

La News



Sudafrica, il vino in bilico

In Sudafrica, dove le aziende del vino sono nel bel mezzo della vendemmia, regna il caos: nel Disaster Management Act, che mette insieme le regole volte ad affrontare l'emergenza Coronavirus, il vino è stato escluso dalla lista dei beni di prima necessità, motivo per cui il lavoro, in vigna come in cantina, dovrebbe fermarsi. Condizionale d'obbligo, perché nella bagarre tra la Ministra dell'agricoltura Zuma e le associazioni dei produttori, c'è uno spiraglio di luce: l'uva, bene agricolo e quindi essenziale. Abbastanza, si spera, per permettere ai vignaioli di portare a termine la vendemmia, senza rinunciare all'annata 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Secondo Wine Intelligence

Il Covid-19 è quello che in economia potremmo definire come "cigno nero", ossia un evento raro e imprevisto, con effetti rilevanti, che a posteriori sono erroneamente giudicati prevedibili. Gli "avremmo dovuto o potuto fare", in effetti, come ci ricorda Wine Intelligence, non mancano neanche nelle analisi relative al settore enoico, con due misure che, a posteriori, avrebbero di certo aiutato: la diversificazione dei mercati, per non trovarsi, come in questo momento, a dipendere dalle dinamiche di un singolo Paese (prima la Cina, ora gli Usa), e la diversificazione dei canali, con l'online (e la Gdo, aggiungiamo noi) che si dimostrano salvifici per il business enoico in tempo di lockdown. Di buono, c'è la capacità del mondo enoico di adattarsi alle situazioni, tra aperitivi social e delivery.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Condivisione virtuale e solidarietà

Una diretta, una storia, un video. Una ricetta, un brindisi, un consiglio. Dalla realtà di tutti i giorni a quella virtuale, cambia la ritualità, così come la quotidianità, ma non si perde la voglia di stare insieme, anche nel nome della solidarietà e, ovviamente, del wine & food. Attraverso tante iniziative, che abbiamo provato a selezionare in una sorta di agenda, proprio come quella che WineNews fa da anni ogni settimana. Che, però, corre in rete, con eventi, viaggi, quiz e tasting cui partecipare ... restando a casa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Salva vigneti": distillazione per 3 milioni di ettolitri, vendemmia verde per 30.000 ettari

Che siano i disinfettanti a salvare le vigne? L'idea, che WineNews aveva "ventilato" nei giorni scorsi (e affrontata ieri da Alleanza delle Cooperative Alimentari e Assodistil), conquista adesso anche Coldiretti, che ha messo a punto un piano, presentato al Governo e ribattezzato "salva vigneti", che punta a centrare due obiettivi: soddisfare la domanda di alcol denaturato (+186% nell'ultimo mese) e salvaguardare i posti di lavoro del comparto. Come? Puntando su altrettante misure: la distillazione volontaria di 3 milioni di ettolitri di vino ancora in cantina, pari al 6% della produzione media italiana, e la vendemmia verde su 30.000 ettari vitati, per portare ad un calo produttivo dei vini di qualità nell'annata 2020 di 3 milioni di ettolitri, così da contenere i previsti cali delle quotazioni, dovuti principalmente al crollo delle esportazioni. Richieste impensabili solo fino a poco tempo fa, ma maturate in questa fase di emergenza legata al Covid-19 che sta mettendo in ginocchio le produzioni agricole alle prese con una serie di problematiche. La proposta, volta a gestire l'emergenza in un comparto che garantisce 1,3 milioni di posti di lavoro a livello nazionale tra le persone impiegate in campagna, cantina o nei servizi e nella distribuzione commerciale, è ora sul tavolo della Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, e prevede, attraverso la distillazione volontaria, di togliere dal mercato almeno 3 milioni di ettolitri di vini generici da trasformare in alcol disinfettante da mettere a disposizione del Paese per esigenze sanitarie. La misura, secondo Coldiretti, avrebbe l'importante effetto di favorire l'acquisto di alcol italiano, che sugli scaffali è stato il prodotto che ha registrato il maggior incremento di vendite (secondo ricerca Iri, ndr), ma anche di ridurre le eventuali eccedenze produttive. Tra le altre proposte a sostegno del settore enoico, la necessità di attuare specifiche agevolazioni fiscali e previdenziali per le imprese agricole operanti nel settore vitivinicolo, ma anche liquidità alle imprese del settore a livello nazionale e comunitario, senza appesantimenti burocratici. Oltre ad una campagna di comunicazione per sostenere il made in Italy e i suoi prodotti, con il vino a fare da traino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Conversando di vino nel salotto virtuale di WineNews

Da Robert Parker, il naso più influente nel mondo del vino, a Aubert de Villaine, co-proprietario del mito Domaine Romanée Conti, da un'icona dell'enologia mondiale come Rémi Krug a Michel Rolland, uno dei più grandi, se non il più grande enologo della nostra epoca, da Jancis Robinson, una delle voci della critica internazionale più autorevoli e seguite, al guru James Suckling, dall'executive editor di "Wine Spectator" Thomas Matthews a Burton Anderson, vero e proprio "pezzo di storia" del giornalismo enoico, da Alejandro Bulgheroni, uno degli imprenditori - vigneron più ricchi al mondo, a Claude e Lydia Bourguignon, due degli agronomi più affermati del globo: in questi giorni in cui restiamo a casa, ecco gli "ospiti" del salotto virtuale di WineNews, in cui si conversa di vino e di Belpaese, e comodamente seduti nelle loro poltrone, anche gli appassionati possono ascoltare, o riascoltare, pensieri e parole di alcuni tra i personaggi più autorevoli, eclettici e rivoluzionari, veri e propri mostri sacri e leggende del settore, che abbiamo avuto il piacere di incontrare in questi anni di lavoro, al servizio di Bacco (nell'approfondimento i link a tutti i nostri servizi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Come tanti locali Usa, chef Andrea Berton lancia i "restaurant bonds"

L'idea lanciata dai ristoratori americani, che nei primi giorni dell'emergenza Coronavirus in Usa hanno pensato ai "dining bond", ossia dei buoni per pranzi e cene che funzionano come obbligazioni di risparmio, da riscuotere quando gli esercizi potranno riaprire, con un premio per il sottoscrittore (ovvero il cliente futuro) di una percentuale sul valore reale al momento dell'acquisto (di cui anche WineNews ha parlato diffusamente nei giorni scorsi, ndr), fa breccia anche in Italia. Dove lo chef Andrea Berton, alla guida del suo ristorante stellato di Milano, ha lanciato qualcosa di simile: i "restaurant bonds". In sostanza, si tratta di "acquistare oggi una cena per una persona, per poter mangiare domani in due", spiega lo chef, investendo sul ristorante e sulla sua ripresa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Davide Paolini: "viviamo una rivoluzione che cambierà il nostro rapporto con il cibo"

"Per la nostra generazione l'emergenza Coronavirus è una rivoluzione profonda, che cambia atteggiamenti e propensione al consumo. A partire dal cibo: sprechiamo meno e riscopriamo i prodotti meno nobili e le ricette della tradizione. Quando tutto tornerà come prima, anche il mondo della ristorazione dovrà ripensarsi e prendere atto del cambiamento. Credo, ma spero di sbagliarmi, che i modelli di business più dispendiosi avranno difficoltà maggiori a ripartire".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)