

La News



In vacanza, con gusto, dalle Cesarine

Da Milano, capitale economica d'Italia, a Parma, capitale della Food Valley, dalla Toscana dei grandi vini rossi all'Umbria: sono alcune delle destinazioni più gettonate del turismo estivo 2021. Soprattutto per chi ha per obiettivo quello di "farsi prendere per la gola" dalle massaie, chef di casa che custodiscono segreti e tradizioni delle ricette culinarie del Belpaese. Emerge dall'Osservatorio della piattaforma delle Cesarine, la più grande e antica rete di cuoche casalinghe d'Italia (oltre 1.500, Comunità diffusa di Slow Food dal 2019). Quest'anno le prenotazioni per le tavole delle Cesarine arrivano soprattutto da Francia, Svizzera e Germania.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il peso della sostenibilità in bottiglia

I consumatori di tutto il mondo hanno iniziato a considerare il concetto di "rispetto per l'ambiente" come uno dei parametri principali per scegliere un vino, attribuendogli un'importanza simile al prezzo, alla varietà o all'origine, e questo fattore, come emerge dallo studio di Wine Intelligence "La sostenibilità è ancora importante per il vino?", avrà influenza soprattutto su quel segmento di bevitori non "appassionati" o "esperti", che compra il vino al supermercato, ed è responsabile della maggior parte dei volumi del settore. E con la pandemia il quadro non è cambiato, anzi, l'importanza della sostenibilità si è rafforzata nella mente dei consumatori. Assieme alla crescente attenzione alle preoccupazioni ambientali si è amplificata la tendenza verso salute e benessere, che agiscono come i principali motori del movimento del vino biologico, biodinamico e a basso intervento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le Bandiere Verdi della Cia ("Gold" a Valentini)

Tecnologia, resistenza e valorizzazione delle aree rurali guidano i riconoscimenti alle 15 realtà più interessanti del panorama agricolo, vincitrici della "Bandiera Verde Agricoltura 2020", il premio promosso da Cia - Agricoltori Italiani. La "Bandiera Verde Gold", il premio assegnato al "Campione dei Campioni", è andata invece a Francesco Paolo Valentini, a capo della cantina più antica d'Abruzzo, un simbolo della grande resilienza del comparto in questo periodo così precario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Le cantine investono ancora in ristorazione. Come Masi a Monaco e Pasqua da Harrods

Non più solo produttori di grandi vini italiani, ma anche ristoratori. E non solo con ristoranti nelle loro tenute, e sempre più spesso stellati Michelin, ma con locali, di proprietà o in joint venture, con il brand della cantina, per rafforzare il proprio posizionamento sul mercato, creare degli avamposti culinari dove i vini aziendali sono protagonisti, e dove, attraverso la cucina, far conoscere il proprio marchio anche a chi non è appassionato di vino. Semplificando, c'è tutto nella strategia di tanti gruppi importanti del vino italiano, che hanno puntato e continuano a puntare sulla ristorazione come business complementare, in un percorso che, in questa fase di uscita dalla pandemia sembra riprendere vigore. Il caso più articolato e "storico", probabilmente, è quello delle "Cantinette Antinori", che, dal quattrocentesco Palazzo Antinori a Firenze, si sono poi diffuse a Zurigo, Mosca, Vienna e Montecarlo. Ancora, c'è lo "Spazio Bollicine Ferrari", della griffe del Trentodoc, negli aeroporti più importanti d'Italia, oltre che a Madonna di Campiglio, o l'esperienza di Frescobaldi, partita prima con il progetto "Wine Bar dei Frescobaldi", evoluto poi nei "Ristorante Frescobaldi", a Firenze e a Londra (e che proprio in questo giorni vede il debutto della "Frescobaldi Wine Experience" a bordo della Costa Firenze, la nuova nave di Costa Crociere dedicata al Rinascimento, ndr). Ancora, c'è la case history di VyTA, guidato da Niccolò Marzotto, uno dei quattro fratelli alla guida del Gruppo Santa Margherita a cui il brand è collegato, in tutte le più importanti stazioni italiane e dal 2019 anche a Londra, a Covent Garden, o quello dei Bottega Prosecco Bar, in tanti aeroporti, hotel e navi del mondo, e di recente anche in molti ippodromi inglesi. Esempi di un fenomeno sempre più ampio. Dei giorni scorsi, per esempio, l'apertura a Monaco di Baviera, nella via del lusso Maximilianstrasse, del nuovo "Masi Wine Bar", del gruppo Masi Agricola, che si aggiunge a quelli di Cortina d'Ampezzo, Zurigo e Tupungato (in Argentina). E il 12 luglio, a Londra, Pasqua Vigneti e Cantine, nei prestigiosi magazzini del lusso di Harrods, debutta con "Pizzeria & Pasqua", in un progetto enogastronomico che combina la pizza, piatto icona dell'Italia nel mondo, e alcune delle etichette più rappresentative di Pasqua (i dettagli nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Liv-ex, a giugno i fine wine italiani riprendono la marcia

Dopo la frenata di maggio, quando i fine wine del Belpaese riuniti nell'Italy 100 del Liv-ex - che comprende le ultime dieci annate in commercio di Barbaresco Gaja (2008-2017), Sori San Lorenzo Gaja (2007-2017, ad eccezione della 2012), Sperss Gaja (2006-2016, ad eccezione della 2012), Barolo Riserva Monfortino Giacomo Conterno (2000-2014, ad eccezione della 2003, 2007, 2011 e 2012), Masseto (2008-2017), Ornellaia (2008-2017), Sassicaia (2008-2017), Solaia (2008-2017), Sangiovese di Toscana Soldera - Case Basse (2006-2015) e Tignanello (2008-2017) - avevano chiuso, dopo un lungo periodo di crescita, con una leggera flessione (-0,10%), i dati aggiornati alla fine di giugno segnano la ripresa della marcia delle etichette italiane sul mercato secondario dei fine wine: +1,27% su maggio. Da inizio anno la progressione delle quotazioni dell'Italy 100 è del +3,25%, il dato più basso tra tutti gli indici del Liv-ex, con il Fine Wine 1000 al +5,47% (+0,88% a giugno). Il Fine Wine 100, che raggruppa le 100 etichette più scambiate del momento, tra cui Barolo 2014 Bartolo Mascarello, Barolo Villero 2013 Brovia, Sperss 2013 Gaja, Barolo Riserva Monfortino 2010 Giacomo Conterno, Masseto 2014 e 2015, Ornellaia 2013 e 2015, Sassicaia 2014, 2015 e 2016, Solaia 2015 e Tignanello 2015 e 2016, da inizio anno ha guadagnato il 5,90% (+0,76% a giugno).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vini rosati, fenomeno in ascesa. Che torna protagonista a "Bererosa", l'8 luglio a Roma

Da Andreola ad Arunda, da Barone Pizzini a Bortolomiol, da Cantina Tramin a Carpenè Malvolti, da Castello di Montepò a Berlucchi, da Il Borro a Lunae, da Marisa Cuomo a Masciarelli, da Mirabella a Monsupello, da Muri Gries a Rivera, da Torrevento a Uberti, da Varvagione a Zaccagnini: sono solo alcune delle cantine di "Bererosa", kermesse di "Cucina & Vini", diretta da Francesco D'Agostino, che l'8 luglio, a Roma, riporta sotto i riflettori, dal vivo, la tendenza dei vini rosati. "Nel 2002 il rosato - afferma D'Agostino - era l'8,5% del vino prodotto in generale, mentre nel 2019, con 23 milioni di ettolitri, il 9,9%. Ed il consumo è passato dall'8,4% al 10,5%, per 23,6 milioni di ettolitri. Francesi e americani i maggiori consumatori". L'Italia, che è un importante Paese esportatore, è in controtendenza, con un calo di produzione e consumo (dati dell'Observatoire Mondial du Rosé).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dal recupero ad opera del prete-vignaiolo Don Giacomo Cauda, al domani: la storia del Ruchè

Le vicende di un vino storico del Piemonte, quasi scomparso e salvato da un'intuizione, ed oggi chicca enologica del territorio, e che guarda al mondo. A raccontarle, a WineNews, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Luca Ferraris (Ferraris Agricola e presidente Associazione dei Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg) e Filippo Mobrini, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)