

La News



Le migliori carte dei vini d'Italia secondo WS

Una eccellente cucina, una impeccabile accoglienza in sala, ma anche una grande carta dei vini. Ingredienti fondamentali per il successo di un ristorante, e oggi più che mai anche per una ripartenza che si spera definitiva e piena. E a premiare le migliori carte dei vini del mondo, dal 1981, è la rivista Usa "Wine Spectator". Ad oggi sono 97 i templi per gli amanti del buon bere in tutto il mondo. Di cui 6 sono in Italia, tutti confermati. Dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze a La Pergola del Rome Cavalieri, da La Ciau del Tornavento di Tresio al Ristorante Cracco a Milano, dalla Bottega del VINO di Verona al Poeta Contadino di Alberobello.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il cibo più pulito è made in Italy

I cibi e le bevande al di fuori dell'Unione Europea sono sei volte più pericolosi di quelli made in Italy. A rivelarlo è un'analisi della Coldiretti sulla base dell'ultimo rapporto Efsa: il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari è del 5,6% sulla media Unione Europea dell'1,3% e ad appena lo 0,9% dell'Italia. Coldiretti sottolinea allora l'importanza della richiesta di Italia, Francia e Spagna di anticipare al 2021 il rapporto sui livelli di pesticidi nei prodotti importati previsto dall'accordo sulla riforma della Politica Agricola Comune (Pac). L'agricoltura nazionale si classifica come la più green in Europa con le vendite di pesticidi in Italia crollate di circa un terzo (-32%) nell'ultimo decennio in controtendenza anche rispetto agli altri grandi Paesi produttori come la Spagna e la Germania (dati Eurostat).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La "Storia della cucina italiana a fumetti"

Tutti, o quasi, hanno un fumetto del cuore. Ora, per la prima volta, possono averlo anche i gourmet: nasce la "Storia della cucina italiana a fumetti". Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù dell'Accademia Italiana della Cucina, dagli etruschi, i primi a cucinare la pasta, ai romani, dal Medioevo agli arabi in Sicilia, dai banchetti del Rinascimento alla scoperta dei cibi del Nuovo Mondo, dalla nascita dei ristoranti alla cucina di oggi, fino ai piatti della tradizione come il tiramisù, appunto, il dolce più recente e famoso al mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Mergers & acquisitions, la pandemia accelera il processo nel panorama del vino italiano

Da Botter e MondodelVino, passate sotto l'egida del fondo Clessidra, ad Antinori che ha acquisito la maggioranza della griffe friulana Jermann, da Coppo entrata nel gruppo Dosio, in una operazione tra Langhe e Monferrato, a Italian Wine Brands che ha inglobato Enoitalia, da Renzo Rosso, patron di Diesel, che, con la sua Red Circle Investment, è salito al 7,5% (e nel Cda) di Masi Agricola, a Torrevento, già nel gruppo Proxit (fondo controllato da Quadriovio & Pambianco) che ha acquisito la maggioranza di Oria Wine: sono solo alcune delle grandi operazioni di mergers & acquisitions che hanno caratterizzato una prima metà di 2021 molto intensa da questo punto di vista. Operazioni molto diverse tra loro, per la tipologia di player coinvolti (in alcuni casi grandi realtà commerciali ed industriali, in altre società di investimento finanziario, in altri brand di primissimo piano focalizzate sulla produzione, dal vigneto alla cantina, spesso con la proprietà che vende che resta comunque nel management della realtà che compra), ma che raccontano un percorso di aggregazione che, già in corso da tempo nel panorama italiano, la pandemia, con le sue complessità contingenti e gli scenari sempre più complessi che arriveranno quando sarà davvero superata, ha accelerato ulteriormente, in quello che sembra solo un nuovo inizio di un fenomeno ineluttabile. Come spiega a WineNews uno dei massimi esperti della materia, ovvero Lorenzo Tersi, alla guida di LT Wine & Food Advisory. "Il Covid ha solo accelerato un percorso che era già avviato nel tempo. Da qui al 2022 vedremo tante operazioni come quelle che abbiamo già visto, che coinvolgeranno tanto le imprese a capitale privato che le cooperative, che le grandi "industrie" del vino. È solo un inizio. Vedremo l'accorpamento di realtà simili che non hanno grandi asset tangibili, come vigneti o cantine, ma hanno mercato e massa critica di prodotto, o di realtà che sono "best in class", realtà di grande prestigio che cercano di diversificare e integrare i territori e l'offerta mantenendo un posizionamento coerente. Lavorando, comunque, su valori condivisi. E questo - sottolinea Tersi - è semplicemente buon senso, sotto ogni aspetto: organizzativo, gestionale, distributivo, per la valorizzazione dei propri asset" (l'analisi completa nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Caos stoccaggio: vino bloccato, mancano i controlli

Dopo mesi di mercato fermo, ora che le cose ripartono, il colmo per un produttore di vino, sarebbe non poter rispondere agli ordini che arrivano perché inefficienze nei controlli tengono bloccato il prodotto stoccato. A meno di non decidere di mettere in commercio lo stesso il vino, ma perdere i contributi per lo stoccaggio promessi per aiutare le imprese in crisi di liquidità (ma non ancora erogati). Eppure, di questi tempi, succede anche questo. La denuncia arriva da Confagricoltura Siena (che parla di 46.000 ettolitri bloccati per 67 aziende, per più di 8 milioni di euro, in una provincia in cui insistono denominazioni come Chianti Classico, Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano, per esempio), ma il problema è di portata nazionale. Perché come già riportato da WineNews, a fine di maggio, ci sono ritardi enormi sui controlli necessari tanto ad erogare i contributi (9,5 milioni di euro il plafond complessivo) quanto a consentire ai produttori di mettere in commercio il vino, alla vigilia del termine ultimo previsto per lo stoccaggio obbligatorio di 6 mesi sancito dal decreto ministeriale di novembre scorso. Il decreto di nomina dell'autorità incaricata dei controlli, che doveva essere emanato entro 2 mesi dal "decreto stoccaggio", è arrivato solo il 22 giugno 2021. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Chef "storici" ed "emergenti" per "La Nuova Cucina" contemporanea del Friuli

Otto mani, per metà guidate da una lunga esperienza nella cucina made in Friuli, della quale hanno contribuito a scrivere la storia, e per l'altra metà mosse dalla creatività tipica delle nuove promesse della ristorazione. Sono quelle che prepareranno le 10 cene del secondo capitolo de "La Nuova Cucina", il progetto lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, con il quale, dal 29 giugno al 29 luglio, ogni martedì e venerdì, i ristoranti del Consorzio guidato da Walter Filipputti, saranno ai fornelli assieme ai locali emergenti del loro territorio. Con una mission comune: sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. A loro fianco 47 tra vignaioli e distillatori, da Albino Armani al Castello di Spessa, da Jermann a Livio Felluga, da Venica & Venica a Zidarich e Nonino Distillatori, per citarne alcuni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Ettore Prandini (Coldiretti), dalla Pac al commercio estero, tra nutriscore e ripartenza

"Dalla Pac una risposta concreta a tutti i fronti aperti, dal rispetto per l'ambiente al reddito da riconoscere agli imprenditori agricoli, passando per il superamento delle disuguaglianze tra Paesi, una enorme novità: parlare di socialità è la base per superare le distanze. Sull'etichetta nutriscore dobbiamo tenere duro, perché il fronte a favore non è più così coeso, e in molti iniziano a rendersi conto dei paradossi che porta con sé. E poi ci vuole reciprocità tra Paesi Ue e suoi partner, non sono accettabili regole diverse che svantaggiano le nostre imprese".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)