

La News



Se il magazzino diventa liquidità economica

Usare il magazzino, lo stock di vino per trasformarlo in liquidità, senza aprire linee di credito. È il servizio di "Inventory Monetisation" lanciato da Supply@me (quotata a Londra con una capitalizzazione di 227,5 milioni di sterline). La cantina vende il vino a Supply@me, che lo lascia nella disponibilità del produttore, che acquisisce così liquidità. E, intanto, lo può vendere al cliente finale, ricomprandolo in quel momento. "Noi, in piani che sono di minimo tre anni, guadagniamo con la cartolarizzazione degli stock", spiega a WineNews l'ad Alessandro Zamboni: "possiamo anche spostare lo stock in altre strutture, se serve spazio in cantina".

Approfondimento su WineNews.it

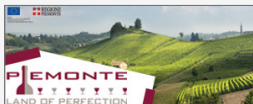


SMS

Si riparte dal turismo domestico

Nell'Italia che riparte c'è un grande assente: il turismo internazionale. Molte città italiane, solitamente già affollate in questo periodo da milioni di turisti provenienti da tutto il mondo, accusano la mancanza di visitatori, e a risentirne sono anche ristoranti, enoteche e i grandi territori del vino italiano. Ma dall'Ente Nazionale Italiano per il Turismo arrivano i primi segnali positivi: la mancanza di turismo internazionale potrebbe essere ammorbidita dal turismo domestico. Il 40% dei viaggiatori italiani, infatti, preferiva viaggi all'estero ma quest'anno resterà in patria per vacanze tricolore. La prospettiva è recuperare in parte con il turismo domestico il calo delle prenotazioni internazionali per l'estate, da giugno ad agosto 2020, diminuzione anche maggiore dei competitor diretti quali Spagna e Francia.

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Usa, il vino in gdo fa boom

Se spinte dell'effetto Covid le vendite di vino nella gdo italiana hanno registrato un aumento importante (+5% in valore per i vini Dop, e del +7,3% per i vini Igp tra il 23 febbraio ed il 17 maggio), in Usa, mercato fondamentale per il vino italiano, secondo i dati Nielsen, riportati dal portale wineindustryadvisor.com, le vendite di vino, tra il 7 marzo ed il 9 maggio 2020, sono cresciute del 30,7%, con una crescita dei valori, anno su anno, del 35%. Bene tutti i vini di prezzo da 11 dollari a bottiglia, e soprattutto la fascia tra i 20 ed i 25 dollari.

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

Il vino prima, durante e dopo il Covid: istituzioni e produttori a confronto

L'emergenza è il coronavirus, ma non solo. Mercati in difficoltà anche prima del Covid, un cambiamento climatico da fronteggiare, a prescindere dal Covid-19, un'Europa dove continuamente si ridiscutono le politiche di sostegno e di gestione del vino. Tutte problematiche che vanno affrontare ora, con competenza, metodo, ma anche con coraggio. Lo stesso che ha messo in campo Helmut Kocher nel programmare il Merano Wine Festival "fisico" 2020, in calendario dal 6 al 10 novembre, nonostante il Covid, e che ha chiamato a raccolta personaggi del wine & food, tra comunicatori, istituzioni, chef e non solo, oggi in un webinar, per affrontare tante tematiche. Come il Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, che ha ribadito le misure in campo fin qui per il settore (100 milioni di euro per la vendemmia verde ed un accordo con le Regioni per la distillazione volontaria), e rilanciato la proposta di "un tavolo per la ristorazione, per sostenere il settore, e soprattutto il vino di qualità. Ma sarà fondamentale anche investire in promozione nel mondo". In Ue, ancora, ha ricordato Paolo De Castro, vice presidente della Commissione Agricoltura, "per il vino stiamo lavorando per consentire l'uso delle risorse dell'Ocm promozione, anche in Ue, oltre che nei Paesi terzi, tra le altre cose". Il sostegno alle esportazioni sarà fondamentale, come ricordato dal presidente di Unione Italiana Vini, Ernesto Abbona, "perché nei primi 3 mesi del 2020, e quindi solo in parte per l'effetto Covid, abbiamo perso il -6% nel complesso". Intanto la vigna va avanti, e le sfide che vanno affrontate "con rigore e metodo scientifico, non sono passate per via dell'emergenza Coronavirus, come la lotta al cambiamento climatico, la sostenibilità e non solo", ha detto Luigi Moio, vicepresidente Oiv e docente all'Università di Napoli. Non di meno, è fondamentale continuare a raccontare, tornandoli a visitare, i territori, che sono, prima di tutto, sono motori di bellezza, arte, paesaggio, umanità, integrazione di conoscenze, competenze, culture, e sono questi gli elementi che, stratificandosi nella storia, fanno di un luogo un grande territorio, che diventa terra fertile, fisicamente e filosoficamente, per la nascita dei grandi vini", ha ricordato il direttore di WineNews, Alessandro Regoli.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

I ristoranti d'Italia, di ogni livello, provano a ripartire

Il tristellato Da Vittorio ha riaperto oggi, tanti altri lo faranno nei prossimi giorni, dal Mudec all'Osteria Franciscana, dal Piazza Duomo a Le Calandre, al Dal Pescatore, solo per citarne alcuni. Riparte anche una ristorazione più "pop", come quella di Eataly, in tutta Italia, ripartono anche i ristoranti nei territori del vino e nelle cantine, come il Marennà di Feudi di San Gregorio. Esempi, segnali di una ristorazione che, ad ogni livello, prova a ripartire, con tante difficoltà. Tanto che, ricorda la Fipec/Confcommercio, ad oggi ancora il 30% dei locali è chiuso, tra regole incerte, turisti che mancano, e la constatazione che, "in molti casi in queste condizioni si perde più a stare aperti che a restare chiusi", sottolinea a WineNews Enzo Vizzari, responsabile delle guide de L'Espresso e profondo conoscitore ed osservatore del settore, che aggiunge: "per superare questa crisi non sarà importante tanto la tipologia di ristorante, l'essere una trattoria o un fine dining, quando la solidità economica della proprietà". Intanto, però si prova a ripartire, con molte cucine di ogni livello che riapriranno nella prima metà di giugno, come raccontano anche le comunicazioni della Guida Michelin e del circuito Relais & Chateaux, sperando anche che funzioni la riapertura degli spostamenti tra Regioni e tra Paesi, prevista dal 3 giugno.

Approfondimento su WineNews.it



Wine & Food

Il futuro dei ristoranti italiani nel mondo: moderato ottimismo e qualche cambiamento

Moderato ottimismo, grandi cambiamenti, tempi lunghi per recuperare perdite e danni e la convinzione che l'agroalimentare Made in Italy di qualità, incluso il vino, non perderà quote di mercato nei Paesi esteri. È il sentiment che emerge dal sondaggio rivolto a ristoranti di tutto il mondo, dalla Cina a Dubai, dalla Germania alla Francia, dal Regno Unito al Sudafrica, del circuito Melius. Il 47% dei ristoranti si aspetta un futuro positivo, a breve termine, per la ristorazione a livello globale (con un 11% addirittura entusiasta). Per un terzo, invece, la percezione è negativa, e il restante 19% si aspetta un futuro a breve termine né negativo né positivo. Un dato emerge chiaramente dal sondaggio: i ristoranti faranno cambiamenti e l'84% li sta già pianificando, anche se per molti non saranno radicali. Il recupero delle perdite? Per il 63% serviranno uno o due anni.

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

"Italiani, il lavoro in vigna non manca. Preparatevi, e presentatevi alle aziende"

La provocazione del "Vine Master Pruner" Marco Simonit. "Inutile stupirsi se le aziende fanno cose straordinarie per recuperare manodopera straniera. In agricoltura e viticoltura serve anche continuità e preparazione, per cui serve anche della continuità. Ma le aziende hanno bisogno di lavoro. Quindi dico ai giovani italiani: basta lamentarsi. Bisogna prepararsi, ci sono mille opportunità, anche i corsi on line, per accedere ad un lavoro qualificato, e quindi anche ben retribuito, oltre che fatto in luoghi bellissimi".

Approfondimento su WineNews.tv