

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 3.274 - ore 17:00 - Giovedì 21 Ottobre 2021 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC
UMBERTO CESARI

La News



L'Asti e le Finals di tennis, Borghese e Soneg

Il mix tra grande vino, cucina e sport è sinonimo di successo garantito. E sarà così anche alle Nitto Atp Finals, l'appuntamento più importante nella stagione del tennis mondiale che, dal 2021 al 2025, sarà a Torino. Che, dal 14 al 21 novembre, diventerà la capitale del tennis mondiale. Dove i grandi campioni del presente e quelli del passato brinderanno con l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, in veste di Official Sparkling Wine e Silver Partner dell'evento, dove a scendere in campo, con la regia del Consorzio dell'Asti, saranno anche Alessandro Borghese, Brand Ambassador dell'Asti Docg, e Lorenzo Sonego, tennista torinese oggi n. 21 al mondo.

Approfondimento su WineNews.it



BERTANI

SMS

La Michelin "brinda" Franciacorta

Unite nel segno dell'eccellenza, che le cantine del territorio ricercano nella produzione dei vini e nella gestione di vigneti, società e ambiente, e che la critica cerca nella ristorazione italiana: la Franciacorta, territorio tra i più prestigiosi della spumantistica italiana, è la "Destination Partner" scelta dal gruppo Michelin (che controlla anche il 100% anche il prestigioso "The Wine Advocate", ndr), con il territorio lombardo che, per i prossimi tre anni, ospiterà la presentazione della Guida Michelin (il 23 novembre 2021 il lancio della Guida Michelin Italia 2022), uno dei maggiori riferimenti internazionali per la valutazione della qualità dell'offerta di ristorazione. Un'alleanza, quella tra Consorzio del Franciacorta e Michelin, nel segno di una condivisione profonda sulla valorizzazione dell'enogastronomia e dell'approccio ambientale sostenibile.

Approfondimento su WineNews.it



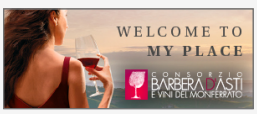


Cronaca

Il "Percorso delle Panchine Arancioni"

Una camminata bellissima, ricca di storia, poesia e natura, tra i vigneti e le cantine della Ribolla di Oslavia (da Dario Princic a Fiegl, da Gravner a Il Carpino, da La Castellada a Primosic e Radikon) per conoscere un "Orange Wine" che prima di tutto è una "filosofia di vita": ecco il "Percorso delle Panchine Arancioni", una per ogni produttore, nato nel 2021 con i "messaggi in bottiglia" dei vigneron in QrCode e ora tracciato su Google, ed inaugurato ufficialmente nei giorni scorsi dall'Associazione Produttori Ribolla di Oslavia.

Approfondimento su WineNews.it





Primo Piano

Il 20% dei consumatori vuole il vino "green". Il rapporto Nomisma-Valoritalia

I vini biologici, sostenibili ed a basso contenuto alcolico saranno quelli che guideranno i trend di mercato del prossimo futuro e, per intercettare queste opportunità, il ruolo delle certificazioni diventa sempre più importante. Nell'acquisto di un vino, infatti, se il 64% dei consumatori tiene d'occhio soprattutto la Denominazione di Origine e l'Indicazione Geografica, un buon 20% controlla la presenza del marchio bio o di sostenibilità, con una crescita dal 4% del 2020 al 5% del 2021 dei consumatori interessati ad acquistare in particolare un vino a marchio bio o sostenibile, così come l'attenzione alla gradazione alcolica è cresciuta dal 9 al 12%. E, nell'arco di un anno, è cresciuto anche di sei punti percentuali il panel di consumatori che riconosce il valore aggiunto delle certificazioni sul vino (dal 61 al 67% per la certificazione bio e dal 55 al 57% per la certificazione sostenibile). Del resto la pandemia ha accresciuto la sensibilità del consumatore verso il carrello "green", tanto che il 61% degli italiani nel 2021 ritiene importante che i prodotti alimentari che acquista siano sostenibili contro il 55% nel 2020 (+2 milioni) e il 57% nel 2021 ritiene importante la presenza del marchio bio contro il 55% del 2020 (+600.000). Emerge dal Rapporto Osservatorio Nomisma-Valoritalia sul valore delle certificazioni nel percepito di produttori e consumatori, diffuso assieme all'Annual Report 2020 di Valoritalia, società leader in Italia nella certificazione dei vini a Denominazione di Origine, presentato a Roma. Dal rapporto Nomisma è anche emerso come la sostenibilità sia già un driver delle strategie aziendali: 9 aziende su 10 hanno infatti intenzione di adottare almeno una nuova certificazione entro i prossimi 2 anni. Il 15% delle aziende ha già una certificazione di sostenibilità Equalitas o Viva, mentre il 27% sta progettando delle iniziative su questo tema, il 24% ha in corso un progetto di certificazione di sostenibilità e il 27% ha già in atto delle concrete iniziative su questo tema. "L'imbottigliato complessivo registrato nel 2020 ha mostrato una crescita dell'1% - ha dichiarato Francesco Liantonio, presidente Valoritalia - sono numeri che vanno letti con estrema soddisfazione perché testimoniano della bontà del lavoro svolto per far fronte a una crisi senza precedenti".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il top della Guida Ferraro-Gardini ("Corriere della Sera")



Diego Cusumano, alla guida dell'azienda di famiglia, Cusumano, una delle più belle ed importanti realtà del vino di Sicilia, con 500 ettari di vigneti divisi in 5 tenute tra Piana degli Albanesi, Monreale, Butera e Partinico, premiato come "miglior vignaiolo", mentre la "giovane vignaiola" è Federica Boffa, che, a 23 anni, ha preso le redini della Pio Cesare, cantina storica delle Langhe, nel cuore di Alba, griffe icona della qualità del Barolo e Barbaresco, cresciuta sotto la guida di Pio Boffa, da poco scomparso a causa del Covid. Ancora, la "vignaiola dell'anno" è Chiara Ziliani, produttrice in Franciacorta, con la cantina Chiara Ziliani, a Provaglio d'Iseo, mentre la "vignaiola straniera" è Alice Paillard, che oggi guida la celeberrima griffe di Champagne Bruno Paillard, mentre il "vignaiolo verde" è Luca Formentini, musicista e produttore di vino con la cantina Selva Capuzza, nel Lugana: ecco i premi speciali de "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2021", la guida enoica del "Corriere della Sera", firmata da Luciano Ferraro, caporedattore centrale del quotidiano, e da Luca Gardini, critico di fama internazionale e miglior sommelier del mondo nel 2010. E da domani in edicola, con la prefazione di Beppe Severgnini (nell'approfondimento tutti vignaioli e vini premiati, che WineNews è in grado di anticipare).

Approfondimento su WineNews.it









Wine & Food

"Le Cesarine" portano sulle tavole di tutto il mondo i sapori autentici della cucina italiana

Dopo due anni di grande crescita - nel 2019 hanno ospitato nelle case più di 10.000 clienti totalizzando vendite lorde pari a 1,2 milioni di euro, +225% sull'anno precedente - il business model de "Le Cesarine", il network di 1.500 cuoche amatoriali che, da anni, accolgono nelle loro tavole ospiti in oltre 450 località italiane, sull'onda di un successo travolgente, muove un ulteriore passo. Lanciando una linea di prodotti e di sapori domestici autentici, quelli che, in una ristorazione italiana turistica sempre più standardizzata, non si trovano più: dalla cremosa cacio e pepe al ragù bianco di cortile, dal crostino toscano al friggione bolognese, dalla marasca allo zabaione di casa; 50 referenze (destinate ad aumentare), non presenti sugli scaffali della grande distribuzione, raggiungeranno prima l'Europa e poi le destinazioni oltreoceano.

Approfondimento su WineNews.it









WineNews.tv

Bruno Vespa: "Il Prosecco non sarà il nuovo Tocai, ha gli strumenti per difendersi"

A WineNews il giornalista e conduttore di "Porta a Porta", e produttore di vino in Puglia, con uno sguardo sull'attualità del mondo enoico. "Il vino lo racconto in modo semplice, e a quanto pare funziona. Paragonare il vino a qualsiasi altro prodotto alcolico è una stupidaggine, un bicchiere di vino non fa male a nessuno, e anzi un bicchiere di vino rosso al giorno fa persino bene. Quella del Prosek è una mascalzonata, ma ne stiamo venendo a capo".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it