

La News



"Il Nuovo Enoturismo"

In crescita più di altri settori, l'enoturismo, come ricorda una delle sue pioniere, Magda Antonioli (Bocconi - Enit), è stato importantissimo per il Belpaese, e lo sarà ancora di più dopo l'emergenza Covid. Con la sua capacità di parlare al mondo ma anche al turismo locale, con i suoi grandi spazi tra vigne e cantine. E a puntarci, partendo da un "decalogo" di regole semplici (presenza sul web, aperture costanti, materiali informativi multilingue su azienda e territorio, cartellonistica) è la piattaforma "Il Nuovo Enoturismo", firmata da "The Round Table". Anche raccontando case history di eccellenza, come quelle del Friuli Venezia Giulia e del Gavi, in Piemonte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Uiv: "investire 900 milioni in 3 anni"

Se in Francia la filiera ha chiesto a Governo ed Ue risorse per 500 milioni di euro per far fronte alle perdite dovute ai dazi Usa prima e al Covid-19 poi, in Italia a mettere nero su bianco le cifre è Unione Italiana Vini, secondo cui servirà "investire in promozione 900 milioni di euro, tra risorse pubbliche e private, nel prossimo triennio, per recuperare il posizionamento del vino italiano sui mercati internazionali e introdurre maggior flessibilità nella gestione della misura Ocm per aiutare le aziende a spendere bene le risorse di quest'anno". Così la Uiv guidata da Ernesto Abbona, in un messaggio inviato al Governo Nazionale all'Ue, dove si chiede, tra le altre cose, di poter ampliare la gamma delle "voci di spesa" finanziabili dai fondi Ocm e, ancora, di poterle spendere anche sul mercato interno, oltre che su quelli extra Ue.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Imprese agricole, fondo da 100 milioni

La Conferenza Stato-Regioni ha sancito ieri l'intesa sul decreto Ministero delle Politiche Agricole per il Fondo da 100 milioni di euro istituito dal Decreto Cura Italia, per l'emergenza Covid-19. "Gli aiuti saranno erogati rispettando le regole della Commissione Europea", spiega una nota della Ministra, Teresa Bellanova: "andiamo a intervenire per i nuovi finanziamenti e per la ristrutturazione dei debiti con aiuti fino a 20.000 euro, con un fondo perduto fino a 6.000 euro per i mutui già pagati dalle aziende, e abbiamo destinato 20 milioni di euro la pesca".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ristoranti ed hotel "di cantina", pronti a ripartire. Ma serve un quadro normativo certo

La voglia di ripartire c'è, le possibilità "fisiche" anche, grazie ad ampi spazi aperti, sebbene sia necessario un grande sforzo economico, ma anche "creativo", per ripensare servizi, ristorazione e così via. Ma è fondamentale capire la cornice in cui si potrà farlo, sia dal punto di vista delle norme che stabiliranno Governo e Regioni, sia dal punto di vista concreto della ripartenza dei trasporti e della possibilità di spostarsi, dall'estero e dentro all'Italia. Oltre che, ovviamente, dalla situazione economica delle persone. In generale, si ripensano gli spazi, che, in tanti resort e ristoranti legati al mondo del vino e alle cantine, per fortuna, non mancano, si studiano offerte più adatte a gruppi familiari (anche per le visite in cantina, quando potranno riprendere) e ad un turismo che, a differenza della norma, sarà prevalentemente italiano. E si reinventano o si riscoprono servizi legati alla ristorazione e al food più "tailor made" e smart, lasciando la porta aperta ad aggiustamenti di tiro in corsa, come raccontano realtà come Antinori, Castello Banfi, Lungarotti, Planeta, Terra Moretti, Tommasi e Tasca d'Almerita, che, dell'unione tra grande vino ed ospitalità, rappresentano casi di assoluta eccellenza. "Con Procacci a Firenze stiamo monitorando asporto e take away, nella Cantinetta Antinori a Firenze stiamo cercando di capire come rivedere spazi interni e menu, ma sono misure che andranno tarate giorno per giorno", spiega Allegra Antinori. Che sottolinea come, in realtà come Guado al Tasso a Bolgheri, "dove già abbiamo tante richieste da parte del turismo italiano", per esempio, si punterà sui giovani, su aperitivi e take away. "Sull'hotel aspettiamo perché lavoriamo soprattutto con gli stranieri ed il traffico aereo è fermo, sulla ristorazione riapriremo appena possibile anche per tarare via via aspetti pratici del servizio con le normative che verranno", aggiunge Enrico Viglierchio, alla guida di Castello Banfi, tra i leader del Brunello di Montalcino. "Gli spazi e l'offerta gastronomica si possono riorganizzare. Ma il nostro mondo vive di convivialità, si deve poter lavorare in maniera adeguata e sicura, ma vacanza o a mangiare in contesti che ricordino gli "ospedali", è evidente", spiega Chiara Lungarotti, alla guida della griffe umbra che ha anche l'hotel Le Tre Vasselle, e il più importante Museo del Vino e dell'Olio d'Italia e del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dal food agli spazi aperti, le soluzioni possibili

"Sugli spazi siamo sereni, su food e ristorazione si può pensare a rivedere l'offerta, ma i turisti devono poter arrivare, e questo dipende dai trasporti", spiega Francesca Planeta, alla guida della griffe siciliana, che offre ospitalità a Palermo con Palazzo Planeta e con la Foresteria Planeta a Melfi. "Sarà una riapertura "lenta": è impensabile riattivare macchine di hospitality che, a pieno regime, hanno costi di gestione altissimi", sottolinea Alberto Tasca, alla guida di Tasca d'Almerita e del resort di Capofaro, a Salina. "All'Albereta in Franciacorta (foto) e all'Andana in Maremma non manca di certo lo spazio: rivedremo l'offerta all'insegna della più classica villeggiatura all'italiana, per famiglie, mettendo a disposizione una figura dedicata ad ognuno, quasi un maggiordomo", spiega Carmen Moretti del Gruppo Terra Moretti. "Sulla ristorazione ci siamo già attivati con delivery e take away, sia con Borgo Antico dell'Hotel Villa Quaranta, che con il Caffè Dante di Verona e anche con la Bottega del Vino che è sotto la gestione delle Famiglie Storiche di cui facciamo parte - spiega Piergiorgio Tommasi, di Tommasi Family Estate - non pensandolo solo per l'emergenza Covid, ma anche per il futuro. Sull'ospitalità tout court, è più difficile programmare (le interviste complete nell'approfondimento)".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Coronavirus non ferma gli affari nel mondo del vino, dall'Oltrepò all'Alta Langa

Anche in tempo di Covid-19 non si fermano gli affari nel mondo del vino. Torrevalle, cooperativa presieduta da Massimo Barbieri (con la parte vitenologica guidata dal professor Leonardo Valenti, ndr) che dal 1907 produce vino in Oltrepò Pavese, ha acquisito marchio, attrezzature, prodotto e rete commerciale de Il Montù (firma di vini come il Buttafuoco Storico ed il Sangue di Giuda), della famiglia Tonalini, che produce 800.000 bottiglie su 70 ettari e diventerà socio conferitore, portando a quasi 700 ettari la mappa vitata di Torrevalle (in tutte le zone dell'Oltrepò). In Piemonte, invece, Terre Miroglio ha acquistato 7,5 ettari a Cissone per produrre Alta Langa Docg, e 12 ettari a Nizza Monferrato, nella zona del Nizza Docg, portando così a 120 così gli ettari complessivi vitati sotto il proprio controllo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Ristorazione ed hotel, le linee guida dell'Oms per ripartire"

A WineNews l'avvocato Marco Giuri: "tante le cose fattibili e pratiche, serve tanta informazione sulle relazioni tra ospite e ospite, ospite e personale, e tra il personale. Sono indicazioni che chi deve scrivere la normative nazionali deve tenere in conto, ma non sono impossibili da mettere in pratica. Bene l'idea di dare il ruolo pubblico gratis ai ristoranti. Basta che i Comuni intervengano sui regolamenti".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)