

La News



“Top 100 Wine Spectator”, aspettando il n. 1
 In attesa del vino dell'anno, che, sarà svelato domani, restano due i italiani al vertice della “Top 100” by Wine Spectator: il Brunello di Montalcino 2016 Le Chiuse, al n. 5, ed il Barolo Bracco Boschis 2016 Cavallotto, al n. 8. Svelati oggi il Priorat Desti 2018 di Merum Priorati al n. 4, il Cabernet Sauvignon Oakville Martha's Vineyard 2016 di Heitz, al n. 3, ed il Pauillac 2018 di Château Pichon Longueville Lalande al n. 2. Sarà nuova gloria per il vino italiano, fino ad oggi al n. 1 per per quattro volte (con il Sassicaia 2015, il Brunello di Montalcino 2001 Tenuta Nuova di Casanova di Neri, l'Ornellaia 1998 ed il Solaia 1997 di Antinori)?

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

WE, Villa Sparina e Santa Margherita Usa

La cantina piemontese Villa Sparina della famiglia Moccagatta, una delle icone del territorio di Gavi, dove nasce uno dei vini bianchi più storici e prestigiosi d'Italia, è la “European Winery of the Year”; Santa Margherita Usa, braccio operativo negli Stati Uniti come importatore del gruppo Santa Margherita, guidato famiglia Marzotto e dall'ad Beniamino Garofalo, una delle realtà più importantanti del vino italiano (con cantine come Santa Margherita, Kettmeir, Cà del Bosco, Mesa, Lamole di Lamole, Cà Maiol e non solo) è, invece, the “Importer of the Year”: sono i verdetti dei “Wine Enthusiast's Annual Wine Star Awards” 2021. Con l'Italia al vertice anche tra gli spirits, visto che Disaronno, top brand del gurppo Illva Saronno Holding (che controlla anche le cantine Corvo, Duca di Salaparuta e Florio, in Sicilia) è lo “Spirit Brand/Distiller of the Year”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Ampelio Bucci, “Vignaiolo dell'Anno” Fivi

Docente di marketing, ma avverso alle mode, Ampelio Bucci, portatore di un pensiero coerente, che, alle facili risposte, preferisce le domande complesse, è il “Vignaiolo dell'Anno” per la Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, che premieranno il produttore marchigiano, tra i protagonisti del successo del Verdicchio e parte di quel gruppetto di produttori visionari da cui più di dieci anni fa è nata la Fivi, il 28 novembre, nel Mercato dei Vini n. 10 (a Piacenza, il 27 e 28 novembre, con 680 vignaioli).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Più attenti a salute, origine, sostenibilità e spreco: gli italiani ed il cibo in pandemia

La pandemia che ha cambiato tante cose, ha cambiato anche il rapporto degli italiani con il cibo. Oltre l'82% mangia solo quello che conosce, ricercando a tavola soprattutto sicurezza e salute. 9 su 10 sono pronti a pagare di più per cibi “green” o a chilometri zero, ed il 79% ha cercato di instaurare un rapporto diretto con contadini e agricoltori per garantirsi l'accesso a cibi più sani e genuini. E cresce anche l'attenzione ad evitare gli sprechi, tema sensibile per il 94% degli italiani, con 6 su 10 che tornano anche a portarsi la gavetta in ufficio. Ma gli effetti del Covid e gli allarmi che ancora non cessano, hanno generato anche tante paure: un italiano su tre (ed oltre il 50% tra gli over 65) ha ancora paura di andare al ristorante per timore dei contagi, il 25% teme che possa bloccarsi la filiera di approvvigionamento al cibo (che in realtà non si è mai fermata neanche nelle fasi più dure della pandemia, ndr). Non di meno, tra con le fiammate inflazionistiche nel carrello, dovute al rincaro di materie prime, energia e trasporti, sono almeno 4,8 milioni gli italiani a rischio di povertà alimentare nei prossimi mesi, persone che hanno tenuto in pandemia bilanciando i tagli tra entrate e spese e che oggi hanno un budget dagli equilibri precari e risicati. Nonostante questo, il cibo made in Italy, con un valore di 575 miliardi nel 2021 (+7% sul 2020) è diventato la prima ricchezza del Paese, e vale quasi un quarto del Pil nazionale. Con il comparto agroalimentare sempre più vicino al record di 52 miliardi di euro di export, con un valore dei cibi italiani esportati che in 25 anni è praticamente triplicato, passando da 0,65 euro al chilo a 1,88 euro. Anche grazie ad una qualità e ad una ricchezza varietale immensa, raccontata da 5.333 prodotti tipici storicizzati censiti. È il quadro che emerge dal Rapporto Coldiretti/Censis n. 1 sulle abitudini alimentari degli italiani, nel post Covid, presentato nel Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato dalla Coldiretti, con la collaborazione dello studio “The European House - Ambrosetti”, a Roma.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

“Sparkle” 2022: Franciacorta territorio più premiato

Le franciacortine Guido Berlucchi, Ca' del Bosco, Ferggettina e Uberti e la trentina Ferrari, con 3 etichette, ed ancora, con 2 premi, Majolini, ancora dalla Franciacorta, le griffe del Trentodoc Abate Nero, Cesarini Sforza, Letrari, Maso Martis e Rotari (Mezzacorona), Arunda, dall'Alto Adige, Adami, Andreola, Bortolomiol e Le Manzone dal territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, e, scendendo al centro-sud, Marramiero dall'Abruzzo, d'Arpri dalla Puglia: ecco le cantine più premiate con le “5 Sfere” di “Sparkle 2022” (edizione n. 20 della guida ai migliori spumanti secchi italiani), edita dalla storica rivista di enogastronomia “Cucina & Vini” (presentazione e premiazione il 27 novembre, a Roma, Hotel The Westin Excelsior). 95, in tutto le etichette premiate con il massimo riconoscimento, tra le 900 presenti in guida. La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 37 riconoscimenti ricevuti per lo più da vini appartenenti alla denominazione Franciacorta Docg; a quota 20, il Trentino, con soli Trentodoc; segue, con 17 premi, il Veneto, a stragrande maggioranza Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg; poi Piemonte (7), dove domina l'Alta Langa, e ancora Alto Adige (4), Puglia (3), Abruzzo (2) e, con una cantina a testa, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Marche, Lazio e Sicilia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Anche Montalcino ha la sua “vigna in città”. In un monumento-simbolo: la Fortezza

Anche Montalcino ha la sua “vigna in città” e ad accoglierla è il suo monumento-simbolo, l'antica Fortezza. Dove domani, per “Benvenuto Brunello” n. 30 (19-29 novembre), nasce un vigneto che celebra la grande vocazione del territorio, con la messa a dimora delle prime barbatelle del vitigno “principe” sulla cui coltivazione si fonda la storia di Montalcino, e che l'ha resa famosa nel mondo grazie alla produzione del Brunello: il Sangiovese, di cui oggi è la “patria” per eccellenza. Un progetto, non produttivo ma ornamentale, voluto dal Comune e “battezzato” dal Consorzio, con gli studenti dell'Istituto Professionale Agrario, “residenza” distaccata nel territorio del Brunello dell'Istituto Superiore “Bettino Ricasoli” di Siena. E che, in futuro, prevede anche l'impianto delle barbatelle di Moscato Bianco, il vitigno del Moscadello, il “vino storico” di Montalcino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le sfide del vino del futuro: sostenibilità, innovazione, de-globalizzazione dei mercati

Le riflessioni di Jean-Marie Cardebat, docente dell'Università di Bordeaux e presidente dell'European Association of Wine Economists. “In futuro non sarà possibile vendere vini che non siano sostenibili, biologici o certificati in qualche modo, e non sarà possibile produrle se non diversamente a fronte dell'esaurimento di risorse non rinnovabili, come l'acqua, e del cambiamento climatico. E l'innovazione diventa fondamentale. Sui mercati peseranno le tensioni internazionali e la spinta di molti a consumare prodotto nazionale”.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)