

La News



La politica guarda all'oleoturismo

Se il turismo enoico è ormai un settore dal valore riconosciuto anche tra le istituzioni, quello dedicato all'olio d'oliva italiano è ancora sottostimato. Ma la musica sta cambiando: nella Legge di Bilancio 2020 c'è un emendamento che, se approvato, realizzerebbe la sostanziale equiparazione tra l'oleoturismo e l'enoturismo, permettendo ai produttori di olio di beneficiare degli stessi incentivi di cui beneficiano i produttori di vino. Se la Legge dovesse infatti passare alla Camera entro il 31 dicembre, già da gennaio 2020 le disposizioni dell'attività di enoturismo sarebbero estese anche alle attività di oleoturismo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Natale al ristorante

Pasta al forno, risotto e tortellini in brodo. Ma anche caprone, pesce e crostacei. In una società in continua trasformazione, a tenere gli italiani ancorati alla tradizione è il menù di Natale, che continua a farla da padrone sulle tavole degli italiani, quelle di casa come quelle del ristorante. Secondo un'indagine condotta da Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), sono 4,9 milioni gli italiani pronti a trascorrere il Natale davanti ad una tavola imbandita e farsi coccolare in uno degli 85.000 ristoranti aperti per l'occasione, 200.000 persone in più pronte a trascorrere il pranzo del 25 dicembre fuori casa, e sostenere una spesa media di 56 euro a persona, per un volume d'affari complessivo di 270 milioni di euro, 30 milioni in più sul 2018.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Foodporn vs Foodpoor"

Si parla tanto di cibo e poco di fame: ci sono ancora 821 milioni di persone nel mondo che soffrono la fame, e il numero è in aumento per il terzo anno di fila. Così, proprio nel periodo dell'anno in cui tavole imbandite, abbondanza, e spreco alimentare, la fanno da padrona, Cia-Agricoltori Italiani, e la sua Ong ASeS-Agricoltori Solidarietà e Sviluppo, presentano oggi, alla sala stampa della Camera, il progetto fotografico "Foodporn vs Foodpoor", che si concentra sul tema della denutrizione in Senegal, con scatti del fotografo Mauro Pagnano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Signorvino: Prosecco, Ripasso, Franciacorta, Barolo e Brunello sotto l'albero di Natale

A Natale il vino diventa sempre più spesso il regalo giusto, capace di superare dubbi ed incertezze, intercettando il gusto di ogni wine lover. Ma cosa troveremo sotto l'albero? Considerando le bottiglie più vendute, a quantità il Prosecco è il vino più scelto per i brindisi natalizi degli italiani, seguito da Ripasso e Franciacorta, come emerge dai dati dell'Osservatorio Signorvino, che ha elaborato i numeri dei suoi 17 punti vendita, che insieme valgono un giro d'affari di 31 milioni di euro e 1.500 etichette, che offrono uno spaccato decisamente rappresentativo dei trend in enoteca nei giorni delle feste di fine anno. L'analoga classifica volta alle vendite a valore evidenzia, invece, un podio diverso che vede l'Amarone al primo posto, superando il Franciacorta, in controtendenza sul 2018. Ben posizionati i grandi rossi come Barolo e Brunello di Montalcino, che dimostrano quanto in questo periodo dell'anno ci sia una maggior predisposizione a spese più importanti. Guardando alle tipologie, gli italiani sotto l'albero hanno privilegiato la scelta dei vini rossi (50% degli acquisti, a valore), con consistente stacco sulla categoria delle bollicine (23%) e dei vini bianchi (18%). Tuttavia, sono proprio i bianchi importanti a registrare la crescita più alta rispetto allo stesso periodo dello scorso anno (+47%). Le Regioni più ricercate, invece, si confermano Veneto (36%), Toscana (16%) e Piemonte (12%) seguite da Lombardia (10%) e Trentino Alto Adige (8,5%), ma rispetto allo stesso periodo del 2018 buone notizie arrivano dai vini pugliesi (+45%), friulani (+18%) e siciliani (+7%), che registrano la crescita maggiore. In riferimento al prezzo, si registra la maggior crescita (+7%) per le etichette allo scaffale tra i 29,90 ed i 49,90 euro, seguita dalla fascia precedente, quella tra i 9,90-29,90 euro, che si conferma essere la forbice con maggiore incidenza sul venduto, con il 54% del giro d'affari complessivo, mentre il prezzo medio della bottiglia venduta è di 17,60 euro. Più alta la media dello scontrino, che, per i regali di Natale, è di 31,40 euro, comunque inferiore agli acquisti personali, che, nel periodo natalizio, registrano una media di ben 42,40 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I libri wine & food da mettere sotto l'albero

Sotto l'albero di Natale tanto wine & food, anche raccontato, nei libri più interessanti del 2019 consigliati da WineNews, con un volume da rileggere, "Slow Food. Storia di un'utopia possibile", a 30 anni dalla firma del Manifesto. Quindi "Cucinare al fresco - Christmas Edition", con le ricette dei detenuti, mentre Gigi e Clara Padovani firmano l'"Enciclopedia della Nocciola", e per i giallisti il nuovo romanzo di Giovanni Negri, "Il Mistero del Barolo. Perché il Nebbiolo conquisterà il mondo". Must have "Quattro Conversazioni sull'Europa" del critico d'arte Philippe Daverio e "Dei miei vini estremi. Un ebbro viaggio in Italia" di Camillo Langone. E ancora, "Il grande libro illustrato del vino italiano. 100 etichette per brindare tutto l'anno" di Eleonora Guerrini, "In vino veritas. Praticamente tutto quello che serve sapere (davvero) sul vino" di Alessandro Torcoli e "Là dove si coltiva la vite. 50 storie intorno al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg", che celebra i 50 anni della Denominazione. "La carbonara perfetta. Origini ed evoluzione di un piatto di culto", firmato da Eleonora Cozzella, "La Stirpe del Vino. Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati" e "Vinifera" del professor Attilio Scienza e "Alla scoperta della biodiversità" di Renato Cottalasso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dalla Campania all'Umbria, dalla Toscana al Piemonte: il top del 2019 by Forbes

Piemonte, Toscana, Campania, Umbria, Alto Adige, Valpolicella: ecco la "Best Italian Wines from 2019", un viaggio tra i grandi territori d'Italia dando la precedenza alla narrazione ed alla ricerca sui punteggi, scelta stilistica ed editoriale che caratterizza il lavoro di Thomas Hyland, firma enoica di Forbes, attraverso i vini che l'hanno conquistato, senza classifiche. Così, per i bianchi si va dalla Campania, con il Greco di Tufo 2018 di Pietracupa, all'Umbria, con la "Cuvée Secrete" 2017 di Arnaldo Caprai, dal Trentino Alto Adige, con il Pinot Grigio "Porer" 2018 di Alois Lageder, alle Langhe, con l'"Anas-Cetta" 2018 di Elvio Cogno. Tra i rossi, il Barolo "Bric del Fiasc" 2015 di Paolo Scanavino, il "Flaccianello della Pieve" 2016 di Fontodi, il Chianti Classico Gran Selezione "Sergio Zingarelli" 2015 di Rocca delle Macie e due mostri sacri di Bolgheri, il Sassicaia 2016 e l'Ornellaia 2016.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

California, la culla del vino Usa dove "osano" i territori emergenti del vino italiano

Complessa e per nulla banale, la California è una specie di Stato dentro lo Stato: terra di confine, culla dell'industria cinematografica di Hollywood e dell'innovazione nella Silicon Valley, ha visto nascere il movimento Hippy negli anni Sessanta e la rivoluzione del cibo, bio e green, teorizzata da Alice Waters, ma anche culla della viticoltura Usa, e Stato primo per consumi enoici. Eppure, per il vino italiano, c'è tanto spazio da conquistare, dazi permettendo...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)