

La News



La Georgia chiama la Fondazione Mach

Una è considerata una delle culle della viticoltura e dell'enologia del mondo, in cui è stata ritrovata la più antica cantina del mondo, datata ben 8.000 anni fa, e celebre per i kvevri, i vasi di terracotta interrati per il vino; l'altra è una delle massime istituzioni di ricerca in ambito vitivinicolo. Ed ora, potrebbero lavorare insieme in un progetto che ha il fascino della storia antica ed il sapore della modernità, con la Georgia che ha chiamato alla sua corte la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, per un supporto tecnico-scientifico per rilanciare l'attività formativa e di trasferimento tecnologico nel settore viti-enologico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Dopo Vinitaly, conferma anche Cibus

Dopo la conferma di Vinitaly, dal 19 al 22 aprile (e dell'ouverture di "OperaWine" il 18 aprile, ndr), l'evento n. 1 del vino italiano nel mondo, arriva anche quella di una delle più importanti fiere dedicate al settore alimentare del Belpaese, ovvero Cibus, che, nel 2020, sarà di scena, come da programma, dall'11 al 14 maggio, guardando oltre il Coronavirus. A dirlo una nota di Fiere di Parma, che sottolinea che la decisione, "come quella di Veronafiere che ha confermato la data di Vinitaly, ribadisce come il settore del food & wine sarà ancora una volta il driver di ripresa. La produzione alimentare italiana, dopo aver registrato nel 2019 una crescita del 3%, con un incremento dell'export del 6,6%, può essere un fattore importante per la ripresa economica su cui l'Italia dovrà impegnarsi, tanto più dopo il rallentamento causato dall'emergenza del Coronavirus".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
Become an Exhibitor

VILLA SANDI

Cronaca

29 febbraio, "Giorno in più della Creatività"

Un'idea così originale, ed a dir poco "eccezionale" visto che può capitare un solo giorno e solo ogni quattro anni, non poteva che arrivare da un locale tra i cui tavoli sono nate le più brillanti intuizioni dell'avventore Davour: controcorrente alle apprensioni sull'anno bisestile, dal Cav Cambio a Torino lo chef stellato Matteo Baronetto lancia il "Giorno in più della Creatività", invitando a fare qualcosa fuori dall'ordinario il 29 febbraio. Come i suoi piatti, in carta per un giorno, e che forse non saranno più replicati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

International
Exhibition
Winegrowers

Simply Italian
GREAT WINES

Primo Piano

Coronavirus, l'impatto (per ora) sul wine & food del mondo e d'Italia

Che sia frutto di un allarmismo eccessivo o di una situazione di effettiva emergenza, quello che è certo è che la vicenda del Coronavirus sta colpendo economicamente in modo pesante anche l'industria del vino e del food, soprattutto, come ovvio, in Cina ed in Asia, dove tutto è partito, e dove la situazione è più grande e complessa. Solo per dare alcuni numeri, come riporta "Forbes", il leader del vino di Spagna, Torres, ha stimato un crollo dell'80% delle vendite dei propri vini in Cina nel mese di febbraio, che sarà probabilmente seguito da un altro -50% a marzo. Diageo, il più grande gruppo del beverage del mondo, ha stimato perdite di profitto sui mercati asiatici, nell'ordine di ben 260 milioni di dollari per il 2020. Mentre Paesi come il Cile, che esporta un terzo del proprio vino, o l'Australia, che si contende con la Francia la palma di primo esportatore verso la Cina, tra gennaio e febbraio hanno visto le esportazioni crollare del 90%. Dalla Francia, e segnatamente dalla regione della Champagne, sale il livello di allarme per l'impatto negativo, con gli ordini che, secondo il Comité Champagne, riporta "Decanter", sono sostanzialmente bloccati. E male va anche all'Italia: come ricordato dalla Coldiretti, solo a gennaio, mese di inizio della vicenda Coronavirus a Wuhan, le esportazioni di prodotti made in Italy in Cina sono crollate dell'11,9%, a partire dal vino che, con 140 milioni di euro nel 2019, è stato il prodotto più esportato nel Paese asiatico. La situazione è complessa. E alla frenata, ovvia, dei consumi in Asia, ma non solo, dopo che l'Italia è diventato agli occhi del mondo uno dei Paesi più esposti, per i produttori si aggiungono anche complicazioni di tipo burocratico, come raccontato da Sandro Bottega, alla guida di Bottega Spa, con i clienti del mondo che chiedono che il "prodotto abbia una certificazione di salubrità e sanificazione. Richieste inappropriate, ingiustificate e insensate" osserva Bottega, che in due giorni ha avuto un crollo dell'85% delle spedizioni: "c'è un panico generale di tutti gli operatori italiani e esteri: stop ad appuntamenti e incontri, non stringono le mani. Ora quest'assurda richiesta. Gli organi competenti devono comunicare al mondo in maniera adeguata la salubrità del Veneto e dell'Italia, e non la loro contaminazione".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vicenda Covid-19: a rischio turismo e ristorazione

La vicenda del Covid-19, sta creando grande preoccupazione anche sul versante italiano, e soprattutto per le ripercussioni sul mercato interno. Secondo Confcommercio, il protrarsi dell'emergenza oltre aprile-maggio potrebbe tradursi in una riduzione del Pil dello 0,3-0,4% con un pesantissimo impatto nel turismo: -21,7 milioni di presenze, con perdite di 2,6 miliardi, a cui si potrebbero aggiungere 2 miliardi di euro in meno per bar e ristoranti, con 20.000 posti di lavoro in ballo. Il tutto in un quadro dove, anche per effetto dei maggiori controlli, i casi di positività al virus crescono in Italia, ma anche nel resto del mondo. Nondimeno, ognuno cerca di reagire. E, rimanendo al settore del wine & food, tra le grandi manifestazioni è arrivata la conferma delle date di Vinitaly e Cibus, mentre sono stati posticipati eventi come Taste a Firenze (ora in calendario dal 5 al 7 giugno) ed Identità Golose a Milano (riprogrammato dal 3 al 5 luglio), mentre il settore della ristorazione cerca la riscossa proprio a partire da Milano, dove 70 imprenditori e oltre 1.000 locali si sono uniti sotto l'Unione dei Brand della Ristorazione Italiana, mettendo in campo iniziative come più stringenti attività igieniche e sanitarie nei ristoranti, per invitare le persone a tornare a frequentare i locali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

ZENATO
L'UNICA DEL LOGGIA
E IL CONSIGLIO
VALPOLICELLA

Verdicchio
Lungo per Natura

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Scegliere un ristorante? Ci si affida ai consigli degli influencer: l'indagine OpenTable

Per decidere in che ristorante andare a mangiare, un ruolo fondamentale lo hanno ancora i consigli, che, nel 2020, sembrano quasi del tutto essere all'insegna della tecnologia, con gli influencer che si ritagliano il loro spazio nella quotidianità delle persone. Secondo un'indagine "International Gastronomy Survey 2020" condotta dalla piattaforma globale per la prenotazione dei ristoranti OpenTable su 17.000 persone provenienti da 11 Paesi, tra cui 1.000 italiani, emergerebbe infatti come più di 1 italiano su 10, pari al 14% dei partecipanti all'indagine, decide di provare un nuovo ristorante basandosi sulle raccomandazioni di un influencer, benché il passaparola tra amici, colleghi e familiari rimanga la fonte primaria di ispirazione degli italiani, scelto ancora dal 64% dei rispondenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Tuscan Classics Redefined
CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

CHIANTI CLASSICO

CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

Umberto Cesari
VINO TERRA ANIMA

WineNews.tv

Enrico Bartolini: dal piatto al bicchiere, parla lo chef più stellato d'Italia

Con le sue 8 stelle Michelin è il Ducasse italiano, ma tra i fornelli la storia di chef Bartolini è quella di una ricerca instancabile e continua, in cui i grandi vini, "come il Brunello di Montalcino", ispirano ed incontrano ingredienti e preparazioni, perché "è un piacere abbinarlo ai cibi, ma senza alcuna ossessione: è bello che ci siano coerenza e rispetto, cercando la sfumatura giusta per farlo dialogare con l'ambiente e le persone". E nel futuro, altri progetti, "concentrati a Milano, città, accogliente e dove l'integrazione funziona davvero".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)