

La News



41.752 euro battuti on line da iDealwine

Se il mercato delle aste di fine wines è in piena espansione, non fa eccezione il segmento delle aste on line. Che, in Francia, ha appena registrato un record assoluto, ovvero il 41.752 euro, a cui è stata battuta una jéroboam d'Échézeaux 2006 del Domaine Bizot. A mettere a segno la vendita, partendo da una quotazione di 7.500 euro, è stata la piattaforma francese iDealwine, leader delle aste enoiche online, con la quotazione record raggiunta dopo "una battaglia di 44 offerte tra 7 diversi acquirenti, superando di gran lunga la stima iniziale di 10.000 euro. Il lotto è stato aggiudicato, all'ultimo minuto, ad un collezionista francese", spiega iDealwine.

Approfondimento su WineNews.it



BERTANI

SMS

Vino, impresa e "Familiae"

"Business in business", perché i conti devono quadrare, sempre. Ma spesso il valore delle imprese è fatto anche di valori che vanno ben oltre quelli economici. E questo vale soprattutto per le aziende a conduzione familiare. Come quelle delle 12 cantine di "Primum Familiae Vini", che riunisce realtà come Marchesi Antinori e Tenuta San Guido, Baron Philippe de Rothschild, Joseph Drouhin, Domaine Clarence Dillon, Pol Roger, Famille Perrin e Famille Hugel, Egon Müller Scharzhof, Torres e Vega Sicilia Symington Family Estates. E come rimarcato dal presidente Paul Symington, nella consegna del Premio "La famiglia è sostenibilità" 2021 da 100.000 euro alla famiglia Strick della Maison Bernard di Bruxelles, il più antico laboratorio di liuteria d'Europa: "siamo innovatori; siamo quelli che non hanno voluto rinunciare all'importanza della proprietà familiare".

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Cina e Covid: rinviata "Wine to Asia"

La quarta ondata del Covid-19 non preoccupa solo l'Europa. Ma anche il resto del mondo ed in particolare la Cina, dove tutto è nato, e mercato in cui il vino italiano cerca di agganciare la crescita. Ma dentro la "grande muraglia" vige la linea della "tolleranza zero". E così, è bastata quella che la Reuters definisce una manciata di casi per portare le autorità cinesi a cancellare diverse iniziative. E "Wine to Asia", la fiera enoica, firmata Veronafiere, prevista a Shenzhen, dal 2 al 4 dicembre 2021, è stata cancellata. Dando appuntamento al 2022.

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

Il futuro del turismo sostenibile, tra architettura, cultura, enogastronomia ed etica

Architettura, agricoltura e cultura alimentare non erano mai state così interconnesse come nel momento storico attuale, in cui il raggiungimento di una sostenibilità ambientale è diventato di primaria importanza. Nell'Italia disseminata di patrimoni naturali e temporali, meta di turismo internazionale imprescindibile nei sogni vacanzieri di mezzo mondo, la facoltà delle istituzioni e del mondo privato di integrare processi di sviluppo virtuoso tra natura e mano dell'uomo, in ottica di sostenibilità economica e sociale, è una delle occasioni fondamentali da cogliere prima che le conseguenze del cambiamento climatico siano irrecuperabili. Un tritico di scienze, architettura, agricoltura e gastronomia, che si sono slegate nel tempo lasciando che, talvolta, l'impatto ambientale del contesto edilizio sia diventato insostenibile; oppure, ad esempio, nel caso della rete stradale non adeguata al flusso del traffico, è successo che si sia generato un inquinamento da polveri sottili dei mezzi di trasporto insostenibile per i verdi paesaggi del Belpaese. Ora come non mai nell'epoca moderna è richiesto a mondi differenti di parlarsi ed integrarsi, parlando la stessa lingua. Gli architetti, gli agricoltori, i gastronomi, ed anche gli opinion leader, sono chiamati ad accompagnare il percorso di consapevolezza che la società dovrà affrontare per riuscire a raggiungere una drastica riduzione delle emissioni e del consumo energetico. A Firenze, alla Fondazione Zeffirelli, un convegno, organizzato nei giorni scorsi da "Hospitaliter", una rete no profit di imprese agricole ed alberghiere, ha riunito professionisti tra architetti, professori universitari e pensatori (l'architetto Hani Rashid, lo storico Stefano Maggi, il vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Silvio Barbero, che ha sottolineato come stiamo vivendo una "crisi antropica" che impone di ripensare i modelli economici e sociali, e l'accademico Zeffiro Ciuffoletti, che ha sottolineato come serva "ripristinare la sostenibilità nel contesto della cultura gastronomica italiana, riportando al centro delle abitudini di consumo le virtù fondamentali: temperanza, sapienza, giustizia e forza) per capire come rispondere negli anni a venire alla calamità (gli interventi completi in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

L'exploit delle griffe di Langa nella Power 100 del Liv-ex

La "Power 100" 2021 del Liv-ex, la classifica delle etichette più performanti sul mercato secondario dei fine wine secondo l'indice di riferimento di ogni collezionista e investitore del settore (da qui transitano 100 milioni di euro in valore di offerta giornaliera, ed è qui che si fanno le quotazioni di 16.000 etichette), ha ridisegnato gli equilibri tra le diverse regioni enoiche. L'Italia, dopo l'exploit del 2020, resta protagonista, con 14 vini in classifica ed una ripartizione geografica diversa, che premia il Piemonte, con il ritorno in "Power 100" di griffe di Langa come Comm. G.B. Burlotto, Giuseppe Mascarello e Figlio, Giuseppe Rinaldi e La Spinetta di Giorgio Rivetti, alla posizione n. 40 e un anno fa alla 234, un balzo di 194 posizioni e secondo tra i "Top 10 biggest risers in the top 100". "Sin dall'inizio della pandemia, abbiamo assistito ad un vero e proprio boom delle contrattazioni sul mercato secondario dei fine wine per i vini di Langa, perché è un canale su cui si riescono a trovare vecchie annate e griffe di ogni tipo", racconta a WineNews Giorgio Rivetti, alla guida de La Spinetta. "Per raccogliere risultati così bisogna lavorare sulla costruzione del brand, andando al di là dei punteggi, creando sinergie tra importatori, ristoranti e appassionati di alto livello" (continua in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it



Wine & Food

Uno dei più grandi successi della letteratura diventa un libro di cucina: Harry Potter

Uno dei più grandi successi della letteratura per ragazzi, e non solo, di tutti i tempi, diventa un libro di cucina: è arrivato in libreria "Harry Potter. Il libro di cucina ufficiale", un vero e proprio oggetto da collezione per i fan, con oltre 40 ricette ispirate al "Mondo Magico" ed alla Scuola di Magia e Stregoneria di Hogwarts della serie di romanzi fantasy nati dalla fantasia e dalla penna di J.K. Rowling con le avventure del giovane mago Harry Potter e dei suoi migliori amici Ron Weasley ed Hermione Granger. Dal Campo di tortini di zucca ai Gufetti saporiti, dai Biscotti Spettrocoli di Luna Lovegood fino a Hogwarts di pan di zenzero, il volume (Magazzini Salani Editore) è un ricettario di piatti deliziosi che "incantano" i sensi, pensato per divertirsi a cucinare ad ogni età e per ogni gusto e necessità (molte ricette sono senza glutine, vegetariane e vegane).

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

La grande ripartenza del vino italiano di qualità nell'alta ristorazione, vista dai sommelier

Da "Benvenuto Brunello" il sentiment di chi fa girare calici e bottiglie nei ristoranti stellati del Belpaese, da Milano a Capri. Le testimonianze di Davide Impagnatiello (Sine), Manuele Pirovano (D'O), Gianluca Sanso (Cracco), Davide Macaluso (La Trattoria Enrico Bartolini), Iacopo Gerussi (Agli Amici), Paolo Porfidio (Hotel Gallia), Fabio Raucci (L'Olivio Capri Palace) e Konstantinos Stavroulakis (Hotel Pitrisa).

Approfondimento su WineNews.tv