

PAMBIANCO

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

ANALISI PAMBIANCO

I big del wine sono cresciuti
anche nel 2018

FONDI E RISTORAZIONE

Momento di riflessione

SCENARI

Le fiere hanno fame (e sete)

FENOMENI

Belmond a caccia
di stelle (Michelin)



**IL VINO ALLA
SVOLTA DIGITALE**

COVER BY SANDRA WANG & CROCKETT BODELSON (SCUBA)



WHAT'S NEW?

Le new entry a Vinitaly

A Verona arriva il momento di lanciare le nuove annate. Ma il mondo del vino non si limita a rinnovare il contenuto. Cambia anche il packaging, perché l'estetica si evolve e allora per vendere diventa importante dare una veste nuova alle bottiglie, con forme tratte da altri mondi legati al beverage, come le acque minerali. O ispirate alla profumeria, per esaltare la preziosità del vino che contengono. O infine studiate per essere apprezzate durante un party in piscina, una serata in discoteca, un aperitivo vista mare. L'estate, del resto, sta per arrivare... Alcune di queste novità le abbiamo intercettate a ProWein per l'ultimo test in vista della presentazione ufficiale di Vinitaly.

STILL OR SPARKLING?

C'è particolare attesa per le novità legate allo spumante, dato il trend dei consumi internazionali. Ma è proprio per rilanciare i vini fermi che le aziende stanno imprimendo una svolta d'immagine, con un occhio di riguardo per il rosé

BLANC DE BLANCS

Con l'annata 2012, la linea di **Berlucchi '61** si arricchisce di una nuova referenza: Franciacorta Blanc de Blancs. L'eleganza della più vocata e assoluta parcella di Chardonnay, la purezza del territorio franciacortino nella totale assenza di dosaggio, in una confezione pensata per grandi occasioni o per un regalo di prestigio.



PASSAGGIO IN ANFORA

Con Cobalto, la tenuta **Val delle Rose** di Famiglia Cecchi ha tradotto le eccellenti dotazioni dei suoi vari terroir in un grande bianco da uve Vermentino. Il debutto con l'annata 2017 presenta note fruttate, sapidità e mineralità al naso, dolcezza e morbidezza in bocca, con la nota salina caratteristica del passaggio in anfora a cui Cobalto è stato sottoposto.



PICCOLA E STILOSA

Il Prosecco biologico doc di **Alberto Nani**, marchio di Enoitalia, porta i valori dell'agricoltura "buona" nel canale horeca nel formato da 0,375 litri per soddisfare un consumatore attento non solo ai valori della sostenibilità e del green, ma anche alla propria salute. Il legame con la terra si ritrova anche nei codici di comunicazione scelti per l'etichetta.



LIMITED EDITION

La Limited Edition del Prosecco superiore colli di Asolo nasce per celebrare in grande stile **Montelvini**, un'azienda che affonda le sue radici nel 1881. Ed è anche un omaggio alla tradizionale artigianalità della produzione del vino, visto che tutta la lavorazione della bottiglia è eseguita a mano. Un progetto nato e sviluppato con la designer Chiara Andreatti

OMAGGIO A MATERA

Il 2019 è un anno storico per Matera, capitale europea della Cultura. E Gruppo Italiano Vini, che quest'anno aprirà anche un ristorante nella città dei Sassi, le dedica una rara edizione (solo cinquemila bottiglie numerate) di Aglianico del Vulture annata 2015 della sua tenuta lucana, **Re Manfredi**, nel ventennale della fondazione.



PROFUMO DI MARE

Zinzula, rosé da uve Negroamaro in purezza prodotto da **Masseria Altemura**, celebra lo splendore del Salento. Il suo nome è ispirato alla più bella delle grotte salentine: la Zinzulusa. La sua bottiglia è elegante e raffinata. Da degustare in una fresca serata estiva, con crudité di pesce o con un buon risotto di mare.



DEBUTTO NEL NATURALE

Brasa Coèrta è l'etichetta del gruppo **Pasqua** che segna l'inizio di un percorso verso la produzione di un vino naturale. Il progetto pilota è stato avviato nel 2018 grazie all'incontro con Diego Rossi, chef del ristorante Trippa di Milano, appassionato di vini naturali, e Lorenzo Corino, agronomo, tra i massimi esperti sul tema in Italia e in Europa.



BOX LUDICO PER LUDO

La confezione ludica presentata in anteprima a ProWein fa di Ludo un simpatico oggetto di culto. Il contenuto è però molto serio. **Poderi Luigi Einaudi** ottiene questo Barolo da 4 cru: in esso convivono la potenza e struttura del Bussia, l'eleganza del Cannubi, l'equilibrio di Terlo e i profumi di Monvigliero.