

La News



La prima di Ferrari Trento in F1

Ha esordito nelle mani del vincitore del Gran Premio del Made in Italy e dell'Emilia Romagna, Max Verstappen, il Ferrari Trentodoc come brindisi ufficiale dei podi della Formula 1, per i prossimi tre anni. Un brindisi italiano in mondovisione, che, oltre ad essere motivo di orgoglio e di grande vanto per la cantina della famiglia Lunelli e per uno dei territori più importanti della spumantistica italiana, è anche un simbolo di rinascita di un'Italia ancora alle prese con la pandemia. "Iniziato nella pioggia, finito tra le bollicine del Ferrari Trento", ha twittato, dal suo profilo ufficiale, la Formula 1, celebrando la nuova partnership.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La "Italian Wine Crypto Bank"

Cavalcare la crescita delle cryptovalute ma anche il grande appeal del vino italiano di qualità, mettendo in comunicazione mondi apparentemente lontani. Con un beneficio non solo economico, per le cantine, ma di immagine e di comunicazione, soprattutto rivolto ad un pubblico, quello degli utilizzatori dei cosiddetti "digital asset", fatto in gran parte di 29-35enni dalla grande capacità di spesa, magari più avvezzi al linguaggio della finanza digitale che a quello del vino. Si spiega così, in estrema sintesi, il progetto (nell'approfondimento) della "Italian Wine Crypto Bank", gestito da "I-Factor", società di Hong Kong ma tutta italiana. Tante le cantine italiane già coinvolte, nomi come Allegrini, CastelloBanfi, Baracchi, Elena Fucci, Gaja, Giuseppe Cortese, La Magia, Macchie Santa Maria, Mazzei, Planeta, Sordo e Tenuta Impostino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Parmigiano è più forte del Covid

Il Parmigiano Reggiano è più forte della pandemia: il re dei formaggi italiani ha chiuso il 2020 con vendite a +7,9% in Italia e a +10,7% nel mondo, e prezzi tornati ad essere remunerativi. Ed ora pensa alle sfide del 2021: dal mercato di una produzione in aumento (3,9 milioni di forme, +4,9% sul 2019) alla Brexit, dai dazi Usa, alla contraffazione. Intanto, però, si riparte dagli ottimi risultati raggiunti anche grazie a 23,6 milioni di euro (il 50% dei ricavi) investiti in marketing dal Consorzio, che ha confermato alla presidenza Nicola Bertinelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Riaperture, gli annunci del Governo non convincono la ristorazione. Tante le criticità

Le "riaperture" annunciate dal Governo, che parla comunque di "rischio calcolato" guardando ai contagi (che, nonostante tutto, nei numeri dei nuovi casi giornalieri sono molto più alti dello stesso periodo del 2020, ndr) e ha invocato il senso di responsabilità di imprese e cittadini perché le cose funzionino, hanno fatto sicuramente notizia, e regalato qualche speranza. Ma le incertezze, soprattutto per la ristorazione, restano tante. Innanzitutto, come ha spiegato lo stesso Premier Mario Draghi, l'allentamento delle misure, dal 26 aprile, dipenderà, come è ovvio, dall'andamento dei contagi, e sarà possibile solo nelle Regioni che riusciranno a tornare in zona gialla. Ed anche in quel caso, niente tana libera tutti, sia perché restano tutte le restrizioni che già abbiamo conosciuto nei mesi scorsi (mascherine, gel, tracciamento di chi frequenta il locale, distanziamento, coprifuoco dalle ore 22), sia perché il servizio al tavolo sarà inizialmente possibile solo nei tavoli all'aperto, mentre la ripresa dell'attività al chiuso, ed inizialmente solo a pranzo, è prevista dal 1 giugno. Lavorare sui tavoli all'aperto, poi, non sarà per tutti, visto che questa possibilità riguarda solo la metà dei ristoranti e dei bar italiani, come è tornata a sottolineare Fipe/Confcommercio, senza contare le incertezze "pratiche" del meteo e del clima. Misure che non convincono, insomma, e anche oggi alcuni movimenti hanno portato la protesta nelle cronache, come fatto, tra gli altri, dal Movimento Tni Italia (Tutela Nazionale Imprese) che, per cinque ore, ha bloccato l'Autostrada A1 all'altezza del Valdarno. "Bisogna lavorare da subito ad un protocollo di sicurezza sanitaria stringente, che consenta la riapertura anche dei locali al chiuso", ha detto la Fipe, che chiederà all'Anci di sollecitare ai sindaci la concessione di spazi extra in via eccezionale. Le riaperture progressive delle altre attività (musei, teatri e così via), dovrebbero comunque aiutare la ristorazione, e con essa la filiera agroalimentare e quella del vino a maggior valore aggiunto. In attesa di conoscere il prossimo decreto che fisserà nuove modalità di ristoro e sostegno a chi ha subito danni, non per propria colpa, ma tutto da mettere nero su bianco. Per un settore, la ristorazione, che tra il 2020 ed i primi mesi del 2021, ha perso 50 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Addio a Pio Boffa, uno dei più grandi produttori italiani

Un pioniere. Lo era perché, con un lavoro capillare ed appassionato, scrivendo un pezzo importante di storia delle Langhe, è stato tra i primi a far capire il valore dell'investire sul territorio e per il territorio. E lo ha fatto facendo del proprio marchio un punto di riferimento del vino piemontese, aprendo, con i suoi Barolo e Barbaresco, la strada in tanti mercati che presidiava in prima persona, viaggiando instancabilmente. Questo era Pio Boffa, storico produttore alla guida della Pio Cesare, scomparso a soli 66 anni, "un grande imprenditore, una delle figure più importanti del vino italiano - lo ricorda il direttore WineNews Alessandro Regoli - ho perso un buon amico, una persona per bene che era un vero punto di riferimento per le nostre analisi ed i nostri commenti, che ascoltavamo con attenzione ed ammirazione per le sue informazioni sempre serie, importanti, di qualità". Uno spirito con il quale cinque generazioni si sono succedute nella cantina di famiglia, puntando su una qualità altissima. Fino a lui, con la moglie Nicoletta, e il cugino Augusto, il nipote Cesare e la figlia Federica Rosy, che ora la porteranno avanti, nei 70 ettari di vigneti nei cru più pregiati, con la cantina storica costruita sulle antiche mura romane di Alba (e nell'Istituto Grandi Marchi), ed i cui vini oggi sono esportati in oltre 50 Paesi.



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Sole, mare, caldo e Vermentino: la formula, rodada, che lancia la giovane Doc Maremma

Con la primavera che entra nel vivo e la voglia di tornare a mangiare fuori, nella lista dei desideri delle bottiglie da mettere in ghiaccio, spunta il Vermentino, vino che guarda naturalmente al mare e all'estate, la cui produzione è storicamente legata alle coste più belle dello stivale, sul Mediterraneo, tra Sardegna e Toscana. Specie in Maremma, dove il Vermentino è il vitigno protagonista del rilancio enologico della giovane Doc, con una top ten, scelta dalla "Vermentino Grand Prix", la kermesse organizzata dal Consorzio dei Vini della Maremma Toscana, di cui fanno parte Agricola Del Nudo Nudo Bio 2019, Azienda Guido F. Fendi Chicca 2019, Belguardo Codice V 2019, Castelprile Prelus Bio 2019, Colle Petruccio Norcias 2019, I Cavallini Diaccio 2019, Monterò Monterò Bio 2019, Tenuta Dodici Vermentino 2019, Terre dell'Etruria Marmato 2020 e Val delle Rose Litorale 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Solo all'aperto è discriminante, e ancora troppe incertezze. La ristorazione e la ripartenza

A WineNews le riflessioni sul "dopo" 26 aprile di Cristina Bowerman (Ambasciatori del Gusto) e Claudio Sadler (Le Soste). "Far lavorare solo chi ha posto fuori vuol dire creare condizioni diverse di accesso allo stesso tipo di lavoro. Senza contare le incognite del clima e del meteo. Meglio norme ancora più stringenti, distanze più ampie, ma dare la possibilità di lavorare anche al chiuso". Resta poi l'incognita di ogni venerdì sera, quando si decidono i "colori" delle Regioni...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)