

La News



Ad ogni vino il suo libro

Due tra i vini più amati, Chianti e Barbera d'Alba, abbinati a due storie firmate da Alessandro Barbaglia, finalista del "Premio Strega 2021", e Sebastiano Vernazza, giornalista de "La Gazzetta dello Sport": si amplia il progetto di "Librobottiglia", la piccola collana letteraria che unisce il buon vino e la lettura con le etichette delle bottiglie che si aprono e si trasformano in un racconto. In vista delle feste natalizie, infatti, arrivano due nuovi libri: quello dello scrittore Alessandro Barbaglia, "Schianti. Un racconto, anzi due", e quello del giornalista Sebastiano Vernazza, "Il primo bacio, e anche il secondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Comprare il vino a maggio

La pandemia ha spinto gli italiani a comportamenti più prudenti dal punto di vista finanziario: un maggiore controllo delle spese ed una maggiore attenzione al risparmio, anche a seguito dell'incremento dell'e-commerce e all'utilizzo di comparatori di prezzi. Per la Giornata Mondiale del Risparmio, e per promuovere un uso migliore, individuale e sociale della ricchezza, "Idealo" - portale leader in Europa nella comparazione prezzi - ha raccolto alcuni consigli per aiutare gli italiani a risparmiare online, trasformando le fluttuazioni dei prezzi, il "dynamic pricing", in un alleato del risparmio. Il miglior mese per acquistare alcolici online, così, è maggio, quando si risparmia quasi un terzo sul vino (31,9%), il 10,8% su spumante, Prosecco e Champagne e il 5,6% sul rum. A dicembre, invece, affari in vista per le cantinette...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'Inter brinda con Santa Margherita

Una delle squadre di calcio più titolate d'Italia, l'Inter campione in carica e unica italiana ad aver messo a segno il "triple" (Campionato, Coppa Italia e Champions League), nel 2010, è uno dei nomi più importanti del vino italiano, il Gruppo Santa Margherita, continuano il loro percorso comune. Dopo aver animato le celebrazioni per la vittoria del Campionato di Serie A 2020/21 con la magnum di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut "52", Santa Margherita diventa "Official Wine Partner" dei nerazzurri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Liv-ex, la rivoluzione che ha fatto esplodere il mercato internazionale dei fine wine

Il mercato dei fine wine, come ogni altro mercato, segue una logica ben precisa, per certi aspetti simile a quella di altri beni di lusso, per altri secondo regole tutte sue. La rarità e le richieste del mercato, ovviamente, giocano un ruolo fondamentale, ma la qualità dell'annata - Bordeaux docet - costituisce un'altra variabile fondamentale, così come il giudizio della critica e il prestigio del brand, che può cambiare radicalmente nell'arco di pochi anni. Dati ed aspetti difficilissimi da oggettivare, sensibili ad interpretazioni diverse su cui, alla fine, è quasi impossibile costruire il giusto prezzo di una bottiglia. Specie se ci si riferisce ad un mercato per pochi, di nicchia, legato a doppio filo ai prestigiosi wine merchant britannici, che in passato hanno letteralmente costruito le fortune di interi territori, da Bordeaux allo Champagne, dal Marsala al Porto. Questo, per sommi capi, era lo stato dell'arte del mercato secondario dei vini di pregio fino a poco più di vent'anni fa, quando a fare ordine sono arrivati, dal cuore della finanza europea, quella City londinese per cui transitano miliardi di sterline, dollari ed euro ogni giorno, due agenti di borsa australiani appassionati di vino, James Miles e Justin Gibbs. Da allora, il Liv-ex (che sta per London International Vintners Exchange), è diventato il punto di riferimento per ogni collezionista o investitore. È da qui che passano gli scambi, è qui che si fanno le quotazioni, in tempo reale, di oltre 16.000 etichette di vino di ogni angolo del mondo. Alla base, ci sono gli stessi strumenti usati dalla finanza, ossia l'analisi dati, affidata ad un team di 40 giovani analisti, che animano gli uffici della nuova sede, nella moderna Metal Box Factory, incubatore di imprese digital a due passi dalla Tate Modern, nel South Bank di Londra. È qui che WineNews ha incontrato Justin Gibbs, con cui ha ripercorso la nascita e la crescita del Liv-ex, oggi osservatorio privilegiato su un mercato, quello dei fine wine, che abbraccia investitori ed appassionati di ogni tipo ed etichette quasi per ogni tasca. Una vera e propria rivoluzione: "abbiamo portato digitalizzazione e trasparenza sul mercato dei fine wine" (intervista integrale in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

TuttoFood e Host "battezzano" la ripresa di ristorazione e cibo

La ristorazione e il cibo, due mondi assolutamente interconnessi, si sono dati appuntamento a Fiera Milano, che ha ospitato, in contemporanea, "Host", la kermesse dedicata all'ospitalità, e "TuttoFood", focalizzata soprattutto sulle novità del mondo del cibo, su cui cala oggi il sipario. Due settori che, a braccetto, dopo il drammatico 2020, quasi interamente segnato dalla pandemia, hanno ripreso a crescere. Lo racconta il +82% dei fatturati di ristorazione ed hospitality nel secondo trimestre 2021, ma anche i numeri del cibo, ormai la prima ricchezza per l'economia del Belpaese, con un valore di 575 miliardi di euro (+7%), che, lungo la sua filiera, dovrà confrontarsi con temi importanti in sede europea, come "Farm to Fork", "Etichetta Nutriscore" e nuova Pac. Tra sostenibilità e innovazione, c'è stato spazio anche per il vino, con la tecnologia al servizio dei ristoranti, grazie ad un sistema di fatturazione e riordino settimanale basato solo sulla base delle bottiglie vendute, che permette di ottimizzare costi e lavoro. FiPe-Federazione Pubblici Esercizi Italiani ed Ice - Agenzia, inoltre, hanno alzato il velo sulla collaborazione che vede gli chef - da Alajmo a Sadler - in prima linea per il made in Italy (e contro l'Italian Sounding che, ormai, vale 100 miliardi di euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Sta arrivando l'"olio novo", poco ma buono in un 2021 difficile per l'agricoltura

Tra i prodotti più attesi perché in tavola non può certo mancare, in un'annata 2021 climaticamente difficile per l'agricoltura e le produzioni made in Italy, l'olio italiano sarà poco, ma molto buono. Nei territori più vocati la raccolta è iniziata, e dalle stime sulla campagna 2021-2022 di Ismea e Unaprol la produzione supererà 300.000 tonnellate, a +15% sul 2020, ma molto lontana dall'abbondanza che ci si aspettava, tra gelate primaverili, siccità estiva e la frequente alternanza di caldo freddo che non giova agli oliveti. Eventi estremi che hanno generato una situazione differenziata che va dall'incremento produttivo al Sud, come il +15% in Sicilia, al crollo al Centro, con cali del -50% in Toscana ed in Umbria (dove, dal 30 ottobre al 28 novembre c'è "Frantoi Aperti"). Ma, a compensare, sarà la qualità che, con le olive sane, si prevede ottima.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dall'appassimento alla bottiglia: i "suoni" del vino raccontano il De Buris di Tommasi

I suoni impercettibili della natura catturati nei vigneti della Valpolicella Classica scandiscono il ritmo, a volte incalzante, a volte lentissimo, della produzione di un grande vino, dalla vinificazione all'imbottigliamento: nasce così, come racconta WineNews, "The Wine Record", il concept album dell'artista e sound designer Giacomo Ceschi, con il quale Tommasi, storica griffe della Valpolicella, affida al linguaggio universale della musica il racconto della produzione della nuova annata 2010 del suo cru più prezioso, il De Buris Amarone della Valpolicella Classico Riserva.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)