

La News



**Rosewood Castiglion del Bosco, "The Best"**

La classifica dei 100 migliori hotel al mondo, tornati ad essere meta di turismo del jet set internazionale, conferma come il vino italiano ed i suoi territori rendano l'intero viaggio memorabile. La riprova arriva da un antico borgo nella campagna toscana, circondato dai vigneti di Brunello nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, con una storica azienda vinicola, in un mix tra produzione di grandi vini e ospitalità di altissimo livello: il Rosewood Castiglion del Bosco, 5 stelle lusso a Montalcino, n. 1 dei "The 100 Best Hotels in the World" per "Travel + Leisure", prima volta di un hotel europeo al top, eletto anche "Best Resort" d'Europa e d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**La carne è carne, non è vegetale**

Quello di soia, non si può chiamare latte, così come quello di tofu non si può chiamare burro, come indicato dalla Corte di Giustizia Europea già nel 2017. E da ora, almeno in Francia, quelli fatti di legumi o proteine vegetali non potranno essere venduti come "salsiccia", "mortadella" e così via. Perché la carne è carne, ed è di origine animale. Così ha deciso il Governo francese con un decreto che, spiega la Coldiretti, "vieta l'utilizzo per i prodotti a base di proteine vegetali di denominazioni riferite a nomi e gruppi di specie animali, alla morfologia o all'anatomia animale, di nomi che usano la terminologia specifica di macelleria, salumeria o pescheria e di nomi un alimento di origine animale rappresentativo degli usi commerciali". Una norma che Coldiretti vorrebbe anche in Italia, per evitare "inganni" ai consumatori non vegani o vegetariani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Le Langhe a Doha con "Alba by Enrico Crippa"**

"Alba by Enrico Crippa": si chiamerà così il ristorante con il quale per la prima volta il tristellato chef Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba "esporterà" i sapori delle Langhe nel mondo, e che aprirà a fine settembre nel lussuoso hotel Raffles Doha nelle Katara Towers a Doha, in Qatar, sull'onda di una tendenza che vede l'alta cucina italiana prendere sempre di più la via, vivace e promettente, dell'Oriente. Un progetto atteso con la famiglia Ceretto, che con Crippa collabora da vent'anni, che vedrà in cucina lo chef Antonino D'Alessio e in sala Vincenzo Donatiello.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Enoturismo: lo "offre" il 92% delle cantine italiane, e vale in media il 7% del fatturato**

L'enoturismo è, e sarà, un asset strategico per il turismo e per l'economia italiana. Ma il Belpaese farà un salto di qualità solo se saprà organizzarsi meglio di quanto fatto fino ad oggi, magari anche dotandosi di un vero e proprio Osservatorio permanente, come vorrebbero aziende, operatori ed istituzioni. Intanto, a fare il punto sullo stato dell'arte, è il volume "Viaggio nell'Italia del vino Osservatorio Enoturismo: normative, buone pratiche e nuovi trend", presentato oggi a Roma, a Palazzo Giustiniani, frutto del lavoro congiunto delle Associazioni Città del Vino, Donne del Vino e del senatore Stefano (primo firmatario della Legge sull'Enoturismo, ndr) e contiene gli esiti dell'indagine di Nomisma-Wine Monitor su 92 Comuni e 150 cantine, con il Presidente del Senato Maria Elisabetta Alberti Casellati, i Ministri del Turismo, Massimo Garavaglia, e delle Pari Opportunità Elena Bonetti, e ancora il Senatore Dario Stefano, Roberta Garibaldi, ad Enit, Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, Donatella Cinelli Colombini, presidente Associazione Nazionale Donne del Vino, e Angelo Radica, presidente Associazione Nazionale Città del Vino (le loro parole in approfondimento). Da cui emerge che, in Italia, il 92% delle aziende offre accoglienza enoturistica, il 74% lo fa tutto l'anno, ed in media questo ramo di attività incide per il 7% del fatturato (lo scontrino medio dell'enoturista è compreso nella fascia 50-100 euro, e solo il 18% dei visitatori spende più di 100 euro, ndr). Percentuale che raddoppia per le imprese sotto i 2 milioni di euro di fatturato, e che arriva al 12% per quelle che arrivano a 10 milioni di euro, "segno di come soprattutto per le realtà più piccole, che faticano ad arrivare ai mercati internazionali o alla gdo, sia un settore di attività sempre più importante", ha detto Pantini. Il nuovo enoturismo del domani, secondo le 150 cantine sondate, sarà sempre più esperienziale (per il 79%), legato al digitale (77%) e agli spazi aperti (73%, lascito evidente della pandemia), e ancora di breve durata (71%), di prossimità (67%) quanto internazionale (66%), per tutte le fasce di età (59%) e al femminile (57%). Ma, secondo il 91% delle imprese e delle istituzioni, serve un piano di promozione e comunicazione nazionale del turismo del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Lavoratori fragili nella filiera del vino, tra sostenibilità e benessere**

I "lavoratori fragili", e quindi gli stranieri, specie richiedenti asilo, ma anche titolari di permessi di protezione, nel mondo del lavoro sono spesso soggetti a gravi carenze contrattuali, basse retribuzioni, mancato rispetto degli orari ed altri disagi, spesso riconducibili, nell'ambito dell'agricoltura, alla piaga del caporalato. Situazioni di illegalità che riguardano, certe volte, anche il comparto enoico, delineando un problema che non si può considerare sistemico, ma che scaturisce da una sostanziale mancanza della cultura del lavoro come leva di benessere sociale e produttivo, e rispetto al quale i consumatori e i player si dicono pronti ad escludere le filiere che non dimostreranno trasparenza su questi temi e rispetto per il benessere dei lavoratori. Ecco gli atout emersi da "Il Ruolo dei Distretti Territoriali nelle Politiche di Integrazione dei Migranti", convegno promosso da Equalitas, Federdoc e Luci sul Lavoro. Al centro, le sfide che le aziende produttrici si trovano a fronteggiare, ma anche le opportunità che queste possono cogliere in ottica di sostenibilità circolare, benessere sociale e modelli aziendali virtuosi, come quello di Marco Caprai (Arnaldo Caprai), dove i migranti costruiscono il futuro tra i filari (in foto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Il Lido 84 di Riccardo Camanini al vertice della "Europe Top Restaurants" 2022**

Aspettando la "The World's 50 Best Restaurants" 2022, la classifica sponsorizzata da S.Pellegrino & Acqua Panna, che il 18 luglio, a Londra, svelerà il top della ristorazione mondiale, la "Europe Top Restaurants" 2022, la classifica dei 150 locali migliori del Vecchio Continente, firmata da Opinionated About Dining, e basata su più di 200.000 recensioni firmate da 6.000 food lovers, proprio come un anno fa, incorona la cucina del Nord Europa, con l'Alchemist di chef Rasmus Munk, a Copenaghen, al primo posto, seguito dal Restaurant Frantzén di Björn Frantzén a Stoccolma e dall'Etxebarri di Victor Arguinzoniz ad Axpe, nei Paesi Bassi (Spagna). Il podio è lo stesso del 2021, così come il primo ristorante italiano in classifica, il Lido 84 di Riccardo Camanini, a Gardone Riviera, alla posizione n. 6. Ma sono tanti gli italiani in classifica (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**La riscossa del vino al ristorante, in Italia, vista dai distributori di Società Excellence**

Le riflessioni su presente e sul futuro prossimo di Luca Cuzziol (Cuzziol GrandiVini) - presidente del raggruppamento di imprese che mette insieme oltre 20 aziende leader del settore (con gli ingressi, annunciati oggi, di Apoteca e Ceretto Terroirs), per un giro d'affari di 265 milioni di euro - Massimo Sagna (Sagna) e Marcello Meregalli (Meregalli). Con i consumatori che premiano sempre di più la qualità e l'alto di gamma.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)