vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 3.613 - ore 17:00 - Venerdì 17 Febbraio 2023 - Tiratura: 31.183 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC UMBERTO CESARI

La News

Il polo del vino di Renzo Rosso

All'inizio, quella per il vino era una passione, un di più rispetto al core business di Renzo Rosso, imprenditore che da Vicenza ha conquistato il mondo della moda e del lifestyle con il marchio Diesel. In poco tempo, la nuova holding dedicata alle attività enoiche, la "Brave Wine", può già annoverare tre aziende: Diesel Farm, sulle colline di Marostica, dove nascono i primi vini di Renzo Rosso; Benanti, griffe dell'Etna di cui Rosso ha acquisito il 40% qualche mese fa; e l'ultima arrivata, la griffe di Barolo Josetta Saffirio, riunita in un'unica azienda dalla figlia Sara Vezza, che dagli anni Novanta produce anche Nebbiolo e Alta Langa (in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

VILLA DELLA TORRE Allegrini
BERTANI

SMS

Dieta Mediterranea non più di moda?

Sono sempre meno le persone che aderiscono al regime dietetico considerato da sempre il più sano e sostenibile, con conseguenze drammatiche: oltre 950.000 decessi ogni anno in Europa attribuibili alle diete malsane. Un dato che emerge in "Winter School" 2023 di Motore Sanità (ente no profit per la ricerca scientifica e la divulgazione), a Pollenzo, con il patrocinio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Per Alessandro Miani, presidente della Società Italiana di Medicina Ambientale, "grazie alla Dieta Mediterranea l'Italia si colloca come il Paese con il record di longevità in Europa, ma il primato italiano è minacciato da un progressivo abbandono da parte di almeno il 40% della popolazione". La Dieta Mediterranea deve essere promossa, anche negli ospedali, per abituare il paziente a cambiare le proprie abitudini alimentari.

Approfondimento su WineNews.it

infinite Emozioni di gusto FOODBRANDMARCHE PASTA E CARNI BIOLOGICHE
SIDDÙRA Sardegna in purezza

Cronaca

La Giuva passa a Signorvino

Dallo scaffale alla vigna. È un sentiero a ritroso, quello che ha portato Sandro Veronesi, fondatore del Gruppo Calzedonia, di cui fa parte la catena di enoteche di Signorvino, all'acquisto di cantina "La Giuva", l'azienda della Valpolicella fondata nel 2003 da Alberto Malesani, ex allenatore, tra le altre, di Parma ed Hellas Verona, a Trezzolano, piccolo insediamento dell'alta Val Squaranto. Cresce, così, la galassia produttiva di Signorvino, che conta proprietà in Lazio, Sardegna e nel Trentodoc.

Approfondimento su WineNews.it

WELCOME TO MY PLACE
Simply Italian GREAT WINES

Primo Piano

Boom di matrimoni stranieri in Italia, volano per il wine & food

É boom per i matrimoni stranieri in Italia: nel 2022 sono stati oltre 11.000, con 619.00 arrivi e 2 milioni di presenze, e uno dei principali driver di scelta è rappresentato dal food & wine. I banchetti di nozze diventano così veri e propri ambasciatori dell'enogastronomia italiana, oltre che traino di un settore che, secondo l'Osservatorio Destination Weddings in Italy - del Centro Studi Turistici di Firenze per Convention Bureau Italia - vale quasi 600 milioni di euro, l'11% in più sul 2019, ultimo anno pre-Covid. Le coppie che arrivano dall'estero per sposarsi puntano sulla tradizione a tavola, lasciandosi guidare dai catering nelle scelte di cibo e vino. Per Paolo Capurro, presidente Anbc (Associazione Nazionale Banqueting e Catering) Fipe-Confcommercio, "sono 1.250 i catering che lavorano negli eventi privati, settore che dà occupazione a 14.000 persone, che aumentano fino a oltre 100.000 durante la stagione. Per il 2023 stimiamo una crescita del +8%". Per Francesco Cerea di Da Vittorio a Brusaporto, tre stelle Michelin e istituzione da oltre 50 anni "quello che i clienti stranieri chiedono è sicuramente l'italianità: piatti veri, autentici - spiega a WineNews - simbolo della nostra tradizione. Gli sposi si lasciano consigliare da noi". Per Pasquale Mazzei di Roland's, uno dei catering più prestigiosi della Toscana "dopo un ricco aperitivo in cui fanno la parte del leone i finger food basati su piatti tradizionali, ma in chiave gourmet, si va a tavola. Tra i primi piatti vince la pasta fresca, dai pici alle pappardelle". Secondo Valentina Picca di Whitericevimenti, realtà consolidata nel lusso, gli stranieri "chiedono spesso le specialità regionali, che conoscono bene ma che tendono a "delocalizzare": per loro è normale chiedere il cannolo siciliano a Venezia o il carciofo alla giudia a Firenze. Allora diventa fondamentale contestualizzare ogni scelta". Ottavio Gabriel Sorrentino di Exclusive Catering, che opera nella costiera tra Amalfi e Sorrento, spiega: "I nostri eventi si contraddistinguono per offrire veri e propri educational, come l'angolo del casaro, che prepara ricotte e mozzarelle a vista e spiega le differenze tra le varie tipologie. Ci piace pensarci come ambasciatori del made in Italy: gli stranieri adorano le nostre tradizioni, e dopo averci conosciuto ci hanno spesso chiamato nei loro Paesi".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

La Vernaccia di San Gimignano sotto i riflettori

La Vernaccia di San Gimignano, "regina bianca" in un territorio di "grandi rossi", qual è la Toscana, unico vino cantato da Dante nella Divina Commedia, e raffigurata da Vasari in Palazzo Vecchi oa Firenze, si mostra in salute, e recupera sui mercati quanto aveva lasciato sul terreno con la pandemia. Sono 36.352,28 gli ettolitri di Vernaccia di San Gimignano prodotti nella vendemmia 2022, mentre risultano poco più di 4.600.000 le bottiglie prodotte e certificate alla fine dello stesso anno, per un giro di affari che si attesta sui 13 milioni di euro: valori che, dopo la leggera flessione del 2020 e il leggero aumento del 2021, tornano a coincidere quasi perfettamente con quelli pre-pandemici, con un lieve rialzo del giro d'affari nazionale (48% del vino prodotto - sul 42% del 2021 - di cui il 40% venduto sul territorio di San Gimignano, il 30% in Toscana ed il restante 30% nel resto d'Italia) ed un export che resta forte negli Stati Uniti, Germania e Svizzera in primis. È il quadro di una denominazione sana e stabile, che ha presentato le nuove annate a breve in commercio: la Vernaccia di San Gimignano 2022, la Vernaccia San Gimignano Selezione e la Vernaccia di San Gimignano Riserva 2021 e 2020 (in approfondimento i migliori assaggi dello staff di WineNews).

Approfondimento su WineNews.it

TOMMASI FAMILY · ESTATES
ZENATO L'ANIMA DEL LUGANA E IL CUORE DELLA VALPOLICELLA
Verdicchio Longevo per Natura
Chianti CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

"Wine Paris & Vinexpo Paris", la Francia si candida a centro del business del vino mondiale

Primo in calendario tra i grandi appuntamenti del business enoico, "Wine Paris & Vinexpo Paris" 2023 si è chiusa confermando la bontà della scelta di puntare sulla capitale francese per ridare centralità alla Francia nel panorama delle fiere internazionali del vino. Missione compiuta a metà, perché, come ha raccontato a WineNews Giampiero Bertolini, Ceo di Biondi-Santi Isole e Olena (Gruppo EPI), "la sensazione è quella di una fiera che vuole diventare internazionale, come è ProWein, ma che è ancora molto centrata sulla Francia". La capitale francese, comunque, può contare su un'attrattività con pochi eguali, e non è da sottovalutare il ruolo di "hub" verso il mondo giocato dalla Place de Bordeaux, che distribuisce un numero sempre più rilevante di fine wines italiani, come il Barolo Cerequio di Michele Chiarlo (continua in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

CARPINETO GRANDI VINI DI TOSCANA
CHIANTI CLASSICO CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO Scopri di più su prosecco.it
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO TOSCANA

WineNews.tv

Bere vino con moderazione e nella Dieta Mediterranea non aumenta il rischio di ammalarsi

La ricerca: nell'interazione con il cibo mediterraneo, il vino rosso non solo non fa male, ma può aiutare a prevenire alcune malattie. Lo ribadiscono a WineNews medici, biochimici e nutrizionisti, autori dello studio "Moderate Wine Consumption & Health: A Narrative Review", pubblicato su "Nutrients", come Silvana Hrelia e Marco Malaguti (Università Alma Mater Studiorum di Bologna), Laura Di Renzo (Tor Vergata di Roma), Elisabetta Bernardi (Università degli Studi di Bari Aldo Moro) e Attilio Giacosa (Policlinico di Monza).

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it