

La News



**"Barolo & Barbaresco" a New York**

È il territorio più prezioso d'Italia, quello delle Langhe, dove un ettaro a Barolo vale da 2 a 4 milioni di euro nei "cru" più prestigiosi, con 10.000 ettari di vigneti complessivi che abbracciano nove denominazioni. E con Barolo e Barbaresco che esportano l'80% della produzione nel mondo, tanto che i produttori vendono sul mercato, da anni, tutto quello che producono. Un territorio dunque in salute, che farà rotta sunegli Stati Uniti, a New York. Dove il 19 e 20 marzo andrà in scena, "Barolo & Barbaresco World Opening", evento voluto, per la terza volta, dal Consorzio di Tutela di Barolo e Barbaresco, e che riunirà ben 200 produttori dal vivo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Usa, vendite di vino ancora in frenata**

Frenano ancora le vendite di vino e alcolici in Usa, secondo i dati più recenti di SipSource, il sistema della "Wine & Spirits Wholesalers of America", che rappresenta oltre il 60% dei prodotti venduti all'ingrosso per volume. E che misura la "depletion", cioè quello che effettivamente esce dai magazzini dei distributori. Se le vendite sono diminuite del 5,9% negli ultimi 12 mesi, e, con un -7,1 negli ultimi tre (quindi con un trend in peggioramento), gennaio 2024 non ha certo aperto con il botto. Anzi. Guardando solo al vino, nell'on-premise (il fuori casa, ndr), il primo mese del 2024 ha registrato un ulteriore -5,4% sullo stesso periodo 2023 (e -2% su dicembre), mentre nell'off-premise le cose sono andate ancora peggio, a -8,4%. Con la fascia di prezzo più in difficoltà che è quella dei vini da tavola tra 11 e 14,99 dollari a bottiglia allo scaffale, a -4,7%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**I "menù della storia"**

Dal più antico menu stampato (del 1803) a quello della colazione offerta dal Presidente Cossiga a Michail Gorbaciov e alla moglie Rajssa Gorbaciova dopo la caduta del muro di Berlino, dal primo pranzo di Hitler e Mussolini (1934) all'incoronazione di Elisabetta II. Sono solo alcuni degli oltre 400 pezzi esposti nella mostra "Un mondo di menu. La grande storia a tavola" al Garum, il BiblioMuseo della Cucina a Roma (5-7 aprile), appartenenti a collezioni private e pubbliche, "cronisti" dell'economia, della politica e della quotidianità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**A "Identità Milano" 2024, le "migliori disobbedienze" dei grandi chef dentro e fuori le cucine**

La "migliore disobbedienza" della carriera di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, a partire da tristellato Enrico Bartolini al Mudec di Milano, è stata aprire il secondo ristorante, anziché creare uno standard di cucina. E se per Bobo Cerea, chef del tristellato Da Vittorio a Brusaporto con il fratello Enrico, è stata andare oltre le regole, per Davide Oldani, del bistellato D'O di Cornaredo, è continuare a seguirle. Per Alessandro Borghese, lo chef più amato della tv, patron de Il Lusso della Semplicità a Milano? Aver portato gli chef fuori dalla cucina e l'Italia in cucina. Ecco un assaggio di "Identità Milano" 2024, il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che torna a Milano (9-11 marzo) con l'edizione n. 19 sul tema "Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi" per indagare la forza innovativa della cucina come strumento per cambiare le regole. E stata questo, del resto, per i tristellati italiani, che tutti o quasi saranno al Congresso, da Massimiliano Alajmo (Le Calandre, Rubano) ad Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri, Roma), da Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina (Enoteca Pinchiorri, Firenze) a Norbert Niederkofler (Atelier Moessmer, Brunico), da Niko Romito (Reale, Castel di Sangro) a Massimo Bottura (Osteria Francescan, Modena) in collegamento dagli Usa, e, ancora, da Carlo Cracco a Riccardo Camanini. E se Chiara Pavan sarà protagonista di una sessione di cucina "rock" con Manuel Agnelli, tra le "voci" fuori dal coro - insieme al direttore artistico Davide Rampello, al critico cinematografico Gianni Canova, al comico Enrico Bertolino, ai "ribelli del vino", Walter Massa su tutti, e la Fondazione Cotarella che torna ad affrontare il tema dei disturbi alimentari - dai più famosi ristoranti al mondo arriveranno "le roi" Alain Ducasse, Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas del Disfrutar di Barcellona, n. 2 al mondo nella World's 50Best, Malena Martinez, scienziata delle megadiversità del Perù, co-direttrice di Mater Iniziativa, il centro di indagine del Central di Lima, n. 1 al mondo nella World's 50Best, e Bruno Verjus, prima critico gastronomico poi chef del Table a Parigi con 2 Stelle Michelin e n. 10 nella World's 50 Best.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Angelo Gaja, terza volta in copertina su "Wine Spectator"**

"Carismatico", e soprattutto "ossessionato dal convincere gli americani che i vini di Barbaresco meritassero un posto al tavolo dei grandi classici del vino del mondo. Oggi, può riposare sapendo che ha raggiunto quell'obiettivo". Così Marvin Shanken, editore di "Wine Spectator", introduce l'intervista ad "Angelo Gaja, champion of italian wine", storia di copertina del numero di Aprile 2024 della rivista americana (che conta quasi 4 milioni di lettori nel mondo) che, come spesso succede, parla di Italia nel numero che viene diffuso nel mondo nel periodo di Vinitaly ed OperaWine. E che per uno dei produttori più celebri d'Italia e del mondo, è la n. 3, visto che Gaja era finito in copertina già nel 1985, primo in assoluto tra i produttori tricolore - quando l'Italia enoica ancora non era una grande potenza esportatrice come oggi - e nel 2011. Un primato assoluto, oggi, quello di Angelo Gaja, che, fino a questa edizione, contava due copertine come un altro grande signore del vino italiano come Piero Antinori (nel 1994 e, con le figlie Albiera, Allegra e Alessia, nel 2015), mentre in copertina, negli anni, sono finiti anche Oscar Farinetti (nel 2013), e ancora Lodovico Antinori (nel 2016), Marilisa Allegrini (nel 2017) e Nicolò e Priscilla Incisa della Rocchetta (Sassicaia, Tenuta San Guido) nel 2018.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Vino & Gdo: l'inflazione ha colpito il carrello nel 2023. Crescono i valori, ma giù i volumi**

Che l'inflazione abbia fatto crescere la spesa complessiva degli italiani nella grande distribuzione, anche per il vino, a fronte però di qualche qualche bottiglia in meno, è un fatto acclarato. Lo testimoniano i dati di Circana, analizzati da WineNews, già nei primi giorni dell'anno. Ed ora, guardando a dinamiche più specifiche per tipologia di canale (in approfondimento), anche il report di Wine Monitor di Nomisma in partnership con Nilsen IQ. Nel complesso, spiega il Report, "la pressione inflattiva non risparmia il comparto del vino, che nel 2023 ha registrato una sensibile crescita dei prezzi (+5%), soprattutto nella distribuzione moderna (iper e super) e del discount. Le vendite hanno sfiorato i 3,3 miliardi euro, +2,8% rispetto al 2022, ma con un calo dei volumi acquistati di oltre -2%, a 8,2 milioni di ettolitri, con un prezzo medio di 3,97 euro al litro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**"Vino e gastronomia fondamentali per l'immagine dell'Italia, e per il turismo"**

A WineNews, il Ministro del Turismo, Daniela Santanchè (nella presentazione del libro "Enoturismo 4.0 di Dario Stefano e Donatella Cinelli Colombini). "Enoturismo settore sempre più importante, anche per l'occupazione delle donne. La Borsa per l'enoturismo proposta a Vinitaly 2023? Siamo disponibili, dobbiamo parlare con le organizzazioni di categoria. Stiamo lavorando molto con il Ministro dell'Agricoltura Lollobrigida, vino e cibo sono eccellenze riconosciute dell'Italia nel mondo, che fanno venire e tornare turisti da tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)