

La News



OperaWine & la grande bellezza d'Italia

“Una forte comunità che risorgerà”: parole, prese da Twitter, rilanciate da Thomas Matthews, executive editor di “WineSpectator”, in risposta al video che WineNews, in una sorta di “amarcord enoico”, ha voluto pubblicare, nei giorni scorsi, quando sarebbero dovute andare in scena Opera Wine prima, con le 100 migliori cantine italiane selezionate da Wine Spectator, racconto nel calice del bello del vino italiano, e Vinitaly poi, evento che è stato e resta strategico per il business del vino del Belpaese, tutto rinviato al 2021, per l'emergenza Coronavirus. Un video per ripercorrere il passato, pensando al domani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ecco i “dining bonds”

Mentre la politica discute, e si divide, tra favorevoli e contrari agli eurobond, il mondo della ristorazione, con l'acqua alla gola non perde tempo, e cerca soluzioni. Come i “dining bonds”, idea (che, in origine, è arrivata dagli States, ndr) firmata dal portale Dinnerbond.it. Un'iniziativa a cui hanno aderito tanti chef, anche stellati, da tutta Italia, da Cristina Bowerman a Luigi Taglienti, da Cristiano Tomei a Lorenzo Cogo, solo per citarne alcuni. Un investimento “di gusto”, ma vero e proprio: attraverso la piattaforma sarà possibile acquistare dei voucher, a un prezzo stabilito dai ristoratori, che saranno utilizzabili con un valore superiore, anche raddoppiato, quando i locali potranno riaprire.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Addio a Sirio Maccioni

Da Montecatini a Manhattan, negli anni Settanta del Novecento, il passo non era così breve. Eppure Sirio Maccioni lo fece, con il suo “Le Cirque”, ristorante che ha segnato un'epoca, che ha servito tutte le più grandi star americane, presidenti e Papi. Un grande assoluto, Maccioni, che si è spento nella sua Montecatini, dopo aver portato la grande cucina ed il grande vino italiano al centro dell'attenzione in Usa, da pioniere. A WineNews, lo ricorda Gianni Mercatali (nell'approfondimento), uno dei grandi narratori della ristorazione italiana, e grande e vero amico di Maccioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La crisi italiana (e globale) del vino. Tra liquidità che manca, e ristorazione ferma

La “crisi Covid-19” è globale, e con essa quella del settore del vino. Italiano, ma non solo. Perché mentre le attività in cantina ed in campagna devono andare avanti (con tutti i costi che ne conseguono), pesa, sempre più, drammaticamente, la ferma della ristorazione, non solo in Italia (dove le ultime ipotesi della Fipe parlano di una perdita di 30 miliardi di euro a fine anno, ndr), ma in molti dei mercati principali del vino (italiano e non), dagli Usa al Regno Unito, dalla Francia alla Germania, alla Cina (che, lentamente, pare, stia ripartendo). Tutti Paesi che, in tempi e modi diversi, pensano alla “Fase 2”, ma in ognuno le attività di ristorazione e di aggregazione sociale in genere, saranno tra le ultime a ripartire. Pesano, e peseranno, dunque, la chiusura temporanea e la ripartenza incerta dell'Horeca e altri luoghi di ritrovo dove la convivialità alimenta il consumo di vini e spumanti. Ma anche il forte rallentamento dell'industria turistica (che impatta fortemente anche sui tanti investimenti per l'accoglienza in cantina messi in campo negli anni da tantissime realtà del vino italiano), le limitazioni alle libertà di movimento in genere, che dureranno sino a che, di fatto, al di là della primaria e necessaria riduzione dei contagi, non si arriverà ad una cura e ad un vaccino che assicurino il rischio zero (e non succederà prima di 12 mesi secondo le fonti più accreditate). Le cantine d'Italia e del mondo, subiranno nel 2020 cali di fatturato variabili dal 30 al 70%. Più elevati per le cantine medio-piccole (in Usa il Wine Institute parla di perdite per 6 miliardi di dollari, ndr), con le crescite di gdo ed e-commerce che non compensano affatto il calo dei consumi della ristorazione. Nel mercato italiano in particolare, poi, la crisi di liquidità dovuta ai mancati incassi del periodo, sottolineano in molti, sarà aggravata dall'abuso dei ritardati pagamenti ed insolvenze su fatture già vecchie prima dell'arrivo della crisi. E, qualcuno fa notare, anche dall'estero, mercato che in genere è più rapidamente “solvente” di quello interno, non mancano tentativi di approfittare della situazione. Un quadro a tinte sempre più fosche, che è opportuno ribadire. Perché le risposte delle istituzioni italiane ed europee ad oggi non sembrano essere adeguate alla gravità della situazione, sia nella portata economica che nelle modalità di accesso. [Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dalla vigna alla cantina, servono strumenti straordinari

La crisi di liquidità, anche per le cantine del Belpaese, è la prima vera emergenza da affrontare oggi. Poi, anche ammesso e non concesso che una parvenza di normalità torni a caratterizzare la vita quotidiana, il vino guarda ad un appuntamento che vivrà le sue tempistiche al netto di dati e decreti, ovvero la vendemmia. E allora servono decisioni chiare e nette sugli strumenti da adottare, a partire dalle istituzioni. In Italia (ma anche in Francia e Spagna, ndr), per esempio, una delle proposte è quella della distillazione straordinaria, per togliere dal mercato almeno 3 milioni di ettolitri di vino, contribuire alla produzione di alcol per disinfettanti, e garantire un minimo di flusso economico alle cantine. Misura pratica ed efficace. Da tarare bene, però, perché i 20 centesimi al litro di cui si parla, per esempio, possono essere una cifra giusta, o persino abbondante, per tanti vini da tavola che viaggiano a 40 centesimi al litro sul mercato dello sfuso, ma pochissimi, se si pensa a produzioni Dop o Igp che potranno averne bisogno. Un'altra misura, ancora, potrebbe essere la vendemmia verde. Senza dimenticare, per i vini che possono permetterselo, la riserva vendemmiale o lo stoccaggio, soprattutto per non svendere prodotto e distruggere valore, in attesa di tempi migliori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Osservatorio Lockdown, come l'emergenza sta cambiando il modo di fare la spesa

A causa dell'emergenza Coronavirus, nel giro di poche settimane milioni, se non miliardi, di persone in tutto il globo ha visto le proprie abitudini cambiare. Nelle ultime settimane sono nate nuove routine, dal modo di fare la spesa ai canali d'acquisto. Nomisma ha avviato, col CRIF, l'Osservatorio “Lockdown. Come e perché sta cambiando le nostre vite”: uno sguardo al carrello della spesa alimentare ha messo in luce che il lockdown ha inciso in modo determinante sulle preferenze degli italiani. In crescita gli acquisti di prodotti ed ingredienti: il 40% degli intervistati ha dichiarato di aver dato più spazio a farine e lieviti. Forte poi l'attitudine ad acquistare cibi che garantiscono benessere e salute. E, per il “post lockdown”, c'è il desiderio di una cena fuori, importante per il 43% degli intervistati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Un anno sospeso, anche per Vinitaly. Ma “the show must go on”, e torneremo a Verona

Nel ricordo di WineNews, frammenti di politica, cultura, business, degustazioni, spettacolo, calici e alta cucina: tutto quanto è diventato Vinitaly, momento centrale di lavoro, di affari, di riflessione, di comunicazione, di strategia, di analisi, di tutto quello che è il mondo del vino. Con le parole di politici, uomini di cultura, di spettacolo, di impresa, di grandi enologi e grandi chef, aspettando una ripartenza dell'Italia dove il vino, con le sue cantine, i suoi territori ed i suoi protagonisti, avrà un ruolo fondamentale, come sempre lo ha avuto per il Paese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)