

**La News**



**La risposta hightech ai fuochi in vigna**

Dalla rinascita del Sagrantino al suo successo, nella cantina che ne è stata l'artefice la sperimentazione è continua, oggi nel segno dell'alta tecnologia e della sostenibilità per il futuro: per la prima volta in Italia, nei vigneti del celebre rosso della Arnaldo Caprai una grande ventola anti brina contro le gelate è la risposta hightech all'accensione di fuochi nei vigneti, la cui gestione smart ha permesso negli anni un risparmio di metà ore lavorative e ridotto di 1/3 l'uso dei fitofarmaci. In questo tempo sospeso, la campagna non si ferma, dice Marco Caprai, "bisogna continuare a innovare, investire e portare avanti le produzioni nel miglior modo possibile".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**SMS**

**Anche in Usa il vino cresce in gdo**

In Usa, mercato n. 1 del vino italiano, le perdite per le cantine americane nel 2020 sono stimate in 6 miliardi di dollari, quelle della ristorazione, nel complesso, si teme, arrivino a 240 miliardi. Due dati, per dire di come la crisi Covid sia davvero Globale. Anche negli States, come in Italia, crescono però le vendite nella distribuzione. Secondo i dati Iri, se prima dell'emergenza, in Usa, il vino registrava un calo dello 0,8%, dopo, ha visto una crescita del 23,7% (dato a metà marzo, sul 2019). Ancora, se prima del Covid si registrava il boom delle lattine da 0,375 (+189,7% sul 2019), delle mezze bottiglie (+51%) e di tutti i piccoli formati in genere, post Covid lo scenario ha visto tornare a crescere le bottiglie da 0,75 (+24%), ma anche i bag in box da 3 litri (+46,7%) e quelli da 5 litri (+19%). La fascia tra gli 8 ed i 19 dollari a bottiglia resta il segmento più gettonato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**Cronaca**

**Le Coop chiedono distillazione e stoccaggio**

Una distillazione gestita a livello Ue, con un budget di 350 milioni di euro (implementabili dai singoli Paesi) per 10 milioni di ettolitri, e risorse per lo stoccaggio dei vini di più alta qualità, che avranno più tempo per finire sul mercato, una volta finita l'emergenza: sono le richieste, alla Commissione Europea, firmate dalle cooperative del vino di Italia, Francia e Spagna (che valgono la metà della produzioni di vino europeo, 75 milioni di ettolitri all'anno). A comunicarlo è una nota di Confcooperative.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**Primo Piano**

**Ristorazione, la ripartenza a metà maggio? Indiscrezioni su "Fase 2", ma resta l'incertezza**

Senza cedere a facili entusiasmi, la ristorazione italiana, in ginocchio per la chiusura imposta dal Coronavirus e dalle misure per contenerlo, potrebbe vedere uno spiraglio di luce. Secondo le indiscrezioni sulla "Fase 2", si prospetta una riapertura intorno alla metà di maggio. Prima, pare, con la possibilità di fare asporto per tutti (Regioni come Toscana e Campania che hanno già dato il via libera, e sul fronte vino, Signorvino, con quasi 20 locali in tutta Italia, ha dato il via al wine delivery a livello nazionale), poi con la ripresa del servizio in loco, ma con delle norme specifiche di sicurezza da rispettare. Tra cui, pressoché certo, è il distanziamento sociale, ovvero più spazio tra i tavoli, che dovrebbe tradursi nell'indicazione a ridurre i coperti del 50%. Oltre, a mascherine e guanti per i camerieri e così via. "Spero che chi scriverà le regole ci coinvolga, perché servono misure applicabili alla specificità del nostro lavoro", ha detto a WineNews Cristina Bowerman, chef stellata con la Glass Hostaria e presidente degli Ambasciatori del Gusto. Fanno discutere, per esempio, i paventati divisori in plexiglass tra e sui tavoli. "Io con quelli non riapro, piuttosto prendo un tavolo alla volta", ha commentato Gennarino Esposito, due stelle con la Torre del Saracino di Vico Equense. C'è chi si prepara "riducendo la proposta del menu", come spiegano il bistellato Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini) e lo stellato Matteo Baronetto (Ristorante Del Cambio). Ma qualcosa sembra muoversi. Tenendo conto che, per riprendere una parvenza di normalità ci vorrà tempo: come sottolineato da Antonio Santini (tre stelle Michelin con il Dal Pescatore), "non ci sarà da subito una corsa al ristorante". Intanto, però, mentre le misure messe in campo dal Governo non sembrano ancora funzionare con efficacia ("ci chiedono di pagare le tasse, ma i sostegni non arrivano, i prestiti di 25.000 euro sono un delirio", aveva sottolineato Gianfranco Vissani, stellato con il suo Casa Vissani di Baschi), tutti chiedono a gran voce un taglio forte della burocrazia monstre. E nel frattempo, fioriscono le iniziative per raccogliere un po' di liquidità: dopo il portale Dinnerbond.it, con voucher acquistabili oggi, da consumare ad un valore maggiorato nei ristoranti alla riapertura, la Pipe lancia i suoi "ristobond", sulla piattaforma cirivediamopresto.it.

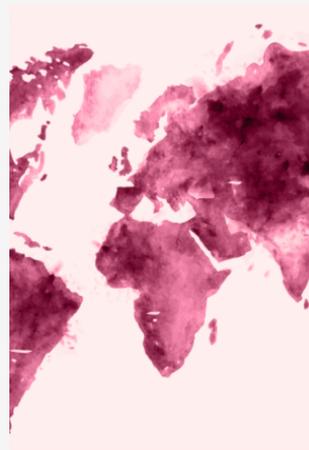
[Approfondimento su WineNews.it](#)

**Focus**

**Il vino nel mondo, nella fotografia dell'Oiv**

"La situazione è difficile, la pandemia da Coronavirus impatterà su tutto, sulla vita, anche sul commercio di uva e vino. Fino ad oggi diverse stime dicono che il mercato del vino, in Europa, con l'horeca ferma, è perso per il 50% in valore. Alcune cantine e viticoltori non reggeranno questa crisi, che sarà difficile per tutti. Nel presente, ma anche nel futuro, e non mancheranno problemi anche per portare a termine la vendemmia ed i lavori di cantina". Parole di Pau Roca, segretario generale Oiv, che, oggi, a Parigi, ha presentato il suo punto sulla congiuntura vitivinicola al 2019. L'unico quadro certo, in un 2020 stravolto in poco settimane dalla pandemia. In ogni caso, i dati salienti: a livello mondiale, la produzione 2019 si è assestata a 260 milioni di ettolitri, in calo del -12% sul 2018, con Italia, Francia e Spagna che da soli valgono la metà della produzione mondiale. Sul fronte dei consumi, invece, il 2019 ha visto il mondo bere 244 milioni di ettolitri di vino, dato stabile sul 2018, con gli Usa che sono stati il primo mercato (14% del totale, davanti al blocco europeo fatto da Francia (11%), Italia (9%) e Germania (8%) e alla Cina (7%). A livello economico, anche gli scambi, in valore, sono sostanzialmente stabili, a 31,8 miliardi di euro (+0,9% sul 2018). Con più di 4 bottiglie di vino su 10 consumate fuori dal Paese di origine.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**Wine & Food**

**#Iorestolbero, Slow Food aderisce alla festa virtuale di solidarietà del 25 aprile**

Oltre 1.400 protagonisti italiani della cultura e dello sport, oltre che della cucina, come Cracco, i fratelli Cerea e gli Alajmo, Bottura e Cannavacciuolo, e del vino, da Roberta e Bruno Ceretto a Paolo Damilano, da Franco Allegrini a Giancarlo Aneri, da Michele Bernetti a Chiara Boschis, da Silvano Brescianini ad Antonio Capaldo, da Luca Cuzzoli ad Oscar Farinetti, da Josco Gravner a Nicodemo Librandi, da Camilla Lunelli a Francesco Marone Cinzano, da Alessio Planeta a Matilde Poggi, da Marta Rinaldi a Giuseppe Tasca d'Almerita e Ornella Venica, solo per citarne alcuni. Oltre a personaggi del calibro di Carlo Petrini, Don Luigi Ciotti e Zagrebelsky: sono i tanti che hanno risposto all'appello di Slow Food per #Iorestolbero, evento social che, per il 25 aprile mira, tra le altre cose, a raccogliere fondi per Caritas e Croce Rossa, per aiutare i senza tetto e chi non ha cibo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**WineNews.tv**

**Quando il mercato del vino ripartirà, quanto saranno importanti i "Millennials" del mondo?**

A WineNews, un target che è stato un must delle analisi enoiche degli ultimi anni (e che tornerà ad esserlo dopo l'emergenza Coronavirus), nelle parole di Joe Fattorini, wine writer, comunicatore e conduttore della fortunata serie tv "The Wine Show" e Polly Hammond, fondatrice dell'agenzia "Sforest". Con riflessioni, su una categoria di consumatori con tanta diversità al proprio interno, che sarà fondamentale per la ripartenza dei consumi di vino.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)