

La News



**Il collezionismo non conosce crisi**

In tempo di crisi, anche per il mondo del vino, ci sono notizie, se vogliamo, "fuori dall'ordinario", soprattutto se si parla di collezionismo. Una bottiglia da 18 litri, annata 2011 del "vino più costoso al mondo", il Liber Pater, progetto di Loïc Pasquet (che ha rilasciato l'annata 2015 in sole 240 bottiglie a 30.000 euro l'una), è stata venduta ad una cifra top secret ad un compratore privato. A gestire l'operazione la società di investimenti vinicoli Oeno, partner esclusivo di Liber Pater per il Regno Unito che, nel 2022, secondo "The Drink Business", dovrebbe mettere in asta una delle tre 18 litri prodotte, ad un prezzo intorno ai 210.000 sterline ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Più imprese nel 2020. Ma ...**

Nonostante l'incertezza e la recessione economica, che nel 2020 ha portato il Pil italiano a chiudere in calo dell'8,8%, il mondo delle imprese del Belpaese ha segnato un saldo positivo delle aperture: secondo i dati del Registro delle Imprese di Unioncamere nel 2020 sono state 292.000 le iscrizioni e 273.000 le cessazioni (+0,32%). La frenata, rispetto al trend degli ultimi 5 anni, c'è, ma limitata, viste le prospettive. Anche per due settori come "Agricoltura, silvicoltura e pesca", dove il calo è stato del -0,57%, inferiore al 2019 (-0,99%), per un totale di 735.466 imprese, e "Attività dei servizi alloggio e ristorazione", che continua a crescere, dell'1,36%, a quota 461.244. C'è un "però": la maggior parte delle cessazioni di attività, storicamente, si registrano nel primo trimestre dell'anno, e questo difficile inizio 2021 sarà decisivo ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Il "Buttafuoco Storico Show"**

Il vino che si mescola alla comicità per raccontare la sua storia ed il futuro: l'idea arriva dall'Oltrepò Pavese e dal suo vino bandiera, il Buttafuoco Storico, che il 9 febbraio festeggia i 25 anni del "Club del Buttafuoco Storico" - nato nel 1996 per valorizzare la zona storica della denominazione Buttafuoco Doc, delimitata dai torrenti Versa e Scuropasso - con uno show del celebre comico Andrea Pucci in diretta su Milano Pavia Tv (canale 89 del digitale terrestre, ore 21,10) e sui canali social del Club.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Il cibo è sempre più fondamentale per cambiare il mondo, stravolto dalla pandemia**

"Il cibo è determinante per capire il difficile momento di crisi pandemica, economica e climatica contemporaneamente, che stiamo vivendo. La sfida che abbiamo davanti è comprendere la sua connessione con l'ambiente, l'uguaglianza, la geopolitica e soprattutto con la salute. Ma aggiungo anche con la bellezza dei territori, e il rispetto verso questa bellezza. Il mondo del cibo è stretto tra l'esigenza del bisogno e quella del piacere, che pur connesse non interagiscono. Dobbiamo riconnetterle. Il vero piacere del cibo è saperlo condividere ed avere una visione giusta della sua filiera, di prezzi equi per gli agricoltori e sensibilità verso quell'umanità che non riesce a mettere insieme il pranzo con la cena. Non è esclusivo di chi ha i soldi, ma come morigeratezza e coscienza di ciò che si mangia è un diritto per tutti". Ecco l'idea di cambiamento nella quale il cibo ha un ruolo cruciale, che, ancora una volta, arriva dal fondatore di Slow Food Carlin Petrini, a "Davos agenda: Food, sustainable & irresistibile. Un link per scoprire il lato sostenibile del cibo", diretta web de "La Stampa", nei giorni scorsi per il World Economic Forum 2021. "Come chef dobbiamo insegnare che il cibo si può usare in tanti modi per non essere sprecato, perché la gente possa fare lo stesso a casa - ha detto Cristina Bowerman - imparando che bello non è buono, a scegliere meglio e ad essere curiosi". Aspetti fondamentali anche per un "turismo responsabile". "Con il turismo enogastronomico è possibile soddisfare le esigenze del turista di scoprire nuovi territori e le loro aziende e, allo stesso tempo rendendolo consapevole, aiutare le realtà locali, anche delle aree rurali più interne, e salvaguardando le tradizioni ed i produttori di cibo locale, capace di cambiare la massificazione alimentare", secondo l'esperta Roberta Garibaldi. Una consapevolezza che deve arrivare anche dal mondo delle imprese, dove "sta aumentando sia sulla sostenibilità sia sul ruolo dell'agricoltura virtuosa" - ha detto Andrea Illy - i consumatori scelgono sempre più basandosi sul profilo di un marchio, e quindi i comportamenti responsabili aumentano i profitti. Essere sostenibili è vantaggioso anche dal punto di vista finanziario. Ma la motivazione etica è la più importante, e d'altronde quale è lo scopo di un'azienda? Migliorare la qualità della vita".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**L'enoturismo, tra formazione e "Recovery Fund"**

L'enoturismo, prima di prossimità, poi tornando ad intercettare i grandi flussi internazionali quando la pandemia sarà alle spalle, sarà a detta di tutti uno dei pilastri del turismo italiano, fondamentale per la ripresa dell'economia del vino e dell'indotto in tanti territori d'Italia. Ma per un rilancio vero, come per tanti altri settori, e per sviluppare offerte e servizi sempre più avanzati e che parlino ad un pubblico ben più ampio della cerchia degli appassionati di vino, saranno decisive idee e proposte da sostenere anche l'utilizzo del "Recovery Fund". E fare proposte concrete e condivise in questo senso è l'obiettivo di prospettiva del tavolo di lavoro che ha unito tante rappresentanze importanti della filiera, come Assoenologi, Città del Vino, Federvini, Movimento Turismo del Vino e Unione Italiana Vini (Uiv), e dal quale è nato anche il "super" Master di Enoturismo della "24Ore Business School", progetto di insieme come pochi se ne vedono in Italia (al via il 26 febbraio in "live streaming", sotto il coordinamento dell'avvocato Marco Giuri di Firenze, tra i massimi esperti della normativa che ruota intorno al vino, e la direzione scientifica di Donatella Cinelli Colombini, tra le pioniere del turismo del vino in Italia).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Enrico Bartolini e Krug per la prima (e unica) volta insieme in delivery a San Valentino**

Metti insieme lo chef più stellato d'Italia e una delle più prestigiose Maison di Champagne: il risultato è una collaborazione d'eccezione, che nasce per la prima (e unica) volta e che vede insieme Enrico Bartolini e Krug, per San Valentino. Il risultato è una festa degli innamorati "limited edition" con la possibilità di regalarsi una cena in home delivery, con un menu creato dallo chef per la "Valentine's Basket" di Krug (solo il 14 febbraio, con consegna in tutta Milano, al costo di 390 euro). Con piatti inediti come "Alice, ostrica e caviale", "Cacciucco in crosta", "Rosa di Gorizia al tartufo nero", "Filetto di vacca in salsa Royale" e "Caramello with love", e che, come racconta lo chef, "vogliono essere un omaggio all'amore e al piacere di condividere una bottiglia così prestigiosa" come la Krug Grande Cuvée 168 ème Edition.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Italia regina del mercato dei fine wine sul Liv-Ex nel 2020. L'analisi del direttore Justin Gibbs**

Tanti i fattori chiave del successo: le grandi annate di Brunello (2015) e Barolo (2016), i dazi Usa che hanno avvantaggiato l'Italia, e non solo: "sono cresciuti gli investimenti nei vini top del mondo, e quindi anche le quotazioni, e vale anche per l'Italia. I vini del Piemonte e i Supertuscan sono ancora quelli che guidano, Ma stanno crescendo anche i vini abruzzesi, il Chianti Classico, e ci sono segnali positivi, anche se più contenuti, da Sicilia, Sardegna, Campania e Trentino".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)