. 77).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La "lezione" del ciclo dei Mesi

Una testimonianza "diretta" della campagna italiana e dei suoi ritmi, della civiltà contadina e del lavoro in agricoltura, seguendo le stagioni, ma anche una metafora capace di evocare la società e la storia italiana, e un messaggio universale sull'uomo ed il suo rapporto con la natura in una concezione di ecologia ante litteram. Ecco il significato più profondo degli affascinanti cicli medievali dei Mesi: sculture, affreschi, statue, bassorilievi e mosaici in tutta Italia, raccontati nel diario di viaggio "Il ciclo dei mesi. Da Aosta a Otranto, alla scoperta di un tesoro dell'arte medievale italiana" della scrittrice inglese, trapiantata in Italia, Jenny Bawtree. Una lezione che viene dal passato, ma anche una strada da seguire per ricostruire il futuro, secondo Salvatore Settis, autore della prefazione, nel rispetto e nel rilancio del messaggio dei Mesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Wine Enthusiast: Sassicaia e Guado al Tasso

Nel mondo della critica enoica punteggi e classifiche sono spesso detonatori di dibattiti e confronti. Ma se il gusto è "contestabile", altri dati sono incontrovertibili. Come le vendite fotografate dalla "Top 10 Best Selling Wines" by Wine Enthusiast, la cui "Italian editor" è Kerin O'Keefe, che, nel 2020, ha visto tra i vini più venduti online dallo storico magazine Usa il Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido, alla posizione numero 4, e il Bolgheri Superiore 2017 di Guado al Tasso, la tenuta della Famiglia Antinori, alla posizione numero 9.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Coop, dopo un anno (e un Natale) previsioni negative per le vendite 2021 in gdo: -2,6%

Il balzo registrato dalla gdo in un 2020 alterato dalla pandemia è destinato a ridursi nel 2021 con il graduale esaurirsi dell'emergenza sanitaria e il possibile acuirsi di quella sociale, con una flessione attesa del fatturato tra gli scaffali del 2,6% (-1,6% considerando anche le vendite online). Tra abitudini del lockdown che si consolideranno ed altre che, invece, saranno superate, gli effetti del Covid si fanno sentire anche nelle previsioni 2021 dell'anticipazione del Rapporto Coop 2020 (la versione integrale, il 15 gennaio), con la ripresa economica che si allontana - per il 33% dei manager scivola addirittura al 2025 e oltre - nonostante la possibilità di vaccinarsi si faccia sempre più reale (solo 1 italiano su 10 si dice contrario). Ma la speranza, ultima a morire, torna ad essere il mantra degli italiani, sostenuta ed accompagnata dalla volontà di cambiamento ormai innescata, a partire dalla ricerca di un nuovo equilibrio fisico e psicologico, accanto all'attenzione consolidata per il benessere e l'ambiente (l'Italia assiste al tramonto di alcuni ruoli, come quelli di media e politici, e alla nascita di nuovi "eroi", come medici e scienziati). La "bolla", in cui gli italiani si sono chiusi facendo di necessità virtù in tempo di pandemia, è prossima all'esplosione, e tra le voci di spesa in crescita, in un 2021 che non potrà comunque riguadagnare i livelli e la composizione della spesa pre-Covid (la stima si attesta su un +4,9%), tornano infatti prepotentemente i viaggi e le vacanze, la socialità live ed una nuova mobilità (sostenibile e Covid-free). Certo, il digital jump scattato con la pandemia non accenna a fermarsi, e la nuova vita online degli italiani è un dato acquisito. La casa e il cibo rimangono dei caposaldi nel post-Covid, con ristrutturazioni, domotica e acquisti di elettrodomestici che figurano ai primi posti nella lista dei desideri, e con lo "slow cooking" che ha dominato nel 2020 che continua a rafforzarsi aiutando gli italiani a spendere meno, difendendo qualità e salubrità, e cucinando da sé. Il cibo sulla tavola degli italiani è prima di tutto sostenibile, ma questo concetto si fa più articolato e include, a fianco del generico rispetto per l'ambiente, l'aggiunta della produzione locale e della filiera controllata, oltre al principio della giusta remunerazione per tutti i suoi attori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Quintarelli, Ferrari e Cervaro della Sala best seller di Vivino

La condivisione, nel 2020, è passata per i social network e le comunità virtuali. Anche quella del vino, che può contare sulla più grande di tutte, Vivino, popolata da milioni di winelover da ogni angolo del mondo. Che, in questi 12 mesi, hanno scansionato 380 milioni di etichette. Ma quali sono le più acquistate? Lo svelano i "Best Sellers" di Vivino, 25 vini divisi in quattro fasce di prezzo. Sotto i 15 euro, spiccano il Fanciortica Ca' de' Pazzi, il Chianti 2018 Maramai e il Valdobbiadene Prosecco Superiore Priol di Bortolomol. Tra i 15 ed i 30 euro, l'Edizione Cinque Autoctoni di Farnese, il Bruciato 2018 di Tenuta Guado al Tasso (Antinori) e l'Amarone 2017 Otre. Salendo ancora di un gradino, sotto i 50 euro a bottiglia, i consigli di Vivino vertono sul Cervaro della Sala 2018 del Castello della Sala (Antinori), il Mille e Una Notte 2016 di Donnafugata, il Franciacorta Satén 2015 di Bellavista, lo Champagne Brut Premier di Louis Roederer e lo Champagne Brut (R de Ruinart). Infine, i grandi vini, senza curarsi troppo del portafoglio: Dom Pérignon vintage 2010, Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido, Bolgheri Superiore 2017 di Tenuta Guado al Tasso (Antinori), Valpolicella 2012 di Giuseppe Quintarelli, Trentodoc "Giulio Ferrari" Riserva del Fondatore 2008 e San Leonardo 2015.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Barolo "Città Italiana del Vino": la viticoltura come volano economico per il territorio

"Barolo 2021. Racconto infinito": ecco lo slogan con cui la "capitale" delle Langhe si presenta, per tutto il 2021, come prima "Città Italiana del Vino", iniziativa promossa dalle Città del Vino e patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, che porterà nei Paesi delle Langhe e del Roero, Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco, attività, eventi, mostre e conferenze. Un modo per ritirare fuori i progetti rimasti nel cassetto nel 2020, e per avviare una serie di azioni destinate a incidere sul tessuto culturale, sociale ed economico del territorio, partendo dalla viticoltura, vero e proprio volano di rinascita. Ecco perché, al fianco degli eventi, si punta sull'impegno e la ricerca scientifica, la narrazione e la creatività, la ricerca di nuovi linguaggi comunicativi, la messa a punto di modelli e servizi rivolti alla collettività, i cui benefici possano perdurare a lungo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Due grandi annate sui mercati e "gli onori" della critica: il 2021 sarà l'anno del Brunello

Con due grandissime annate consecutive come non si era mai viste, la 2015 (uscita nel 2020) e la 2016, che esce in questi giorni, già in concorrenza tra di loro, il 2021 visto dal mondo del vino sarà l'anno del Brunello di Montalcino, che si candida ad essere tra i protagonisti della ripartenza dell'Italia. Almeno stando ai giudizi della più influente critica internazionale (Suckling, "Wine Enthusiast", "Vinous", "The Wine Advocate", "Wine Spectator"). Ma qualcuno, mezzo secolo fa, aveva già capito il segreto del suo successo: lo scrittore e giornalista Mario Soldati.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)