

La News



DVO, la Napa Valley secondo Ornellaia

Napa Valley e Bolgheri hanno tanto in comune: vitigni, tecniche di cantina, picchi qualitativi rari altrove. E, tra qualche mese, un vino. Si chiama "DVO", ed è il frutto di una partnership di altissimo profilo, tra Ornellaia, griffe bolgherese della Famiglia Frescobaldi, e la californiana Dalla Valle Vineyards. Un progetto comune nato dall'amicizia che, da anni, lega Axel Heinz, enologo e direttore di Ornellaia, e Maya Dalla Valle, che nel 2013 ha trascorso un periodo di formazione proprio ad Ornellaia. "L'obiettivo - spiega a WineNews Axel Heinz, direttore di Ornellaia - non è fare un vino italiano in California, ma un vino californiano dalla sensibilità europea".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Vino italiano, Covid e finanza

Le cantine italiane, fortemente penalizzate dal Covid, nella maggior parte dei casi, hanno reagito alla crisi in modo diverso a seconda di dimensioni e struttura. Puntando sull'export, potenziando i canali di vendita on line, per esempio, ma anche guardando alla ristrutturazione finanziaria delle imprese, soprattutto, dove è stato possibile, ricorrendo a strumenti di autofinanziamento, ma anche ristrutturando il credito nei confronti delle banche. E nel prossimo futuro, uno dei nodi da sciogliere sarà proprio quello della tenuta finanziaria del comparto, storicamente è molto sbilanciato sulla patrimonializzazione, e spesso esposto sul fronte della liquidità. È il quadro dipinto per il vino di Toscana, ma che vale un po' per tutta Italia, dall'indagine di Lorenzo Zanni e Andrea Golia dell'Università di Siena, illustrato a "Wine & Siena".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

A San Valentino il sogno è uno chef

Il sogno romantico delle donne italiane per San Valentino? Per una su tre, più che un campione dello sport o una star del cinema, è uno chef. A dirlo il sondaggio on line di Wmf, brand tedesco specializzato in prodotti ed elettrodomestici da cucina. Il più desiderato è Damiano Carrara, giudice di "Bake Off Italia" oltre che pasticciere ed imprenditore di successo, seguito, nell'ordine, da Massimo Bottura, Roberto Valbuzzi, Carlo Cracco, Chef Rubio, Antonino Cannavacciuolo, Valerio Braschi, Gino Sorbillo, Alessandro Borghese e Simone Rugiati ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il Monfortino al top della nuova classificazione dei Grand Cru d'Italia by Gelardini & Romani

Per raccontare l'evoluzione del vino italiano sul ricco - e difficile - mercato dei fine wine, bisogna fare un passo indietro, a quando cioè il mondo delle aste e del collezionismo era appannaggio pressoché esclusivo delle griffe di Bordeaux e, ancora limitatamente, di Borgogna. Fino a qualche anno fa, rare erano le etichette del Belpaese scambiate, e sporadici i risultati degni di nota, ma via via che è cresciuta la consapevolezza di collezionisti ed investitori, sono cresciute, di pari passo, anche la curiosità e la necessità di scoprire nuovi territori e nuove griffe su cui puntare. Prima è stata la volta dei Super Tuscan e di Bolgheri - Masseto e Sassicaia, Solaia e Tignanello - quindi, negli ultimi due anni, delle Langhe. Un boom certificato dal Liv-ex, ma trattenuto, ben 12 anni fa, dagli outlook che emergevano dalla prima Classificazione dei Grand Cru d'Italia di Gelardini & Romani Wine Auction, punto di riferimento e faro per il mercato secondario dei fine wine italiani ad Hong Kong, oggi più che mai hub del collezionismo enoico internazionale. Una classificazione che mette in fila le etichette più preziose d'Italia sul mercato secondario dei vini da collezione, e che, a tre anni dall'ultimo upgrade, è stata rimodulata, con una nuova fascia dedicata all'unico vino capace di superare a valore i 600 euro a bottiglia: il Monfortino. "Quando abbiamo fatto la prima classificazione speravamo che il vino italiano arrivasse a questo punto", racconta a WineNews Raimondo Romani, alla guida della casa d'aste insieme a Flaviano Gelardini, che ha già messo in calendario la prossima vendita all'incanto, in programma il 21 marzo. "Di fatto, oggi i fine wine italiani sono nel portafoglio dei collezionisti di tutto il mondo, e anche se non vantiamo la quantità della Francia, in termini di valori e di popolarità abbiamo ormai un ruolo centrale. Con il nostro top, il Monfortino di Giacomo Conterno, che registra un significativo incremento del +41% sul 2018 (quando aveva registrato un +55% sul 2011). In ottica futura, ci attendiamo un consolidamento delle posizioni attuali per i Super Tuscan (Masseto, Sassicaia, Solaia e Ornellaia) e, a lungo termine potranno offrire rendimenti a due zeri i vini dell'Etna". (Intervista completa e classificazione integrale in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Da Macfrut a Vinitaly Chengdu, il Covid sposta le fiere

Il periodo tra la fine di agosto e l'inizio di settembre 2021, si delinea sempre più come l'orizzonte per le grandi fiere italiane dedicate al cibo e all'agroalimentare, che cercano di riprogrammare la propria attività in un contesto di pandemia ancora di grande caos, soprattutto sul fronte dei viaggi internazionali, fondamentali per questo tipo di manifestazioni, in particolare quando coinvolgono settori produttivi che hanno come orizzonte di mercato il mondo. E così, dopo lo spostamento di Cibus (a Fiere di Parma, dal 4-7 maggio al 31 agosto-2 settembre, dopo aver sondato buyers e imprese), ora anche Macfrut, la più importante e storica fiera internazionale dedicata all'ortofrutta riprogramma, e da appuntamento a Fiera di Rimini non più dal 4 al 6 maggio, bensì dal 7 al 9 settembre (insieme a Fieravicola, ndr), con un format ibrido, tra fiera fisica e opportunità digitali, che si delinea sempre più come la "nuova normalità" degli eventi post pandemia. E un focus, il 6 settembre, sulla Cina, dove in queste ore, dopo nuovi focolai di Covid subito circoscritti, il Governo ha proibito tutte le fiere fino al 31 marzo. E così in tanti hanno riprogrammato, come Vinitaly Chengdu: non più 21-24 marzo, ma dal 3 al 6 aprile, come si legge sul profilo Facebook ufficiale di Vinitaly.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

MACFRUT 2021
TROVIAMOCI A RIMINI SPECIAL EDITO
Exhibition onsite
More business online
Settembre 2021 - Rimini - Expo Centre



Wine & Food

Mondiali di sci a Cortina: Prosecco sparkling partner, a "Casa Italia" si brinda con Ferrari

I Mondiali di Cortina, dopo la cerimonia di apertura di ieri, entreranno nel vivo solo domani (fino al 21 febbraio). Nell'attesa, a Casa Italia, i campioni italiani e non solo brinderanno con le bollicine di Ferrari, la griffe del Trentodoc della famiglia Lunelli. A livello istituzionale, invece, la bollicina ufficiale dei Campionati del Mondo di Sci Alpino è quella del Prosecco Doc, che ha voluto celebrare questa partnership, tutta italiana, con la social media series #ThrowbackThursday. E se, causa Covid-19, lungo la Drusciè, pista regina, non ci saranno i capannelli di tifosi, i pochi fortunati avranno la possibilità di godersi le gare dal "Drusciè Masi Wine Bar - Vino e Cucina", il locale firmato dalla griffe dell'Amarone, altra grande eccellenza enoica del Veneto, a 1.778 metri, per "scaldarsi" con il grande rosso veronese sulla terrazza vista piste.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Gianni Moriani: "ritroveremo la possibilità di stare assieme. E saranno cibo e vino a riunirci"

La ristorazione e la crisi che attraversa, il piacere del cibo che abbiamo riscoperto, la ripartenza dell'Italia secondo lo storico della cucina, e docente del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. "Quando avremo superato questo momento difficile sarà una festa, perché ritroveremo la possibilità di stare assieme, e cibo e vino ci mettono assieme. Farci convivere è la loro funzione storica. Abbiamo riscoperto il piacere del cibo come surrogato ai momenti felici della vita. Anche al ristorante saremo più attenti a ciò mangeremo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)