

La News



Il Soave protagonista in 3D

Antiche e storiche nella vocazione vinicola, quanto moderne e proiettate al futuro nel raccontarsi e nell'analizzarsi: le colline Vitate del Soave, già Patrimonio Fao (Ciah), grazie al progetto "Soilution System" del Consorzio del Soave sono protagoniste, in 3D, dell'assemblea "virtuale" dell'Unione Europea sulle Geoscienze (Egu), in diretta web fino all'8 maggio, con 15.000 scienziati collegati. Un progetto innovativo, "Soilution System", che, tra le altre cose, grazie a droni e modelli 3D, è in grado di fornire una "mappa dell'erosione" del terreno, per preservare al meglio il territorio, e prevenire il dissesto geologico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Emergenza covid, la vision di Ruffino

"Sarà un anno in calo, ma non da panico. Almeno per la nostra realtà, che ha un mix di canali di distribuzione diversi in oltre 90 Paesi. Se in Italia, per esempio, siamo praticamente solo in horeca, e la crescita di gdo ed on line non ha compensato affatto la ferma dei ristoranti, in altri Paesi, dove abbiamo più presenza nella distribuzione organizzata, i consumi domestici, aumentati in maniera importante, hanno portato il saldo praticamente alla pari. E se in generale i mercati frenano, alcuni tengono meglio, come Canada o Nord Europa, grazie ai monopoli. Saranno tempi difficili, ma si deve essere resilienti, con due priorità: tutelare salute e lavoro". Parole di Sandro Sartor, general manager di Ruffino, tra le più importanti realtà del vino italiano, del gruppo Constellation Brands, che guarda al futuro dopo un 2019 da record, in crescita del 21% sul 2018, a 133 milioni di euro. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

#CantineAperteInsieme

Le bottiglie da degustare a casa, grazie alla piattaforma senza fini di lucro iorestoacasa.delivery, i brindisi da condividere on line, per sentirsi vicini, seppur lontani, visitando virtualmente i territori del vino d'Italia. È "Cantine Aperte" 2020, uno degli eventi principali del Movimento del Turismo del Vino che, nell'emergenza Covid-19, si fa virtuale e social senza rinunciare ad andare in scena (il week end del 30-31 maggio), all'insegna di #CantineAperteInsieme, con la partnership istituzionale di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Casamonti: ripensare gli spazi, dalla casa al ristorante alla cantina, e rendere smart i borghi

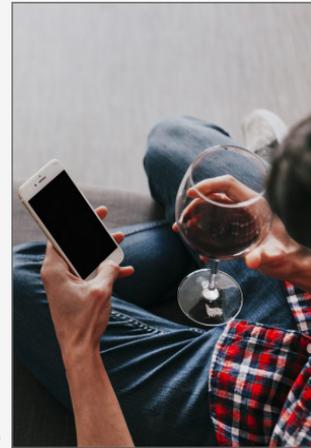
Vita domestica, lavoro, ristorazione, rapporto tra città cresciute a dismisura a campagne e borghi sempre meno popolati: la pandemia ha cambiato molte cose, e messo a nudo molti limiti di un modello di vita da ripensare sotto tanti aspetti. Anche dal punto di vista degli spazi vitali. Ne abbiamo parlato con Marco Casamonti, dello Studio Archa Associati, tra gli architetti più importanti del Belpaese, e firma dell'avveniristica cantina della Marchesi Antinori nel Chianti Classico. "Questa epidemia non è la prima e purtroppo non sarà l'ultima, dobbiamo farci trovare preparati". E le idee, nate dal confronto anche con altri architetti, tra cui Ramon Prat di Barcellona e Massimiliano Fuksas di Roma, non mancano. "In tutti gli edifici - spiega Casamonti - dovremo dividere una "dirty zone" da una "clean zone": entrando, dovremo trovare un ingresso dove toglierci cappotto e scarpe, lavarci le mani, e da lì entrare nella "clean zone". In casa è facile, bastano pochi metri quadrati, ed a maggior ragione è possibile farlo in un ufficio o in un ristorante". L'ostacolo principale è la logica del profitto: "occorrerà orientarsi non alla massima utilizzazione delle superfici, ma al miglior sfruttamento dello spazio in relazione alla qualità della vita". Tema quanto mai attuale, ma delle soluzioni già disponibili, e poco onerose, esistono, soprattutto sul tema attualissimo della sanificazione. Dalle lampade ultraviolette che uccidono batteri usate da anni nelle sale operatorie, utilizzabile anche in case, uffici e ristoranti, per esempio, o sistemi diversi di climatizzazione. Ma servono regole che impongano il cambiamento. Quanto fatto nel mondo del vino, soprattutto in tema di maggior rispetto dell'ambiente, può essere un esempio: "con la cantina di Antinori nel Chianti Classico abbiamo costruito oltre 50.000 metri quadrati di edificio, ricreando altrettanta superficie di vigneti sui tetti. Le cantine, in questo senso, costituiscono un esempio virtuoso di uso delle risorse". Altro tema è la discussione sulla deurbanizzazione, "una opportunità verso cui dobbiamo tendere - dice Casamonti - ma se ci concentriamo tutti nelle città è perché in campagne e borghi mancano infrastrutture e connettività. Senza, questi luoghi meravigliosi dell'Italia, si spopoleranno sempre di più" (l'intervista completa nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino ed e-commerce, una crescita permanente?

Il volume di affari dell'e-commerce enoico, in questi mesi di lockdown, e di ristoranti fermi, è cresciuto tantissimo. Ma il cambiamento più grande, a detta degli operatori, è che si è allargata la platea, tanto degli acquirenti quanto delle cantine. "Dopo il boom di marzo, con ordini cresciuti in volume del 100%, ad aprile il trend si è stabilizzato - spiega, a WineNews, Marco Magnocavallo, alla guida di Tannico - ma la cosa più interessante è che abbiamo registrato tantissimi ordini della "prima volta", con una platea che si è allargata tantissimo, e questo credo che si trasformerà in un cambiamento importante e duraturo che cambierà in parte il commercio del vino, anche dopo l'emergenza". A rivolgersi all'e-commerce, tantissime piccole cantine, che hanno nella ristorazione un canale prevalente, se non unico, e sono fuori dalla gdo: "ad aprile 2020, sul 2019, abbiamo avuto +300% di richieste di inserimento sul portale, e +700% di vendite di vini di piccole cantine", spiega Wineowine. "Abbiamo visto un raddoppio del fatturato nel giro di tre settimane", commenta Michele Trotta di Etilka.it, che registra anche curiose preferenze in tempi di lockdown: dall'osannata vendemmia 2015 del Brunello di Montalcino ai vini bianchi sotto ai 10 euro, dai vini di Puglia allo Champagne, passando per il Lambrusco. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'Italia che non si ferma: 2 milioni di ettolitri di vino certificati in due mesi

L'Italia agroalimentare non ferma la propria produzione anche se ovviamente risente dei consumi vicini allo zero di bar e ristoranti che rimangono chiusi, salvo per chi fa asporto, per contrastare l'emergenza Covid-19. Sotto la vigilanza dell'Icqr (21.000 controlli durante il lockdown), le filiere nazionali di qualità (Dop e Igp) hanno continuato le proprie produzioni. Vino in testa: nel bimestre marzo-aprile, sono stati certificati 2,12 milioni di ettolitri di vino di qualità, l'equivalente di 283 milioni di bottiglie, con il Prosecco che, su tre denominazioni, è stato il vino più certificato: 580.000 ettolitri pari a quasi 77 milioni di bottiglie. Anche il food non ha alzato bandiera bianca con 1,8 milioni di cosce di prosciutto marchiate, 1,3 milioni di forme di formaggio, 1 milione di litri di olio, 500.000 kg di riso e 1,3 milioni di kg di ortofrutta. A dirlo il Ministero delle Politiche Agricole. [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Ristorazione in ginocchio, a rischio un sistema economico ed identitario dell'Italia"

A WineNews, Aldo Cursano, vice presidente Fipe: "sono tante piccole imprese di famiglia che vivono di lavoro. Senza aiuti ora muoiono. Le risorse per la liquidità e la Cassa Integrazione servono oggi, ora, subito, non fra tre mesi. Ma non arrivano, ed è per questo che ci sentiamo traditi dallo Stato e dalle banche. Sulla riapertura a questo punto non conta solo il quando, ma il come. Perché se si mettono in piedi protocolli che vanno bene per le grandi imprese, tutte quelle piccole non reggeranno, anche dal punto di vista dei costi". [Approfondimento su WineNews.tv](#)