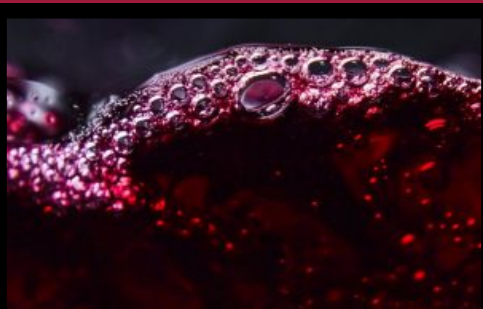


La News



Le richieste del vino alla politica

Distillazione di crisi per i vini Dop e Igp a prezzi remunerativi, tenuta nelle rese dei vini comuni, aiuti alla promozione, proroga della scadenza delle autorizzazioni di impianto dei vigneti, per venire incontro alla mancanza di liquidità delle imprese dopo un anno di pandemia e di chiusura dell'horeca: sono alcune delle richieste della filiera del vino, firmate da realtà come l'Alleanza delle Cooperative e Confagricoltura, messe sul "Tavolo Vino" andato in scena ieri, coordinato dal Sottosegretario alle Politiche Agricole, Gian Marco Centinaio. Che ha detto: "ora risolviamo i problemi più urgenti, poi avremo modo di programmare".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino, un recupero difficile nell'horeca

Da lunedì, l'Italia in zona gialla ha allentato le restrizioni ai consumi fuori casa, con bar e ristoranti che tornano ad accogliere i clienti al tavolo, ma solo negli spazi esterni. Un inizio, infastito in buona parte del Paese a causa di un meteo tutt'altro che accondiscendente, da cui ripartiranno anche i consumi di vino e superalcolici. Non sarà, però, un recupero travolgente, al contrario. Secondo le stime della società di analisi TradeLab (che ha tenuto conto del numero dei locali con posti all'aperto, e della diversa produttività tra interno ed esterno) per Federvini, non basterà neanche il probabile e attesissimo ritorno del turismo internazionale in estate a invertire la rotta. Il 2021 si chiuderà, secondo le previsioni, con un calo dei consumi di vino fuori casa del -37% e del -41% degli spirits, rispetto alla media degli ultimi anni pre-Covid.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Anche in Francia il vino vola in gdo

In una Francia che prova ad uscire in queste ore dal terzo lockdown totale, i francesi non rinunciano al vino. In particolare, a marzo 2021, i consumi di vino e alcolici, secondo i dati Iri riportati da "Les Echos", sono cresciuti del +15%, contro il -5% di marzo 2020. Un'accelerata rispetto a quanto successo nel 2020, in cui le vendite di vino fermo nei supermercati francesi (compreso l'e-commerce) hanno raggiunto 9,9 milioni di ettolitri (+1,1% sul 2019) per 4,7 miliardi di euro (+1,3%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ferrari, Berlucchi e Donnafugata: i top brand del vino in Italia, secondo "Wine Intelligence"

Il mercato del vino è anche questione di marchio. Fondamentale per distinguersi in un'offerta di etichette e referenze e enorme. E, in Italia, i più forti sono la griffe del Trentodoc, Ferrari, la cantina che ha inventato il Franciacorta, Berlucchi, e Donnafugata, la cantina siciliana della famiglia Rallo, tra le firme del rinascimento del vino di quella Sicilia, che è oggi una delle Regioni più in vista del vino italiano. A dirlo il "Global Wine Brand Power Index 2021" by Wine Intelligence, che, per la prima volta, comprende anche un focus sul mercato italiano, che resta uno dei più importanti al mondo, terzo in assoluto per quantità di consumo, secondo i dati Oiv, e con un peso più o meno della metà sul totale del volume e del valore. Nella Top 15 d'Italia, appena ai piedi del podio c'è uno dei nomi storici del Barolo, come Fontanafredda, oggi casa madre del gruppo vinicolo, guidato dalla famiglia Farinetti. Nel segno del Prosecco, segue Mionetto, una delle cantine storiche di Valdobbiadene, e ancora Feudi di San Gregorio, cantina di riferimento della viticoltura d'Irpinia, guidata da Antonio Capaldo. Ancora, segue un'altra delle realtà che hanno fatto grande la Franciacorta, Ca' del Bosco, fondata da Maurizio Zanella (ed oggi sotto l'egida del Gruppo Santa Margherita), e poi uno dei gruppi più importanti in assoluto del vino italiano come Antinori, guidato da 26 generazioni dalla famiglia Antinori (oggi al vertice ci sono Albiera, Allegra e Alessia Antinori, con la guida del Marchese Piero Antinori e dell'ad Renzo Cotarella). A seguire un altro nome storico del Prosecco Docc e di Valdobbiadene, come Valdo, ed uno dei più preziosi e ammirati gioielli del vino italiano, come la Tenuta San Guido, culla del Sassicaia, guidata dalla famiglia Incisa della Rocchetta. A chiudere la lista dei migliori 15, un altro grande gruppo del vino siciliano come Duca di Salaparuta, e ancora Sella & Mosca, una delle cantine di riferimento del vino di Sardegna, oggi del Gruppo Terra Moretti. Insieme alla Marchesi di Barolo, cantina che è un pezzo di storia del grande vino di Langa, della famiglia Abbona, a San Michele Appiano, tra i pilastri del vino dell'Alto Adige, e ad Argiolas, cantina della famiglia Argiolas, tra le punte di diamante della Sardegna. A livello mondiale, il brand n. 1 si conferma Yellow Tail.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La sostenibilità nel piatto è un menu che nasce nell'orto

Nel concetto di sostenibilità calato sul mondo della ristorazione, la circolarità ne fa intrinsecamente parte. L'idea, cioè, di produrre ciò che finirà nel piatto, senza sprecare nulla, un modello seguito da più di uno chef, che ha bisogno però di una dimensione adeguata e di una cornice giusta. Di esempi ce ne sono tanti, a partire da quello sposato da Antonia Klugmann, una stella Michelin a L'Argine a Vercelli, un microcosmo in cui l'orto è importante almeno quanto i fornelli. Non così distante la visione di Chiara Pavan, giovane chef (nella foto), anche lei stellata, al ristorante di Venissa (della griffe del Prosecco Docc, Bisol), nell'isola di Mazzorbo: qui la cucina è "eco-militante", alla ricerca del minor impatto ambientale possibile. Enrico Crippa, ai fuochi del tre stelle Piazza Duomo di Alba della famiglia Ceretto, della componente vegetale ha fatto una sorta di ossessione, quotidianamente rifornita da un orto ricchissimo e da una serra sorprendente. Sulla stessa lunghezza d'onda Peppe Zullo, che a Orsara, in Puglia, ha scalato il vertice della ristorazione italiana a suon di erbe spontanee, raccolte insieme ai suoi ospiti, cucinate, e portate in tavola. Un altro chef-contadino è Pietro Zito, anche lui pugliese, che, nel suo "Antichi Sapori", cucina principalmente i frutti di "Orto Mio", un orto biodinamico di 15.000 metri quadrati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino e solidarietà: nasce il Falerio Doc firmato da Angela Velenosi e L'Orto di Paolo

Vino e solidarietà, un binomio che sovente si incontra, grazie ai produttori, per dare vita a progetti sociali interessanti e nel segno dell'inclusione e del rispetto per il territorio. Protagonisti di una bella storia che arriva dalle Marche, questa volta, sono L'Orto di Paolo, struttura con valenza terapeutica che opera a sostegno di soggetti affetti da disturbi dello spettro autistico o con gravi problemi cognitivi e di comunicazione, e Angela Velenosi, la "Signora del Piceno", fondatrice di Velenosi Vini, da sempre attenta a comunicare i valori del proprio territorio attraverso i propri vini ma anche sensibile al tema dell'inclusione sociale e del sostegno alle categorie fragili. E così è nato il Falerio Doc in edizione limitata, firmato da L'Orto di Paolo, e nato dalla vendemmia realizzata da alcuni degli ospiti della struttura, il cui ricavato sarà interamente devoluto al centro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vino, agricoltura, cultura e sociale, nel territorio: la sostenibilità dell'impresa secondo Banfi

La vision di una delle prime cantine d'Italia a pubblicare il "Bilancio di Sostenibilità" secondo il direttore marketing e commerciale Rodolfo Maralli. "Ogni volta è un'occasione per riflettere sui risultati e sul futuro. Il focus è sulle persone, oltre che sull'ambiente. Un'impresa sostenibile deve pensare al benessere di chi di lavoro, dei suoi stakeholders, del territorio che la ospita, sostenendo anche cultura e ricerca".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)