

## La News



## In Calabria è già tempo di vendemmia

In Calabria, più che a spiaggia ed ombrellone, si pensa già alla vendemmia, con i primi grappoli delle varietà bianche più precoci, come lo Chardonnay, che sono già pronti ad essere raccolti, domani o dopodomani. A dirlo la Coldiretti, secondo cui, "si registrano uve sane ovunque, e una buona quantità, di poco inferiore al 2018". "Stiamo facendo le analisi giorno per giorno, e appena saranno come vogliamo inizieremo la raccolta, forse già domani stesso", spiega, a WineNews, Raffaele Senatore della storica cantina di Cirò Senatore Vini, che ricorda: "non abbiamo fretta. Anche se nel 2018 abbiamo iniziato a vendemmiare il 28 luglio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## WineNews su Instagram, il social più "giovane"

WineNews è sempre più social, e a poco più di un anno dall'atterraggio su Facebook, arriva anche su Instagram. Un passo, e un obiettivo alla volta, WineNews ha deciso di puntare sempre di più sui nuovi canali di comunicazione: oltre ai già "vecchi" YouTube e Twitter, con i suoi 20.131 followers, a maggio dello scorso anno era arrivata l'iscrizione a Facebook, dove in poco più di un anno ha collezionato 31.707 seguaci. Adesso WineNews ha deciso di accettare una nuova sfida, quella di avvicinare al mondo del vino i più giovani, raccontando ogni giorno news, trend, e curiosità su questo mondo, nello stile di WineNews. Online da appena una settimana, la pagina ufficiale di WineNews su Instagram è "work in progress", ma tra stories, post e canale Igtv al centro c'è sempre il mondo del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Parigi "capitale" del wine business

In Francia le fiere del vino puntano sulla capitale Parigi. Che si candida a diventare hub mondiale del wine business, con la sinergia tra Wine Paris, all'edizione n. 2, e soprattutto, con il debutto di Vinexpo Paris, che sarà patrocinato direttamente dal Presidente della Repubblica francese Macron. Due eventi sinergici, ed in contemporanea, dal 10 al 12 febbraio, proprio all'inizio dell'anno, in anticipo, dunque, su tutti i grandi eventi enoici e sulle altre grandi fiere. E dallo sbarco di Vinexpo a Parigi in molti si attendono una presa di forza importante da parte de "La Ville Lumiere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Gaeta: "il blocco dei vigneti e la diminuzione delle rese non sono misure efficaci"

Gestire l'offerta, soprattutto nel tentativo di mantenere i livelli dei prezzi della materia prima, o meglio ancora di farli crescere, per non far andare in pericolosa sofferenza, in particolare, il primo anello della filiera del vino, il viticoltore (che, in molti casi, ma non sempre, è anche produttore di vino): è questa la ragione dichiarata alla base della scelta del blocco di nuovi impianti, spesso per il prossimo triennio, che Consorzi importanti, dalla Valpolicella al Lugana, a quello della Doc Delle Venezie (Pinot Grigio), per citare solo gli esempi più recenti, hanno preso, e di cui sottotraccia si discute in tanti territori del vino. E, nella stessa direzione, va la decisione, abbastanza comune, per esempio, di ridurre la resa massima per ettaro, a seconda delle condizioni meteo, ma anche di quelle del mercato, di vendemmia in vendemmia. Misure, però, di scarsa efficacia, secondo Davide Gaeta, docente di Economia dell'impresa Vitivinicola e Politica Vitivinicola all'Università di Verona. "Quando mi occupavo del Consorzio del Chianti Classico, studiammo a lungo la questione dell'impatto della riduzione di rese e vigneti, chiamammo un importante professore di Stanford, Jo Swinenn, che arrivò a questa conclusione: in sostanza, gli effetti degli interventi sul controllo dell'offerta si registrano solo nel periodo in cui viene applicata la misura. Appena viene tolta la leva del controllo, in pochi anni si torna alla situazione di prima, anche più amplificata. Il problema va gestito a monte, e si chiama elasticità della domanda. Ridurre rese e bloccare gli impianti, secondo me, è tecnicamente un'operazione inefficace. Certo è comprensibile, è uno strumento che per i Consorzi rappresenta una decisione più agevole, per esempio, rispetto al chiedere un aumento delle quote associative per lavorare sulla domanda. Tuttavia dubito dell'efficacia di questi strumenti". Inoltre, secondo Gaeta, si tratta di misure inique, perché colpiscono "tanto l'azienda piccola, che magari vende tutto il suo vino senza problemi, così come chi fa milioni e milioni di bottiglie. Queste misure, da sole, non sono efficaci: per esempio, si potrebbe parlare di individuare le zone dove ridurre le rese, o le superfici vitate in zone meno vocate. Ma chiaramente sono decisioni complesse da prendere in sede consortile".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Gli chef stellati in tour con il Jova Beach Party

Viareggio conta le ore che la separano dal Jova Beach Party, il tour estivo di Jovanotti che animerà le spiagge e gli scorcio più belli d'Italia per tutta l'estate, con uno spettacolo a 360 gradi, capace di unire grande musica, paesaggi unici, bellezze naturali, sostenibilità e gastronomia. Non ha lasciato nulla al caso l'artista di Cortona, che ha messo su un vero e proprio show, che domani sarà a Viareggio con una cornice gastronomica di altissimo livello: tra sushi, panini gourmet, pizza romana, panini con la carne, ma anche la cucina vegana, arrostiti e una grande varietà di frutta bio, si muoverà tra i fornelli, con un ingrediente segreto, lo chef due stelle Michelin del Piccolo Principe, Giuseppe Mancino. Ma non è il solo grande chef protagonista del Jova Beach Party, che ospiterà, grazie alla collaborazione con il food guru Filippo Polidori (nella foto con Jovanotti), anche Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini), Riccardo Monco (Enoteca Pinchiorri), Norbert Niederkofler (St. Hubertus), Riccardo Agostini (Piastrino), Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo) e Michele Casadei Massari (Lucciola di New York). Con un occhio alle buone pratiche: al termine di ogni Party il cibo non consumato e ben conservato sarà regalato alla struttura caritatevole più vicina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Food delivery boom: in Italia fatturato da 600 milioni di euro, coinvolto 1 italiano su 3

La maxi acquisizione in atto nel settore della food delivery interessa più di un italiano su tre che ha ordinato dal telefono o dal proprio personal computer pizza, piatti etnici o veri e propri cibi gourmet durante l'anno. A dirlo una ricerca Coldiretti/Censis sul food delivery che si classifica come il settore più dinamico della ristorazione (il fatturato 2019 in Italia dovrebbe sfiorare i 600 milioni di euro secondo l'Osservatorio eCommerce B2c del Politecnico di Milano e di Netcomm, ndr), in riferimento al progetto di fusione dell'azienda britannica Just Eat con l'olandese Takeaway.com. Una operazione - sottolinea Coldiretti - destinata a sconvolgere un mercato al quale si rivolgono 18,9 milioni di italiani che hanno consumato a casa cibo ordinato tramite piattaforme come Just Eat, Foodora, Deliveroo, Bacchette Forchette o Uber Eats, solo per citare le più note.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Con Tiziano Gaia in un dissacrante ed ironico dietro le quinte del mondo della degustazione

Il mondo del vino e della degustazione, dagli esordi a Slow Food a "I Vini d'Italia", tra critica e protagonisti della viticoltura del Belpaese: a WineNews il racconto di Tiziano Gaia, già responsabile delle pubblicazioni enologiche del movimento Slow Food, direttore del comitato scientifico del WiMu, il Museo del Vino a Barolo, collaboratore di "Decanter", autore e regista di documentari, e da qualche giorno nelle librerie con il suo nuovo libro, "Stappato".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)