

La News



Federvini, Albiera Antinori guida il vino

Riconoscendo finalmente anche un grande ruolo istituzionale a donne dalla indiscussa capacità imprenditoriale, è al femminile la nuova guida di Federvini. A presiedere l'organizzazione dei produttori non solo di vini, ma anche di spirits ed aceti, arriva Micaela Pallini (della storica realtà dei liquori Pallini, ndr), mentre al vertice del "Gruppo Vino" sale Albiera Antinori, già guida di una delle realtà più importanti del vino italiano, Marchesi Antinori (e del Consorzio di Bolgheri - Sassicaia), che sarà affiancata alla vice presidenza da Piernicola Leone De Castris (Leone De Castris) ed Ettore Nicoletto (Ceo di Bertani Domains).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Prosit, dopo le cantine la distribuzione Usa

Non solo vigneti e cantine: i fondi di investimento che puntano sul vino ora puntano anche sulla distribuzione. Come ha fatto Prosit, fondata da Sergio Dagnino e partecipata da Made in Italy Fund (il fondo di Private Equity, promosso e gestito da Quadrivio & Pambianco che investe nelle eccellenze del made in Italy attive nei settori del fashion, del design, del beauty e del food & wine), che, dopo essere entrata nel capitale di cantine come la pugliese Torrevento, l'abruzzese Nestore Bosco e la veneta Collalbrigo, ha acquisito l'importatore e distributore Usa Votto Vines, realtà creata in Connecticut dalla famiglia italo-americana Votto nel 2009, che ha chiuso il 2020 con fatturato di oltre 60 milioni di dollari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I migliori Albana di Romagna

Vino antico, raro e prezioso, sicuramente identitario, l'Albana di Romagna è uno dei vitigni e dei vini più distintivi dell'Emilia Romagna del vino. Quel vino che già nel 400 dopo Cristo affascinò Galla Placidia, figlia dell'imperatore romano Teodosio il Grande. Ad eleggere le espressioni migliori, oggi, è il concorso "Albana Dèi" voluto dal Consorzio Vini di Romagna. I migliori dell'edizione 2020, sono stati premiati nei giorni scorsi a Brisigella: il "Vitalba" di Tre Monti ed il "Fondatori GP" di Merlotta, entrambi annata 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il futuro del cibo italiano: sostenibile e innovativo, tra insetti ed e-commerce di quartiere

Prodotti made in Italy, a denominazione d'origine, sostenibili e legati alle tradizioni culinarie del Belpaese, ma anche cibi innovativi, dalla farina di insetti agli alimenti che contengono cannabidiolo, o servizi come l'e-commerce su abbonamento, che potrebbero cambiare le scelte future delle aziende del settore agroalimentare, nella consapevolezza che il cibo delle nuove generazioni sarà diverso da quello delle generazioni precedenti: a fotografare la visione degli italiani in materia di innovazione in ambito alimentare è una ricerca condotta da AstraRicerche, presentata oggi a Bari. Per la metà degli italiani il cibo rappresenta un'esperienza di piacere e soddisfazione, e solo una parte minoritaria (26,3%) mangia principalmente per la necessità di nutrirsi e per dare un contributo alla salute. Per i prossimi 5 anni si ripropongono di incrementare il consumo di verdura (54%), frutta (51,5%) e prodotti 100% italiani e con marchi Doc, Dogc e Dop. Nonostante sia forte la convinzione che anche nel futuro il cibo ideale da trovare in tavola sia quello legato alle tradizioni culinarie del nostro Paese (47,2%, con percentuali più alte tra gli over 45), il 23,3% punta su cibi innovativi, fatti con ingredienti nuovi o poco utilizzati in Italia. Più aperti i giovani tra i 18 e i 24 anni (32%). Il 28,8% dei nostri connazionali mostra interesse per prodotti che contengono cannabidiolo (il 43% tra i 18 e i 24 anni) e il 18,2% si dichiara interessato a provare prodotti in cui la carne sia sostituita, in tutto o in parte, dagli insetti, magari nella forma di farina (25% tra i 18-24 anni). La sostenibilità ambientale e sociale appare un argomento di rilievo, tanto che più di 3 intervistati su 4 si dichiarano disposti a spendere di più per un prodotto con garanzie di sostenibilità certificate da enti autorevoli (in particolare tra i giovani). Nell'e-commerce per prodotti alimentari, sul podio delle preferenze al primo posto gli italiani mettono i gruppi di produttori locali che si riuniscono e fanno consegne di quello che producono (37%). Al secondo posto, la spesa online con una catena di supermercati (25,2%) e, al terzo, l'e-commerce generalista (non solo di cibo, tipo Amazon e altri) al 20,7%; quest'ultimo, è, però, al primo posto tra i 18 e i 24 anni (30%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La rivoluzione del Verdicchio parte dai Castelli di Jesi

Rivoluzione in vista tra i filari del Verdicchio dei Castelli di Jesi, la locomotiva delle Marche enoiche, riferimento per la produzione bianchista italiana e vino simbolo e di un territorio che, sul bianco che nasce dai vigneti affacciati sul Mar Adriatico, ha costruito un successo che ne fa oggi uno dei vini più importanti d'Italia, e stabilimento bianco più premiato dalle guide italiane. In futuro, la Docg si chiamerà Castelli di Jesi, e sotto avrà quattro declinazioni: Superiore, Classico Superiore, Riserva, Classico Riserva. Dopo questa definizione potrà esserci la parola Verdicchio, diventando quindi: Castelli di Jesi Superiore Verdicchio, Castelli di Jesi Classico Superiore Verdicchio, Castelli di Jesi Riserva Verdicchio e Castelli di Jesi Classico Superiore Verdicchio. Non è un cambiamento da poco, ma una rivoluzione Copernicana, che nei prossimi anni avrà bisogno dello sforzo comunicativo di tutti, perché quello che oggi è conosciuto nel mondo come un monovarietale dovrà diventare, finalmente, l'espressione di un territorio. A WineNews, ne abbiamo parlato con Alberto Mazzoni, direttore Istituto Marchigiano Tutela vini, Michele Bernetti, alla guida di Umani Ronchi, Riccardo Baldi, de La Staffa, e Dorian Moncaro, alla guida di Terre Cortesi (le riflessioni nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Premio "Ercole Olivario", da Puglia, Lazio e Sardegna arrivano i migliori oli evo d'Italia

Un po' come il vino, l'olio è un'eccellenza che racconta tante varietà e territori diversi d'Italia. A segnalare il meglio della cultura olearia, da 29 edizioni, è l'"Ercole Olivario", il concorso nazionale tra i più storici e importanti dedicati all'oro verde. I migliori, nelle diverse categorie, sono l'olio extravergine Sabina Dop della Società Agricola Colle Difesa di Palombara Sabina (Roma); il Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Castel del Monte del Frantoio Sabino Leone di Canosa (Barletta); l'Olio Iannotta - Dop Colline Pontine dell'Azienda Agricola Iannotta Lucia (Latina); l'Arciprete delle Aziende Agricole Stasi di Torre Santa Susanna (Barletta); l'Ispritu Sardu dell'Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro (Sud Sardegna) ed il Mimì Denocciolato Monocultivar Coratina dell'Azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Bari).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La salute parte dal cibo, che parte dall'agricoltura: il Ministro della Salute, Roberto Speranza

Il messaggio rivolto agli agricoltori di Coldiretti: "la vostra filiera non si è mai fermata e va ringraziata. Ora si apre una fase nuova, dove agricoltura e sanità devono essere centrali, perché il nostro compito è garantire benessere generale alle persone, che passa dalla cura, ma anche dalla prevenzione. Che parte dalla tavola, dall'alimentazione, e quindi dalle buone pratiche agricole".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)