



La News



Eataly restaura l'Ultima Cena

È un capolavoro dell'arte, Patrimonio dell'Umanità, simbolo dell'Italia nel mondo, legato alla tavola ed altrettanto celebre per la fragilità. Ma ora potrà essere ammirato per altri 5 secoli grazie ad un intervento pubblico-privato: è quello di Eataly, unica azienda privata a finanziare (con 1 milione di euro, ha detto Oscar Farinetti) il restauro ambientale dell'"Ultima Cena" di Leonardo da Vinci a Milano, nell'imponente operazione di tutela del Ministero dei Beni Culturali (che ha già stanziato 1,2 milioni di euro in 3 anni) per immettere ogni giorno 10.000 metri cubi di aria pulita nel Refettorio che la custodisce, contro i 3.500 attuali, allungando la vita all'opera del genio italiano.



Dal Pescatore, un classico!

Ai ristoranti classici, senza tempo, di culto, dove la cucina è memorabile ed il servizio impeccabile, mancava una classifica ad hoc: ci ha pensato "Opinionated About Dining", che premia, nelle prime 9 posizioni della "Top 100 Classical & Heritage Restaurants" (<https://goo.gl/Oo2env>), la cucina francese. Ma c'è anche tanta Italia, con 15 indirizzi storici, dal Dal Pescatore della famiglia Santini, al n. 12, al Da Vittorio dei Cerea al n. 25, da La Pergola di Heinz Beck (n. 33) a Al Sorriso (n. 37), da Il luogo di Aimo e Nadia (n. 41) all'Enoteca Pinchiorri di Firenze (n. 43), e ancora il Don Alfonso 1890 (n. 44), l'Antica Corte Pallavicina (n. 63), l'Antica Corona Reale (n. 64), La Ciau del Tornavento (91), il Romano (n. 94), il Grand Hotel a Villa Feltrinelli (n. 96), il Vissani (n. 98) e Lorenzo (n. 100).

Cronaca

Il gelo sulle vigne d'Italia

Dal Monferrato all'Oltrepò Pavese, dalla Franciacorta al Lugana, ed ancora diverse zone di Toscana, Umbria, Emilia Romagna: il gelo delle ultime notti ha messo in ginocchio l'agricoltura e non ha risparmiato la vite distruggendo germogli e vegetazione. "Danni soprattutto in zone di pianura, in certi casi la produzione dei vigneti è compromessa anche per il 50-60%", commenta a WineNews Leonardo Valenti, docente di viticoltura all'Università di Milano, alla guida dello Studio Agronomico Sata (<https://goo.gl/HQyK5L>).



Primo Piano

Vintaly & social: al top Ferrari e Chianti Classico

Nell'epoca del web 2.0 e dei Millennials al potere, la rilevanza di un'azienda enoica, così come di una testata, specie se di settore, passa anche per i social network. La forza di un brand o l'influenza di un webmagazine sono valori misurabili, ad esempio analizzando le interazioni degli utenti su Twitter e Instagram nei giorni di Vintaly. Come ha fatto la Ultimate Wine Experience di Photostream by Maxfone, che ha preso in considerazione il contenuto di tutte le foto condivise sui due social network (23.351 foto su Instagram, 10.372 su Twitter) con gli hashtag #vintaly e #vintaly2017: i risultati, così, incoronano Ferrari come brand più fotografato del salone, seguito a poca distanza da Ca' del Bosco e da Chianti Classico. Per quanto riguarda il conversato su Twitter, l'edizione n. 51 di Vintaly ha generato 31.000 tweet, pubblicati da quasi 7.500 utenti unici, principalmente in lingua italiana, ma anche in inglese, spagnolo, russo, tedesco. L'analisi semantica dei tweet rivela che #chianticlassico è l'hashtag più popolare, davanti a #prosecco, #lambrusco e #amarone. Notevole il successo di #berebasilicata, hashtag più popolare tra quelli che indicano le Regioni, ma anche spazio più fotografato, seguito da #puglia, #abruzzo, #sardegna, #sicilia e #veneto. Il podio delle cantine più attive sui social, invece, vede la siciliana Calcagno al primo posto, seguita da Zonin1821 e da Masi. Ma è il dato delle cantine più menzionate quello davvero rilevante: Zonin1821 alla posizione n. 1, seguito da Frescobaldi e da Donnafugata. Tra gli account più influenti, ovvero più menzionati, troviamo invece, in base al numero di mention, @vintalytasting, @zonin1821, @andrea_radic, @pressvfrere e @winenewsit, l'unica testata del settore a figurare tra gli account più influenti. "Siamo analisti - racconta a WineNews Paolo Errico, ad Maxfone - ed oggettivamente i numeri ci dicono che molte aziende del vitivinicolo hanno fatto exploit interessanti. Diverso, stranamente, il fatto che a livello editoriale l'attenzione dei media tradizionali stata meno marcata. Una testata come WineNews, invece, sta sviluppando una strategia diversa, seguendo quel mutamento cui la carta stampata fa davvero fatica a stare dietro".

Focus

Dalla finanza (Black Rock) al vino a Bibbona

Al confine con la celebre e sempre più affermata Doc Bolgheri, ma diverso per identità agronomica e territoriale, quello di Bibbona sta diventando un territorio del vino sempre più importante, capace non solo di produrre grandi vini, ma di attirare anche importanti investimenti. A far scoccare la scintilla, come già successo in passato proprio a Bolgheri, è stato Lodovico Antinori, con la sua Tenuta di Biserno, e poi a Bibbona hanno investito in vigna anche nomi come Angelo Gaja (che a Bolgheri ha Cà Marcanda) e Podere Sapaio (altra ottima realtà del bolgherese, dell'imprenditore veneto Massimo Piccin). Ed ora, a Bibbona, ha investito un altro nome di altissima rilevanza nel mondo della finanza: stando ai rumors, raccolti da WineNews, Philipp Hildebrand, banchiere svizzero, vice chairman del fondo di investimento Black Rock, tra i più importanti del mondo (con asset per 5.100 miliardi di dollari), avrebbe acquistato, a titolo personale, 20 ettari di terreno, di cui 6 in fase di impianto a vigneto, non lontano dalla Tenuta di Biserno, con la volontà di costruire praticamente da zero una nuova azienda, compresa la cantina (i vini saranno curati, dai rumors, dall'enologo Riccardo Cotarella).



SMS



Cronaca

Wine & Food

Marchesi di Barolo rende omaggio alla storia di Juliette Colbert

Tra i personaggi che hanno fatto grande il Barolo, c'è anche la nobile francese Juliette Colbert, passata alla storia come Marchesa Giulia Falletti di Barolo, come si chiamò dopo il matrimonio, nel 1807, con il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti. E che portò alla ribalta il "Re dei vini", inviando al re Carlo Alberto a Torino 325 carri pieni di vino, uno per ogni giorno dell'anno (esclusa la Quaresima). Figura straordinaria del Risorgimento, che sarà celebrata nella degustazione (1980-2010) firmata dalla Marchesi di Barolo della famiglia Abbona, nella sua storica cantina, il 26 aprile (<https://goo.gl/r5E8p9>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino italiano sempre più "pop", alla ricerca di nuovi linguaggi, stili e momenti di consumo diversi, e di una nuova immagine per riconquistare i giovani: a WineNews

parlano Joe Bastianich e "Mr Signorvino" (e Calzedonia) Sandro Veronesi. Tra emozioni e personalizzazione dei consumi, e format per renderlo più "social".

