

La News



La nostra salute è la salute della Terra

#Andràtuttobene se avremo cura della Terra, del suolo, dei mari e dei fiumi, se ci impegneremo a rimediare alla crisi climatica, se proteggeremo la biodiversità, se rispetteremo i diritti dei lavoratori, se mangeremo molta meno carne, se rinunceremo all'agricoltura intensiva, se riporteremo il verde nelle città, se riscopriremo la comunità conoscendo chi fa e come il nostro cibo, se capiremo cosa sia davvero la solidarietà, e se, finalmente, non dovremo più preoccuparci delle differenze di genere: ecco l'invito lanciato da Slow Food, nell'Earth Day, nel quale il Covid-19, ci sta insegnando come la nostra salute non può prescindere dalla quella della Terra.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Crisi e agricoltura, si muove l'Ue

Aiuti all'ammasso privato nei settori lattiero-caseario e delle carni bovine e ovicaprine, che consentiranno il ritiro temporaneo dei prodotti dal mercato per un minimo di 2-3 mesi e un periodo massimo di 5-6 mesi, per ridurre dell'offerta disponibile sul mercato, flessibilità nell'attuazione dei programmi di sostegno per vino, ortofrutta, olio d'oliva, apicoltura e per il programma "Frutta e latte nelle scuole", deroga eccezionale alle regole di concorrenza Ue applicabile in particolare al settore del latte, per lo sviluppo rurale, si propone una nuova misura, che assumerà la forma di un pagamento forfettario per gli agricoltori e per le Pmi, da finanziare con i fondi ancora disponibili. Sono alcune delle misure annunciate dal Commissario Ue all'Agricoltura Janus Wojciechowski.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Da una nuova vigna in Sicilia, "la luci"

"In siciliano Laluci vuol dire "la luce", ed è proprio a produrre il vino che più ci rappresenta che servirà questo nuovo vigneto di Grillo che piantiamo in questi giorni difficili, vitigno autoctono bianco simbolo della Sicilia nel mondo. Un invito a pensare positivo come è nel dna di noi vignaioli, che non ci arrendiamo di fronte a niente, e al tornare a rivedere la luce in fondo al tunnel". È il racconto, a WineNews, di Carmelo Bonetta, proprietario di Baglio del Cristo di Campobello, della nascita di una nuova vigna, in Sicilia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ristorazione in crisi: per ripartire servono regole certe, e veri sostegni economici

La consapevolezza, toccata con mano, da giorni, di una situazione difficilissima ed imprevedibile. La voglia di tornare, il prima possibile, con regole chiare, certe e sensate, ad aprire le porte, accendere le cucine, ospitare i clienti. È il sentiment che si registra dalle parole di tanti ristoratori italiani, velate di preoccupazione e rabbia, ma anche di voglia di reagire e ostinato ottimismo, ad una crisi che, come ribadito più volte dalla Fipe/Confindustria, ha messo in ginocchio un settore da 87 miliardi di euro di giro d'affari all'anno (con 30 stimati di perdite, in questo 2020), che è fondamentale anche per l'economia del vino di qualità, per la produzione agroalimentare di ogni livello, per l'immagine del Paese. Un settore, quello della ristorazione, che insieme a quello del turismo è tra i più colpiti dalla crisi Covid-19 e che, secondo tutte le indiscrezioni sulla cosiddetta "Fase 2" che dovrebbe partire dal 4 maggio, sarà tra gli ultimi a poter riprendere l'attività. Ma per poterlo fare, servono sostegni economici veri ed importanti, più efficaci di quanto visto fino ad oggi, per far sopravvivere le imprese. Regole chiare, certe, e fatte rispettare da tutti, entro le quali muoversi. Da scrivere, però, coinvolgendo ristoratori, chef e imprenditori, che conoscono le specificità del mestiere. E poi, ugualmente importante, tagliare una volta e per tutte la burocrazia, che se rende difficile investire in tempi normali, ora lo rende davvero impossibile. Una sintesi estrema, questa, delle tante testimonianze (nell'approfondimento), raccolte da WineNews, tra grandi chef e ristoratori del Belpaese che guardano, nonostante tutto, al futuro. Nomi come Antonio Santini, decano della ristorazione italiana (con il tre stelle Michelin Dal Pescatore), o gli stellati Cristina Bowerman (Glass Hostaria e presidente degli Ambasciatori del Gusto), Matteo Baronetto (Ristorante del Cambio) e Gianfranco Vissani (Casa Vissani), oltre ai pensieri dei bistellati Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini) e Gennarino Esposito (Torre del Saracino), e le riflessioni di Luca Nicolis, "oste", nel senso più vero del termine, della Bottega del Vino di Verona, uno dei templi del vino italiano, che, in questi giorni, in cui sarebbe stato di scena Vinitaly, sarebbe stato una babele di brindisi con produttori, appassionati e professionisti del vino di tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino: in gdo 3 mesi di crescita, nei dati Iri

Nei primi tre mesi 2020, le vendite di vino nella distribuzione italiana, con l'Horeca ferma, hanno superato i 434 milioni di euro, con un crescita del 6,2% in valore sul 2019, a fronte di una crescita del 4,8% in volume (sempre sul 2019). A dirlo i dati Iri, analizzati da WineNews, che evidenziano come la crescita, a fronte di un febbraio sostanzialmente piatto e di un già positivo gennaio, sia imputabile soprattutto al +9,7% in volume registrato in marzo 2020, già in piena emergenza Covid. Dove il vino in bottiglia ha registrato una crescita del 6,7% in volume nel complesso, soprattutto grazie ai vini Dop (+9,9%), ma con crescita importanti anche su altri formati, come il brick (+8,8%) e, soprattutto, il bag in box, che, nell'ultimo mese, ha registrato una crescita poderosa, del +36,8%. Per gli spumanti, da inizio anno si registra una crescita del 13,2%, ma con un andamento opposto a quello dei vini fermi: grande crescita a doppia cifra a gennaio e febbraio, ed una battuta d'arresto (-5,4%) nel mese di marzo. Legata, però, sostanzialmente "solo" al metodo classico e allo charmat dolce, perché il Prosecco (che, da inizio anno, nella distribuzione organizzata, registra una crescita del +21,1%) dopo crescita a doppia cifra a gennaio (+25,9%) e febbraio (32%) ha continuato a crescere anche a marzo (+8,3%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La storia del vigneto del Comune di Barolo. Che diventerà risorsa economica

Nelle Langhe, uno dei territori enoici più famosi e celebrati al mondo, c'è un vigneto di proprietà comunale. Un vigneto storico, di soli 1.600 metri quadrati, in località Muscatel di Cannubi, tra i cru di Barolo, donato negli anni Ottanta da Luigi Rinaldi al Comune di Barolo. Che, nel 2003, lo assegnò in comodato d'uso gratuito al vignaiolo Giulio Viglione. Adesso, 16 anni dopo, l'amministrazione, ne è tornata in possesso, per ripiantarlo, a causa delle cattive condizioni in cui versava, come spiegato a WineNews dall'Assessore del Comune di Barolo, Federico Scarzello. E riassegnarlo, quando sarà pronto. ma non più gratis. D'altronde, in pochi anni, il valore degli ettari vitati a Barolo a superato i 2 milioni di euro, con cifre anche superiori per i cru migliori. Ed anche una piccola frazione di vigneto, per un piccolo Comune come Barolo (800 abitanti) può diventare una risorsa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Per la "fase 2" chi deciderà le regole ci coinvolga": l'appello della chef Cristina Bowerman

Lo stato gravissimo della ristorazione le prospettive future secondo la chef stellata del Glass Hostaria e presidente degli Ambasciatori del Gusto: "la situazione è difficilissima, le misure messe in campo non funzionano per la troppa burocrazia. Che va rivista, anche per riprendere. Si scriverà le regole della "Fase 2" ci coinvolga per il nostro settore, perché non vengano imposte soluzioni inapplicabili da chi non conosce il nostro mestiere".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)