

La News



Ice: il mercato del vino Usa

333 milioni di abitanti, di cui 253 sopra i 21 anni, l'età minima, per legge, a cui è consentito bere alcolici, che compongono un Paese multietnico e multiculturale, dove i latini rappresentano il 24%, gli asiatici il 14%, gli afroamericani il 13% e gli italoamericani il 5%, concentrati in Stati chiave come California, Texas, Florida, New York, Pennsylvania e non solo: parte della demografia il report realizzato da Ice New York per i produttori italiani "Il mercato del vino negli Usa", con il vino italiano che cresce nel 2021 (+20%), e vale il 33,18% delle importazioni, mentre la produzione interna muove ben 51,2 miliardi di dollari (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Signorvino apre ancora a Milano

"C'è grande voglia di socialità e di brindare, e questo spinge in consumi. Nel lockdown in molti hanno usato il vino "per viaggiare", ed il consumo, che spesso è molto locale, si è diversificato. Ed è cresciuto un po' anche il prezzo medio, che, per noi, già partiva da 15 euro a bottiglia. Guardiamo a nuove aperture, in Italia, ma anche all'estero, partendo da Polonia e Austria". Parole, a WineNews, di Luca Pizzighella, brand ambassador Signorvino, che, in breve, sono diventate fatti. Perché a chiusura di un anno di ripresa per il mercato del vino "fuori casa", nonostante le tante incertezze legate ancora alla pandemia, "l'enocatenà" del gruppo Veronesi ha aperto il suo store n. 25 in Italia, in Corso Vittorio Emanuele a Milano. Che diventa il Signorvino n. 5 nella "Milano da Bere" (sarà solo enoteca, senza ristorazione), e porta a 6 il totale delle aperture nel 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino, charity, Ferrari Trento e FI

Domenica 12 dicembre ad Abu Dhabi, il Gran Premio di F1 decreterà il campione del mondo di questa stagione tiratissima, tra Louis Hamilton e Max Verstappen, dopo tanti podi e vittorie dell'uno e dell'altro. Festeggiate brindando con il Trentodoc di Ferrari, spumante ufficiale della Formula Uno, che sulla piattaforma F1® Authentics ha messo all'asta 5 Ferrari F1 Podium Jeroboam, firmate dai piloti saliti sul podio. Il ricavato andrà alla fondazione "Keep Fighting", nata per celebrare lo spirito indomito del campione Michael Schumacher.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dal Piemonte alla Calabria, le 16 tavole stellate Michelin proprietà delle griffe del vino italiane

Il 2021, nonostante la recrudescenza della pandemia di questo ultimo scorcio di anno, ha riconsegnato al loro ruolo le grandi tavole del Belpaese, celebrate dalla guida "Michelin Italia 2022", che ha alzato il velo su 378 stellati, vertice qualitativo della ristorazione italiana. E non è un caso che tante cantine, negli anni, abbiano deciso di puntare sull'alta cucina, ricostruendo un binomio "naturale", quello tra vino e cibo. Il risultato, come rivela l'analisi WineNews, è che oggi 16 ristoranti stellati Michelin (uno in meno dello scorso anno) sono legati ad una griffe del vino: oltre il 4% del totale. Il viaggio inizia dal Piemonte, con Tenuta Carretta, a Piobesi d'Alba, con il Ristorante 21.9, di chef Flavio Costa. Tra gli 11 "tre stelle", il Piazza Duomo di Alba, nato dall'intuizione della famiglia Ceretto, griffe del Barolo che, nel 2003, ha puntato su Enrico Crippa. Damilano, altra storica famiglia del Barolo, a Morra d'Alba ospita la cucina di Massimo Camia. Al Villaggio Fontanafredda la ristorazione ruota intorno al ristorante Guido, stellato gestito da Ugo e Piero Alciati. Sempre in Langa sorge la Locanda del Pilon, wine resort con il ristorante stellato dello chef Federico Gallo. In Veneto, Villa Cordevigo, a Cavaion Veronese è impreziosito dal ristorante stellato Oseleta. La griffe delle bollicine del Trentodoc, Ferrari, della Famiglia Lunelli, ha il suo stellato: Locanda Margon, con Edoardo Fumagalli. Bisol, griffe simbolo del Prosecco, ha mantenuto le redini di Venissa, con il ristorante guidato da Chiara Pavan e Francesco Brutto. A Montalcino conferma la stella la Sala dei Grappoli, guidato dallo chef Domenico Francone a Poggio alle Mura (Banfi). Borgo San Felice, nel Chianti Classico, ospita il Poggio Rosso, una stella a metà tra Enrico Bartolini e Juan Camilo Quintero. In Val d'Orcia, c'è la stellata Osteria Perillà, di Podere Forte. Nel cuore del Parco della Maremma, L'Andana, resort della famiglia Moretti che ospita la Trattoria Enrico Bartolini. A Badia di Passignano (Famiglia Antinori), trova dimora l'Osteria di Passignano. A Cortona, terra di Syrah, tra i 32 ettari vitati di Baracchi Winery, c'è Il Falconiere, in Calabria c'è il Dattilo, ristorante stellato dell'azienda agricola Ceraudo, e in Puglia, il Vinilia Wine Resort di Pietro Lacaita è a due passi dall'azienda di famiglia, Trullo di Pezza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Se l'Oltrepò "studia" da Borgogna

Non è un caso che l'Oltrepò Pavese sia la terza area produttiva del Pinot Nero al mondo, dietro solamente a Borgogna e Champagne. Qui, a qualche decina di chilometri da Milano, sulle sponde del fiume che divide simbolicamente l'Italia, il Pinot Nero ha trovato, sin dal XIX secolo, un territorio particolarmente vocato, senza però riuscire ad imporsi sul mercato internazionale dei consumi. Ecco perché, adesso, i produttori dell'Oltrepò Pavese sono chiamati a trovare una direzione nuova, per rilanciare un vitigno elegante e poliedrico, al centro di "Talk 'n' Toast - Conversazioni sul Pinot Nero: terroir a confronto dalla Borgogna all'Oltrepò", dove si è parlato dei terroir e delle caratteristiche di due grandi aree da sempre vocate alla produzione di Pinot Nero, in un interessante confronto tra Armando Castagna, autore del libro "Le vigne della Côte d'Or" sulla Borgogna, e Filippo Bartolotta, comunicatore del vino italiano nel mondo, con 23 aziende dell'Oltrepò. Dove il Pinot Nero esprime da sempre le sue due anime, quella della vinificazione in rosso e quella della bollicina metodo classico. Merito anche dell'intraprendenza dei viticoltori e delle cantine, che guardano al futuro, ispirandosi al mito della Borgogna (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Napoli-Torino: Capitali si nasce": ecco il "Calendario Di Meo 2022"

La prima Capitale del Regno d'Italia raccontata attraverso gli scatti d'autore di Massimo Listri, indiscusso maestro della fotografia d'architettura, e con il contributo critico di illustri studiosi e di personaggi del mondo della cultura, da Alessandro Barbero a Giovanni De Luna, tra gli altri: è dedicato a Torino il "Calendario Di Meo 2022, Napoli-Torino: Capitali si nasce", promosso dall'Associazione Culturale "Di Meo vini ad arte" presieduta da Generoso Di Meo, alla guida con il fratello Roberto Di Meo della cantina di famiglia nel cuore dell'Irpinia, e di scena, nei giorni scorsi, in una cena di gala nella cornice d'eccezione della Reggia di Venaria Reale di Torino, con oltre cinquecento ospiti internazionali (come, tra gli altri, la principessa Maria Gabriella di Savoia e la Principessa Beatrice di Borbone delle Due Sicilie) per celebrare l'edizione n. 20.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dal 15 dicembre 2021 il vino si paga entro 60 giorni. E, forse, stop al "conto-vendita"

Le novità del decreto 198 del 2021 sulla cessione di prodotti agricoli e contro le pratiche di concorrenza sleale, illustrato dall'avvocato Marco Giuri dello Studio Giuri di Firenze. "Il decreto recepisce la direttiva Ue 2019/33 e manda in pensione il cosiddetto "articolo 62". Si inaspriscono i controlli che saranno fatti dall'Icqr. La nuova norma si applica a tutti gli scambi commerciali prodotti agricoli e alimentari, ad eccezione, per ora, di quelli direttamente tra fornitori e consumatori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)