

La News



Viano, da Carema alla "50 Next"

C'è anche un vignaiolo italiano, Gian Marco Viano, che a Carema, nel nord del Piemonte, guida la Monte Maletto, nella lista dei giovani che stanno cambiando il futuro della gastronomia nel mondo, ossia la "50 Next" firmata da The World's 50 Best per ispirare, rafforzare e connettere la prossima generazione di chef, produttori, innovatori tecnologici, attivisti, divulgatori e scienziati del settore. Viano, 34 anni, è stato selezionato perché, si legge, quando "i giovani lasciavano il Piemonte rurale per andare a lavorare in città, abbandonando i vigneti che erano stati loro tramandati di generazione in generazione, Gian Marco Viano faceva il percorso opposto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ripartenza col freno a mano

Lunedì 26 aprile l'Italia si ritroverà, quasi per intero, in zona gialla. Condizione che permetterà la riapertura, dopo oltre due mesi, di bar e ristoranti. Ma solo ed esclusivamente all'esterno. E solo fino alle ore 22, perché a nulla sono servite le barricate di Regioni, Forza Italia e Lega: il coprifuoco rimarrà in vigore fino al 31 maggio. A meno di eventuali ripensamenti, ovviamente legati ad un miglioramento del quadro epidemiologico. Insomma, bene, ma non benissimo, specie perché si parla di un settore che ha bruciato, sin qui, 34 miliardi di euro su 86 di giro d'affari (dato del 2019), senza che i ristoratori, quando arrivano, siano minimamente sufficienti a sostenere imprese in seria difficoltà. Un quadro peggiore di quello di un anno fa, come ha sottolineato Lino Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio, che si aspettava maggiore coraggio da parte del Governo. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

All'ombra del Colosseo il "vino del Palatino"

Dopo la produzione di olio e miele, come all'epoca dei Romani, la "posa" dei primi filari di vite della "Vigna Barberini" sul Colle Palatino, il nuovo progetto del "vino del Palatino", ultima case history di eno-archeologia nel Parco Archeologico del Colosseo. Ad annunciarlo su Instagram, la direttrice Alfonsina Russo: "ad aggiungersi alla produzione dell'olio degli splendidi ulivi del Parco e del nostro dolcissimo miele seguirà la produzione della bevanda per eccellenza tanto decantata nel corso dei secoli, del "nettare degli Dei", il vino del Palatino".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il mercato globale delle aste dei fine wine nei "The Sotheby's Wine Indices"

Una serie di indici semplici da usare, per comprendere le performance sul mercato dei fine wine da diverse regioni del mondo, basato su una sola fonte, Sotheby's, e sui risultati di tutte le aste di Londra, New York e Hong Kong, che rispecchiano il mercato globale delle aste secondarie: ecco i "The Sotheby's Wine Indices", ricavati dai prezzi di vendita delle aste, ed in grado quindi di riflettere i prezzi di mercato reali, pagati sia dai consumatori che dal trade. Uno strumento in più - a disposizione di collezionisti, investitori, wine merchant, giornalisti - per analizzare l'andamento dei prezzi di centinaia di grandi etichette, attraverso un indice interattivo, con cui poter isolare periodi temporali e regioni vinicole, confrontando le quotazioni con quelle degli indici di borsa più importanti. Ogni Indice è composto da un minimo di 10 vini e un massimo di 157, selezionati tra quelli venduti più frequentemente, e da almeno 10 annate. Sulla falsa riga del Liv-ex, c'è anche un indice dedicato ai vini italiani, il "Sotheby's Italy Market", di cui fanno parte un ristrettissimo club di griffe: Biondi-Santi (con il Brunello di Montalcino e il Brunello di Montalcino Riserva), Bruno Giacosa (con il Barbaresco Asili, il Barbaresco Bricco Asili Riserva, il Barbaresco Santo Stefano, il Barbaresco Santo Stefano Albesani di Neive, il Barbaresco Santo Stefano di Neive, il Barbaresco Santo Stefano di Neive Riserva, il Barolo Le Rocche del Falletto di Serralunga d'Alba, il Barolo Le Rocche del Falletto, il Barolo Le Rocche di Castiglione Falletto Riserva Speciale), Gaja (con il Barbaresco, il Barbaresco Costa Russi, il Barbaresco Sorì Tildin, il Barolo Sperss, il Sorì San Lorenzo e il Sorì Tildin), Giacomo Conterno (con il Barolo Riserva Monfortino), Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Solaia, Soldera (con il Brunello di Montalcino Riserva Case Basse, il Brunello di Montalcino Riserva Intistieti e il Brunello di Montalcino Case Basse) e Tignanello, in rigoroso ordine alfabetico. Gli altri sotto indici sono "Sotheby's Bordeaux Market", "Sotheby's Bordeaux Icon", "Sotheby's Burgundy Market", "Sotheby's Burgundy Icons", "Sotheby's DRC", "Sotheby's Champagne Market", "Sotheby's Rhone Market" e "Sotheby's California Market".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Al Forum Ambrosetti il futuro del food & beverage

Il Covid morde l'economia, ma il food & beverage resiste. I numeri lo confermano: l'industria agroalimentare ha saputo reggere l'urto violento della pandemia dentro i confini nazionali, mentre è addirittura cresciuta sul fronte export. Così i dati contenuti nel Rapporto The European House - Ambrosetti sugli scenari e le sfide per il settore agroalimentare, che saranno i temi portanti del Forum "La Roadmap del futuro per il Food & Beverage: quali evoluzioni e quali sfide per i prossimi anni", di scena a Bormio, nel cuore della Valtellina modello di sviluppo per l'agroalimentare, il 4 e 5 giugno. L'industria agroalimentare si è, quindi, confermata, anche in tempo di crisi, un pilastro della nostra economia: lo scorso anno - rilevano le analisi The European House - Ambrosetti - ha generato un valore aggiunto pari a 64,1 miliardi di euro, di cui 31,2 miliardi generati dal settore food & beverage, in leggero calo dell'1,8% rispetto al 2019, e 32,9 miliardi provenienti dal comparto agricolo. Un andamento che ha accusato gli effetti della pandemia, segnando comunque una performance generale migliore rispetto al dato in forte calo del Pil nazionale (-8,9%). L'incidenza del settore agroalimentare sul Pil è pari al 3,8%, solo in Spagna pesa di più: il 4%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino e territori, nasce il "Manifesto del Nizza", il vertice qualitativo del mondo Barbera

Il Nizza, chicca enoica del territorio del Monferrato, Docg dal 2014, prodotta in 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, sulla quale hanno investito tanti produttori di primo piano del territorio (da Chiarlo a Vietti, da Cascina Garitina a Bava, solo per citarne alcune), riuniti nell'Associazione Produttori del Nizza, nata nel 2002 e guidata da Gianni Bertolino, mette in campo un nuovo tassello nella strada di promozione del Nizza Docg. "Il Manifesto dell'Associazione dei Produttori del Nizza", che "racchiude l'essenza del progetto di vino e territorio dedicato al Nizza". Uno strumento di comunicazione, strutturato in 6 articoli, che oltre a rimarcare le caratteristiche del Nizza, parlano di cru, evoluzione, dinamismo nel tempo, dialogo e persone che si mettono in gioco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Attilio Scienza: "salvare il vigneto dalle gelate attraverso le pratiche agronomiche"

Sempre più frequentemente, ad inizio primavera, le alte temperature accelerano il germogliamento della vite, che presta così il fianco alle gelate. Lo abbiamo visto in Francia e in Italia, con danni enormi. I vignaioli rispondono, con i mezzi che hanno, ad un'eccezionalità destinata a diventare regola, e rispetto alla quale sarebbe bene non farsi trovare impreparati, ricorrendo a pratiche agronomiche capaci di mettere in salvo il vigneto, come racconta a WineNews il professore di Enologia all'Università di Milano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)