

La News



Sassicaia "re" del Liv-Ex nel 2021

Nel mercato dei fine wine, continua a brillare di luce propria la stella del Sassicaia, vino mito di Bolgheri e della Tenuta San Guido. Perché secondo il bilancio sulla prima metà 2021 del Liv-Ex, piattaforma di riferimento del mercato del collezionismo, il Sassicaia, con l'annata 2018, è il secondo vino più scambiato in valore - dietro soltanto ad uno dei miti Bordeaux, Chateau Lafite Rothschild 2018 - e con due annate è ai vertici tra le singole etichette che hanno movimentato più volumi con il primo posto assoluto in volume, ancora con l'annata 2018, ed il terzo con l'annata 2017. Nella "Top 5" il Barbaresco 2016 dei Produttori del Barbaresco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Tutti contro il caporalato

La lotta al caporalato in agricoltura è un tema atavico, eterno, contro un fenomeno aberrante. Una lotta che prima di tutto, come sempre, per essere vinta, imporrebbe una rivoluzione culturale, che chiama in causa il comportamento dei consumatori, spesso più disposti a pagare di più per beni futili che per il cibo, ma anche di quegli imprenditori disonesti, che per fortuna sono i meno, ma che pur esistono, e che mettono la logica del profitto sopra la dignità delle persone. E tante altre questioni. Ma passa anche per azioni concrete, come quelle che, si spera, nasceranno dall'ennesimo protocollo in materia, firmato al Viminale, tra gli altri, dal Ministro dell'Interno Luciana Lamorgese, del Lavoro, Andrea Orlando, delle Politiche Agricole, e dal presidente del consiglio nazionale di Anci, Enzo Bianco (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il primo Prosecco "Diesel - Canevel"

A pochi mesi dall'ingresso di Renzo Rosso nel cda di Masi Agricola (con l'imprenditore della moda e che possiede il 7,5% del gruppo vinicolo della famiglia Boscaiini), ecco che arriva il primo Prosecco firmato Canevel Spumanti, cantina di Valdobbiadene di cui Masi ha acquisito il controllo nel 2016 griffato Diesel, marchio di punta della moda e della holding della moda di Rosso, la Otb (Only The Brave, con un fatturato di 1,3 miliardi di euro, ndr). "Un nuovo Prosecco Doc Biologico Extra Brut, un progetto di co-branding tra le due aziende nel segno di una comune vocazione alla sostenibilità".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Nella ristorazione che riparte tra mille incertezze, i 20 milioni di euro di TheFork

Dopo un giugno 2021 che ha segnato il riavvio della ristorazione, con gli operatori che pur tra mille difficoltà testimoniano fiducia ed ottimismo (secondo un recente sondaggio della Fipe/Confcommercio, il 66% ha un giudizio molto positivo sulla ripartenza, ed il 73,4% ha un sentiment molto o abbastanza positivo sulla stagione estiva), questa prima metà di luglio, che ha registrato la ripresa della crescita dei Contagi da Covid, torna a gettare qualche ombra su un comparto strategico per l'economia italiana e per il commercio del vino. E, mentre impazza il dibattito sul Green Pass alla francese che alcuni vorrebbero rendere obbligatorio per accedere a bar e ristoranti ed evitare così nuove chiusure (ma è una misura che non piace alla stessa Fipe, che rappresenta i pubblici esercizi, ed a Federcochi), c'è chi passa ad azioni concrete e investe risorse economiche vere per aiutare il settore a ripartire. Come TheFork, piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, che mette sul piatto 20 milioni di euro per "Italia al Ristorante". TheFork ha deciso di incentivare ancora di più i consumatori offrendo da oggi 20 euro a ogni persona che non ha mai prenotato tramite la sua piattaforma. L'ambizione è di portare al ristorante più clienti possibili (potenzialmente milioni di persone) per supportare la ripresa della ristorazione. L'iniziativa durerà due mesi, da oggi al 15 settembre, e coinvolgerà tutti i nuovi utenti della piattaforma non solo in Italia, ma anche in Francia e Spagna, "tre nazioni europee ad alta vocazione turistica dove TheFork Pay, il nuovo metodo di pagamento contactless di TheFork, è presente in quasi 20.000 ristoranti partner, di cui 10.000 nel Belpaese". Una iniziativa di marketing, ovviamente, ma anche di supporto concreto alla ristorazione, che comunque cerca di guardare avanti con ottimismo. Secondo i dati di TheFork, se da un lato l'84,3% degli imprenditori scommette su una ripresa del settore, dall'altro la voglia di tornare al ristorante c'è ed è in continua crescita: le prime tre settimane di riapertura del 2021 hanno registrato un +75% di prenotazioni su TheFork su tutto il territorio nazionale rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Se invece si guarda al solo mese di giugno, l'aumento delle prenotazioni rispetto al 2020 è stato del 48%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il "Basque Culinary World Prize" 2021

È lo chef Spagnolo Xanty Elías ad aggiudicarsi il "Basque Culinary World Prize" 2021, uno dei premi culinari più importanti al mondo, grazie all'iniziativa "Los Niños se Comen El Futuro", portata avanti insieme alla "Fundación Prenauta", che lavora per educare le generazioni più giovani ad un'alimentazione sana (nell'anno scolastico 2019/20, il programma ha raggiunto più di 6.000 scolari in più di 100 scuole in Andalusia). Pioniere sia ai fornelli che fuori dalla cucina, Xanty Elías, con il suo vecchio ristorante, "Acánthum", ha portato per la prima volta nella provincia andalusia di Huelva la stella Michelin, mentre il suo ultimo progetto, il "Finca Alfóliz", ad Aljaraque, che aprirà le sue porte nelle prossime settimane, sarà un ristorante interamente incentrato sulla sostenibilità. Xanty, negli anni, si è dedicato anima e corpo a progetti sociali per la città di Huelva, che ha il più alto tasso di disoccupazione di tutta la Spagna. "Fundación Prenauta" nasce nel 2017, grazie all'appoggio dell'imprenditoria locale, come no-profit per sostenere progetti di imprenditoria locale nella regione. Ma, soprattutto, all'educazione al cibo dei più piccoli. Un tema importantissimo, decisivo per il futuro (e su cui anche WineNews investe da tempo).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'alta cucina ha riaperto i fornelli: torna la "The World's 50 Best Restaurants Awards 2021"

Riparte la ristorazione mondiale, nella speranza di non fermarsi mai più, e ripartono anche le grandi classifiche internazionali. Come la più importante e attesa, la "The World's 50 Best Restaurants Awards 2021", che, dopo lo stop forzato del 2020 per la pandemia, vedrà l'evento supportato da S.Pellegrino e Acqua Panna che premia i migliori 50 ristoranti del mondo, tornare in scena il prossimo 5 ottobre nella città belga di Anversa, nelle Fiandre. E con big ormai fuori gara e nella "hall of fame" come Massimo Bottura, che ha portato l'Osteria Francescana di Modena per ben due volte sul gradino più alto, nel 2016 e nel 2018, così come El Bulli, The French Laundry, The Fat Duck, Noma, El Celler de Can Roca e l'Eleven Madison Park, chissà chi raccoglierà il testimone da Mauro Colagreco, al vertice nell'ultima edizione del 2019, con il suo trisstellato Mirazur di Menton, in Francia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Bere un grande vino vuol dire cercare di capire chi lo ha prodotto"

Le riflessioni di Niccolò Marzichi Lenzi, alla guida della Tenuta di Biserno, progetto dei fratelli Piero, Lodovico e Ilaria Antinori, di cui è figlio. Il valore dell'eredità morale e di due pionieri assoluti del vino italiano, ed il futuro di una delle realtà più prestigiose dell'Italia del vino, culla di grandi vini come il Biserno, a Bibbona, "in odor" di Bolgheri, che racconta la storia della riunione di una delle più importanti famiglie del vino del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)