

La News



Il "Borgo dei Borghi 2022"? Soave

È legato al vino, nel nome e nella sua ragion d'essere, il "Borgo dei Borghi 2022": è Soave il borgo più bello d'Italia, il n. 1 nella competizione, ormai storica, lanciata dal popolare programma televisivo "Killmangiaro" (Rai 3), condotto da Camilla Raznovich. Piccolo paese del Veneto, la cui icona sono le mura merlate del castello, Soave conta 7.000 abitanti, più o meno uno per i 7.000 ettari della Doc Soave (che insiste su 13 comuni situati nella parte est della provincia di Verona). Un successo della collaborazione tra pubblico e privato, commentano il Consorzio del Soave, la Cantina di Soave, leader del territorio, e l'amministrazione comunale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino naturale, la genuinità non basta più

"Molti produttori si stanno pericolosamente abituando a imperfezioni tecniche, più o meno gravi, considerandole peccati veniali o, ancora peggio, aspetti caratteristici dei propri vini, e sovente anche di quelli dei colleghi (...). C'è un lassismo del tutto immotivato nei confronti della relazione tra forma e sostanza, c'è una diffusa indulgenza che sdogana liquidi imbevibili. Una questione fondamentale è non scindere mai i concetti di forma e sostanza, non cedere alla banale esteriorità ma, nello stesso tempo, non cadere nella trappola della genuinità come unico riferimento qualitativo". Sono due dei passaggi più significativi del manifesto "La forma e la sostanza, le luci e le ombre", firmato da Sandro Sangiorgi, e dal presidente "Viniveri" Paolo Vodopivec, che mette il vino naturale di fronte alla sfida più grande: la ricerca della qualità assoluta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino, i migliori Istituti Agrari d'Italia

Il futuro dell'enologia si costruisce dalla conoscenza e dall'esperienza. Che, sempre di più, passa anche dalla formazione scolastica, come quella degli istituti tecnici ed agrari. Protagonisti a Vinitaly, nel Concorso Enologico n. 6, organizzato da Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, che ha premiato i migliori (in approfondimento) sul fronte della produzione vinicola (nella foto gli studenti dell'Agrario "Bettino Ricasoli" di Siena con i vertici di Assoenologi, il presidente Riccardo Cotarella ed il dg Paolo Brogioni).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Identità Golose" torna ad accogliere grandi chef internazionali con i quali "Il futuro è oggi"

Dall'atteso ritorno in Italia di Virgilio Martinez e Pia León ("Miglior Chef Donna 2021" per la classifica "50 Best"), coppia nel lavoro e nella vita che guida Central e Kjolle a Lima, a Himanshu Saini, straordinario interprete della cucina indiana al ristorante Trésind Studio a Dubai; da Eneko Atxa e Matteo Manzini, chef patron ed executive chef del ristorante Azurmendi in Biscaglia, a Dabiz Muñoz, chef del DiverXo a Madrid; da Matteo Casone, il giovane italiano scelto da Alain Ducasse per guidare la sua prima gelateria a Parigi, La Glace Alain Ducasse, alla chef vegana Zineb Hattab del Kle di Zurigo; da Fatih Tutak, alla guida del Turk a Istanbul, a Michele Casadei Massari, imprenditore italiano ed executive chef che vive e lavora a New York dove oggi è uno dei più ricercati. Dopo due anni, "Identità Golose 2022", il più importante Congresso di cucina d'autore, ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, torna ad esprimere la sua vocazione internazionale accogliendo chef e ospiti internazionali, grazie ai quali "Il futuro è oggi", tema dell'edizione n. 17 che vedrà l'alta cucina mondiale declinarlo in piatti e parole, con i più importanti chef italiani, da Massimo Bottura ad Enrico Bartolini, da Niko Romito ad Enrico e Roberto Cerea, da Carlo Cracco a Davide Oldani, da Antonia Klugmann a Cristina Bowerman, passando per Franco Pepe, per citare solo alcuni dei protagonisti a Milano (Mi.Co, 21-23 aprile). Dove, nella folta rappresentanza spagnola, arriveranno anche Jorge Martín del Grupo Dani Garcia, Massimiliano Delle Vedove, alla guida di Smoked Room a Madrid, Joze Mari Aizega, general manager del Basque Culinary Center, e il comasco Simone Caporale, bartender al Sips di Barcellona. E se dalla Francia sono attesi anche Didier Mariotti, Chef De Caves Veuve Clicquot, Victor Lugger, co-founder della catena Big Mamma, con Alberto Suardi e Andrea de Michele, executive chef e pizza executive chef del Gruppo, dalla Danimarca ci sarà Søren Ledet, co-proprietario del tristellato Geranium a Copenaghen, mentre dall'Irlanda arriverà Paula Stakelum, director of Chocolate & Pâtisier della catena Red Carnation Hotels. E, tra i fuoriclasse italiani all'estero, torneranno anche Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, maestri del bere miscelato al The Connaught di Londra, tra i "The World's 50 Best Bars" nel 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il ruolo del sommelier secondo Paolo Basso

Il vino pesa tra il 30% ed il 50% del fatturato di un ristorante, con margini e profitti decisamente interessanti. Inoltre, la gestione della cantina, al di là degli spazi e delle possibilità, non è così difficile: il vino, a differenza del cibo, non deperisce. La vera sfida, e qui si che il rischio spreco è alto, sta nella proposta al bicchiere, sempre più richiesta dai consumatori, che hanno voglia di assaggiare e scoprire cose diverse, abbinando calici diversi a portate diverse, al di là dei percorsi di pairing consigliati dalle tavole gourmet. È qui, in sostanza, che rendere vantaggiosa l'offerta enoica diventa difficile, ed affidarsi ad un sommelier professionista diventa l'unica soluzione possibile. Considerandolo non un lusso, ma un "membro totalmente integrato, ma con competenze specializzate nelle bevande. Assumere un sommelier potrebbe significare avere un cameriere o un supervisor in meno, ma non rappresenta un costo aggiuntivo per l'azienda, piuttosto un elemento che gestisce un prodotto che può generare profitto", come scrive Paolo Basso, uno dei più celebri sommelier del mondo, ma anche produttore e docente al Glicon Institute of Higher Education, secondo cui una figura di riferimento in sala è necessaria anche nei locali più piccoli (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dopo la pandemia, una piattaforma digitale per gestire la cantina in conto vendita

Ristorazione e vino vivono, da sempre, in simbiosi, ed è per questo che l'enorme calo di consumi che ha colpito la ristorazione durante pandemia ha inevitabilmente trascinato verso il basso anche il mondo vinicolo. Lo confermano i numeri: nel 2020 il mercato italiano ha perso il 12% dei volumi, mentre nel 2021, in concomitanza di un limitato recupero di fatturato dei pubblici esercizi, sono cresciute anche le vendite di vino: +28%. In un contesto così complicato, diventa fondamentale per gli esercenti ottimizzare ogni voce di costo, compresa la cantina, la cui corretta gestione si può ottimizzare attraverso la digitalizzazione, ed è in quest'ottica che nasce la partnership tra Fipe-Confcommercio ed Excantia, la Foodtech company che ha sviluppato "The Winesider" per affiancare alla gestione digitale della cantina l'approvvigionamento delle bottiglie in conto vendita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Originali, classici, audaci, gustosi: gli abbinamenti tra vino e cibo non sono mai banali

Dal più classico degli abbinamenti, quello tra ostriche e bollicine, ad incontri inconsueti e sorprendenti, come quello tra cotture alla brace e Verdicchio, dalle infinite possibilità regalate dagli spumanti dell'Asti al binomio, quasi impensabile, tra Gin e Parmigiano Reggiano, passando per la sinergia tra vino e grandi prodotti gastronomici dei territori, come il Pecorino Sardo, la Fassona o i piatti gourmet della Sicilia: a WineNews un viaggio tra i pairing food & wine.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)