

La News



Nasce il "Vino del Duomo" di Milano

Vino e cultura, insieme, possono fare molto per il patrimonio culturale italiano, di cui sono un simbolo nel mondo, con iniziative promosse dalle più importanti istituzioni museali e dalle cantine del Belpaese e il vino che si fa ambasciatore dei monumenti più belli. Nasce così il "Vino del Duomo" di Milano (probabilmente un Rosso Veronese Igt, ndr), progetto della Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano e de La Collina dei Ciliegi, griffe dell'Amarone della Valpolicella, che sarà svelato l'11 ottobre da Fedele Confalonieri, presidente Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, e Massimo Gianolli, ad La Collina dei Ciliegi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ocm vino, proroga al 20 ottobre

Una leggera decurtazione del plafond destinato ai progetti di promozione nazionali, la cui dotazione per l'esercizio finanziario comunitario 2021/2022 scende da 23,2 a 22,5 milioni di euro (su 100 a disposizione per l'Italia, di cui la gran parte gestita dalla Regioni, ndr), ma qualche giorno in più per presentare i progetti di promozione, con il termine che si allunga dall'11 al 20 ottobre. Una proroga, quella arrivata dal Ministero, importante, ma inferiore alle attese, visto che proprio in queste ore era arrivata una richiesta rivolta al Ministro Patuanelli da parte del Presidente della Commissione Politiche Ue al Senato della Repubblica, Dario Stefàno, che, oltre allo slittamento dei termini al 29 ottobre, chiede anche di "garantire maggiore flessibilità per la valutazione degli stessi fino a fine dicembre". Aspetto, quest'ultimo, di cui non c'è traccia nel decreto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

WE: l'Italia del vino in nomination

Lamberto Frescobaldi, alla guida di una delle imprese più prestigiose e storiche dell'Italia del vino, il gruppo Marchesi Frescobaldi ("Wine Executive of the Year"), la cantina piemontese Villa Sparina e la franciacortina Barone Pizzini ("European Winery of the Year"), Santa Margherita Usa ("Importer of the Year"): ecco le nomination italiane per i prestigiosi "Wine Enthusiast's Wine Star Award", che il popolare magazine americano assegnerà il 7 febbraio 2022 a Miami. Per l'Italia, in gara anche DiSaronno ("Spirit Brand/Distiller of the Year").

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

I nuovi esperti di food & wine? Si formano alle Università

L'enogastronomia è tra i settori trainanti del nostro Paese, e lo dimostrano il +16% nelle esportazioni dei vini italiani nel primo semestre 2021, così come la crescita delle spedizioni dell'agroalimentare che, salvo sorprese, supereranno, per la prima volta, i 50 miliardi di euro, o ancora la fortissima attrattiva che il wine & food esercita come motore del turismo in Italia. E proprio per la necessità di poter contare su professionisti sempre più preparati e versatili, sono tanti gli atenei italiani che offrono corsi di laurea dedicati alle tecnologie alimentari, alla viticoltura, all'enologia e alla loro promozione. In principio fu Pollenzo, con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, con il corso triennale in "Scienze e Culture Gastronomiche" e la magistrale in "Food Innovation & Management". A Parma, il Dipartimento di Scienze degli Alimenti ha istituito il primo Corso di laurea pubblico in "Scienze Gastronomiche". Alla Statale di Milano c'è il Corso di laurea in "Viticoltura ed Enologia", che assicura una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici relativi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, e il Corso di "Scienze e Tecnologie Alimentari". Dal 2018 all'Università Federico II di Napoli - col Dipartimento di Agraria - è attivo un Corso di Laurea triennale in "Scienze Gastronomiche Mediterranee", e tra le offerte formative della Sapienza di Roma abbiamo il Corso in "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere". Dalla collaborazione tra Università degli Studi della Tuscia e Campus Etoile Academy nel 2017 nasce l'indirizzo in "Tecnologie alimentari ed enologiche", mentre l'Università per Stranieri di Perugia offre il Corso di laurea in "Made in Italy, Cibo e Ospitalità". La Laurea Magistrale in Innovazione Sostenibile in Viteicoltura ed Enologia, è invece un corso di laurea inter-ateneo tra l'Università di Pisa e l'Università degli Studi di Firenze. Il Corso di Laurea Magistrale in "Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli" vede la collaborazione tra l'Università degli studi di Padova, l'Università degli Studi di Verona e la Libera Università di Bolzano. La SDA Bocconi School of Management, la business school internazionale fondata nel 1971, propone il "Master of Management in Food & Beverage (MFB)".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Liv-ex, nel Q3 il mercato dei fine wine ai massimi di sempre

Se il mercato azionario, a settembre, non ha brillato, quello dei fine wine è rimasto solido, tanto che alla fine del terzo trimestre 2021 il mercato secondario dei vini di pregio si è messo ampiamente alle spalle le difficoltà della prima metà del 2020, quando il Covid-19 fece crollare l'economia, avvicinando livelli da record. Settembre 2021, così, segna la chiusura di un cerchio: il record, il Liv-ex 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), lo aveva toccato a giugno 2011, quando raggiunse i 364,69 punti, per poi precipitare sotto i colpi della fine della spinta rialzista della Cina, rimbalzando - più di un decennio dopo - a 364,44 punti, in crescita del +3,8% sul trimestre precedente. Il Liv-ex 1000, l'indice più grande, è invece cresciuto per l'ottavo mese consecutivo, chiudendo a 395,36 punti. Bene la Borgogna, che erode quote a Bordeaux, mentre la Toscana (guidata dal Sassicaia, tra le 5 etichette più scambiate, a volume, nel periodo), vale il 7,6% del mercato (tutti i dati in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Non solo energia: il costo delle materie prime alimentari è il più alto nell'ultimo decennio

Mentre resta di stretta attualità il tema degli aumenti di prezzo di petrolio, gas e metalli, la lista dei rincari si potrebbe allungare inserendo un altro nome importante: quello delle materie prime alimentari, i cui prezzi hanno raggiunto a livello mondiale il massimo da dieci anni, trainati dalle quotazioni in forte aumento per oli vegetali, zucchero e cereali. A dirlo l'analisi della Coldiretti, sulla base dell'Indice Fao, che ha raggiunto a settembre 2021 il valore massimo dal 2011. Si tratta del risultato di un incremento medio del 32,8% rispetto a settembre 2020, con l'indice Fao che ha raggiunto un valore di 130 punti. A tirare la volata, i prezzi internazionali dei cereali, cresciuti del 27,3% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, mentre lo zucchero aumenta del 53,5% ed i grassi vegetali sono balzati addirittura del 60% rispetto all'anno scorso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'eredità della pandemia sul futuro della ristorazione italiana, in cucina e sui fornelli

Identità Golose n. 16, il congresso internazionale dedicato all'alta gastronomia, ha messo al centro il futuro e il lavoro nel mondo della ristorazione, che deve fare i conti con i cambiamenti in cucina dettati dalla pandemia, che ha cambiato il rapporto con i prodotti, con le preparazioni, con i fornitori e con gli spazi, come raccontano a WineNews gli chef Bobo Cerea, Andrea Berton, Franco Pepe, Cristina Bowerman, Carlo Cracco, Matteo Baronetto, Antonia Klugmann, Matias Perdomo e Mauro Uliassi.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)