

## La News



### La tecnologia Nasa contro il virus GLRaV-3

La tecnologia Nasa per identificare il virus GLRaV-3, che attacca la vite e causa il cosiddetto "accartocciamento fogliare", prima che sia troppo tardi, permettendo così ai vignaioli di intervenire per tempo. Il virus, infatti, abitualmente si identifica solo attraverso analisi sul campo delle singole piante e test molecolari, che spesso allungano i tempi in maniera fatale. La tecnologia Nasa, sfruttata in California dai ricercatori della Cornell University, del California Institute of Technology, della San Diego State University e della University of California, invece, ha utilizzato immagini a infrarossi provenienti da un aereo per vedere quali viti mostravano i sintomi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

## SMS

### Von der Leyen & agricoltura

"Molti stanno già lavorando per un'agricoltura più sostenibile, dobbiamo lavorare insieme agli uomini e alle donne dell'agricoltura per affrontare queste nuove sfide: è l'unico modo per garantire l'approvvigionamento di cibo per il futuro. Abbiamo bisogno di più dialogo e meno polarizzazione, per questo vogliamo avviare un dialogo strategico sul futuro dell'agricoltura nell'Unione Europea. Sono e resto convinta che l'agricoltura e la protezione del mondo naturale possano andare di pari passo". C'è anche il delicato e fragile rapporto tra agricoltura e Green Deal nel discorso sullo stato dell'Unione Europea del 2023 della presidente della Commissione Europea Ursula Von der Leyen, accolto positivamente anche dalle organizzazioni degli agricoltori del Belpaese, a partire dalla Confagricoltura e dalla Cia - Agricoltori Italiani (in approfondimento). [Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Il clima penalizza il lavoro in agricoltura

Non crollano solo i raccolti nelle campagne in questo 2023 complicatissimo, a causa del clima. Ma anche il lavoro. "In controtendenza rispetto all'andamento generale, crollano del 6,5% le ore lavorate in agricoltura a conferma delle difficoltà del settore che deve affrontare gli effetti del mix esplosivo tra aumento dei costi e cambiamenti climatici che hanno decimato i raccolti", sottolinea la Coldiretti (su dati Istat) relativi al mercato del lavoro nel secondo trimestre 2023 (sullo stesso periodo del 2022).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Cerea, Bottura, Alajmo, Cannavacciuolo e Bartolini: i tre stelle Michelin al top per fatturati

Sul podio degli chef tre stelle Michelin del Belpaese, per fatturati registrati nel 2022, salgono Da Vittorio (Famiglia Cerea), con 40 milioni di euro, Massimo Bottura e tutta la galassia che ruota intorno all'Osteria Francescana, con un fatturato di 17 milioni di euro (dai 10 milioni del 2021), ed il gruppo Alajmo, che raggiunge i 16 milioni di euro. Così l'analisi della testata economico-finanziaria "Milano Finanza", basata sui numeri della società di consulenza turistica e territoriale Jfc, che mette, quindi, Villa Crespi, guidata da Antonino Cannavacciuolo, al quarto posto, con poco meno di 10 milioni di euro. Al quinto, Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia (una galassia di 12 stelle, su cui spiccano le tre del Mudec, e l'Enoteca Pinchiorri, che, nel 2022, hanno fatturato 5 milioni di euro (dai 3 del 2021). Quindi, Uliassi, passato da 2 a poco meno di 3 milioni di euro, mentre merita un discorso a parte il colosso Rome Cavalieri, ossia La Pergola di chef Heinz Beck, che ha visto salire il proprio fatturato da 25 a 58 milioni di euro. Nel 2022 il fatturato dei ristoranti stellati Michelin d'Italia è cresciuto del 26%, a 327 milioni di euro, dai 259 milioni di euro del periodo pre-pandemia. I locali con una stella (329) hanno fatturato 259,9 milioni di euro (contro i 203,9 milioni di euro del 2019, quando gli stellati erano solo 288), i ristoranti con due stelle (38) hanno incassato 47,12 milioni di euro (dai 42,73 milioni di euro del 2019, con lo stesso numero di insegne), e i tre stelle, gotha di cui fanno parte 11 ristoranti nel Belpaese, hanno fatturato 20,46 milioni di euro (il 66% in più dei 20,46 milioni di euro del 2019). A spingere in alto i fatturati, continua lo studio, è stata principalmente l'inflazione, con i rincari generali dei costi che si sono trasferiti sui prezzi di menu e piatti. Tra il 2019 ed il 2022, infatti, l'incremento dei prezzi è stato del 23,4% per i ristoranti con una stella, del 26% per quelli con due stelle e del 17,3% per i trisstellati. E interessante poi ricordare, come fa Massimo Ferruzzi, ad Jfc, sempre a "Milano Finanza", che "la categoria che permette il guadagno maggiore è quella dei locali con una sola stella Michelin, perché in questa fase il ristorante amplia la clientela, raggiungendone una più alta spendente ed aumentando i prezzi, ma avendo ancora dei costi contenuti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### L'Italia ai "Wine Star Awards" n. 24 by "Wine Enthusiast"

Ca' del Bosco, griffe iconica del Franciacorta, guidata da Maurizio Zanella, è nella ristretta rosa delle cantine candidate "European Winery of the Year" dei "Wine Star Awards" n. 24 della Wine Enthusiast, uno dei più ambiti riconoscimenti del vino, assegnati a febbraio 2024 dal magazine americano. Non è, però, l'unica nomination per l'Italia del vino, che anzi ne mette in fila, in tutto, ben cinque. A partire dal territorio del Lambrusco, che dopo l'oblio oggi vive una vera e propria rinascita, tra i candidati a "Wine Region of the Year". Raddoppia, dopo la nomination 2022, Pasqua Vigneti e Cantine, griffe della Valpolicella in corsa per il premio "Innovator of the Year", perché è proprio la capacità di innovare che contraddistingue - si legge nelle motivazioni di "Wine Enthusiast" - il lavoro del Ceo Riccardo Pasqua. Lamberto Frescobaldi, alla guida della Marchesi Frescobaldi (ma anche di Unione Italiana Vini-Uiv), è tra i nominati a "Social Visionary of the Year", per il suo progetto sociale dedicato ai detenuti dell'isola carceraria di Gorgona, colonia penale al largo della Costa Toscana dove i detenuti lavorano tra le vigne di Vermentino. Infine, Alessio Planeta, tra i protagonisti del Rinascimento enoico della Sicilia, alla guida di un gruppo che abbraccia sei cantine in tutta l'isola, in corsa nella prestigiosa categoria "Winemaker of the Year". [Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine & Food

### Il Premio Masi n. 42 a Yuko e Shin Kibayashi, autori del manga "Le Gocce di Dio"

Per la "Civiltà Veneta" premiati il lessicografo di fama internazionale Mario Cannella, l'ingegnere idraulico Andrea Rinaldo, da poco insignito del "Nobel dell'Acqua", e Stevanato Group, storica azienda veneziana produttrice leader di contenitori di vetro per medicinali. A due giapponesi, Yuko e Shin Kibayashi, autori dell'originale manga "Le Gocce di Dio" sulla cultura enologica, va, invece, il "Premio Civiltà del Vino". A ricevere il "Grosso d'Oro Veneziano" sarà, infine, la regista iraniana Rakhshan Bani-Etemad, impegnata nella lotta per promuovere la democrazia e i diritti civili delle donne, in particolare nel suo Paese. Ecco i vincitori del Premio Masi n. 42 che il 27 ottobre firmeranno l'iconica botte di Amarone della Valpolicella, nella cantina della griffe guidata da Sandro Boscaini, personalità che, per competenze e vissuto, interpretano al meglio il fil rouge "Radici e Prospettive". [Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### Raccontare cibo e vino è raccontare persone e territori. Parola di Chiara Maci

A WineNews una delle più seguite influencer del mondo enogastronomico: "il cibo funziona meglio del vino perché mangiare piace a tutti, bere no. Mi piace farmi chiamare ancora food blogger, perché amo scrivere, spiegare e raccontare le cose, ma i social hanno cambiato tutto. C'è chi cerca ricette replicabili e semplici, e chi vuole esplorare mondi gastronomici più complessi. Ma ancora c'è spazio per crescere, e i giovani che hanno voglia di fare le cose bene hanno tante opportunità da cogliere". [Approfondimento su WineNews.tv](#)