WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.907 - ore 17:00 - Lunedì 25 Maggio 2020 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

Umberto Cesari
VINO TERRA ANIMA

La News

Le cantine sopra i 100 milioni di fatturato

Con 3,85 miliardi di euro di fatturato, di cui 2,6 miliardi dall'export, per 1,37 miliardi di bottiglie prodotte, le 21 cantine del Belpaese che nel 2019 hanno fatturato più di 100 milioni di euro rappresentano il vertice della classifica delle 100 maggiori aziende vitivinicole italiane messe in fila ogni anno dalla giornalista Anna Di Martino, anticipata dal quotidiano "Corriere della Sera - Economia", ed approfondita a WineNews. Molte conferme, in un trend di crescita generale, tra exploit roboanti e qualche leggero calo. Al top, tra i marchi privati, Marchesi Antinori, sul gradino più basso del podio dietro ai due giganti della cooperazione enoica: Cantine Riunite e Caviro.

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Il cibo prima, durante e dopo la pandemia

L'alimentazione ai tempi della globalizzazione, e ora di una pandemia: l'emergenza Covid ha aperto nuovi interrogativi sul valore del cibo nel mondo globale, e, per gli economisti, forse farà cambiare opinione sulla globalizzazione. Che va controllata, perché gli eventi globali ci rendono tutti vulnerabili, ma alla quale, per "The Economist", appartiene anche una catena di approvvigionamento del valore di 8 miliardi di dollari (10% del Pil mondiale) che, adattandosi in fretta, non ha mai fatto mancare il cibo, e di cui fa parte anche l'Italia, con la sua struttura industriale e produzioni capaci di competere sui mercati. Ma la pandemia, per Michael Pollan, ha scoperchiato anche i punti deboli del sistema, con gli agricoltori costretti a buttare i raccolti da un lato e le code ai supermercati dall'altro. E, forse, il momento per rivederlo, è arrivato.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Cantine Aperte, tra reale e virtuale

Nel 2020 senza gli eventi, anche l'appuntamento più importante che ha rivoluzionato il mondo del vino, innescando un fenomeno senza eguali come l'enoturismo, che solo un'emergenza come quella che stiamo vivendo poteva fermare, non ci sarà. O meglio, l'edizione n. 28 ai tempi del Covid sarà speciale: il 30 e 31 maggio, il Movimento Turismo del Vino lancia #CantineAperteInsieme, online, smart e social, ma i turisti locali avranno comunque la possibilità di tornare in cantina seguendo le regole. Un segnale forte al turismo del futuro.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Abbiamo riscoperto la solidarietà, ritroveremo anche la fiducia. E torneremo al ristorante

Solidali con chi ha continuato a lavorare nonostante tutto, con chi non ha mai smesso di produrre per noi, e con chi non ha mai chiuso bottega, nell'emergenza abbiamo riscoperto la solidarietà. Reale, non virtuale, e anche per questo sarà un lascito positivo del Covid, che, tra le tante cose, ci ha fatto capire l'importanza di agire collettivamente - almeno ce lo auguriamo - a casa e per un futuro fuori casa, ora che i ristoranti stanno riaprendo: scegliendo il made in Italy anche noi, sostenendo i produttori locali, facendo una spesa finalmente oculata, non sprecando, capendo che anche piccolo è bello, puntando sulla qualità. E se continueremo così, ritroveremo anche la fiducia. Le pandemie sono uno spartiacque, e non solo perché il danno all'economia è inquantificabile, ma anche per le trasformazioni sociali a cui portano. "Non ho cambiato il mio modo di cucinare - dice lo chef Ciccio Sultano - ma la grammatica del mestiere. Il food delivery non garantisce da solo le imprese. Non facciamo borse firmate, regaliamo emozioni, come fai a spedirle?". Le stesse parole che, nella quarantena, WineNews ha scritto anche per il vino. "La cucina che verrà sarà essenziale, vera, e la fuffa a tutti i livelli, in cucina e sulle guide, ci abbandonerà senza rimpianti". Dall'osteria allo stellato, infatti, non è solo una questione di metri e mascherine. I locali italiani sono tra i più puliti al mondo, ma non possono snaturarsi. "Io devo assicurare a chi viene la massima sicurezza sanitaria come gliela assicuro sul cibo - sottolinea lo chef Carlo Cracco - serviranno almeno un paio di anni per ripartire, ma non ci dobbiamo fermare e trasformare l'esperienza in forza". La voglia di tornare nei locali c'è, anche troppa, perché, come dice lo chef Antonino Cannavacciulo, è il fattore umano l'aspetto che più è mancato. E che passa anche dal ruolo stesso degli chef, con i ristoranti che saranno sempre più luoghi di cultura ed educazione, sull'ambiente o le produzioni locali. I ristoratori hanno promosso il made in Italy, continuando a mietere successi anche nel lockdown (cucinando da casa su Instagram, lo chef Massimo Bottura si è aggiudicato il Webby Awards, l'Oscar del web). Ora con il made in Italy, dai prodotti di qualità al vino, è il momento di sostenersi a vicenda, perché quando il settore ripartirà ci saranno benefici per tutti.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il vino per i più grandi autori di tutti i tempi

"Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo" secondo Hemingway. Ecco una verità che può apparire riflessa nel calice che abbiamo bevuto in questi giorni di tempo sospeso a causa dell'emergenza Covid, sintesi di come il vino è cultura, storia, persone, natura, quotidianità. E se, per diletto o per esorcizzare, provassimo a scandire un'intera giornata con aforismi enoici? Del resto, "il vino è il più certo, e (senza paragone) il più efficace consolatore", per dirla alla Leopardi, e "il canto della terra verso il cielo", come ci ha insegnato Veronelli. E, ora che la "Fase 2" è iniziata, "il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore", come scriveva Edmondo De Amicis. Sentimenti che ritroveremo, aggiungiamo noi, da Leonardo a Dante, da Galileo a Goethe, da Oscar Wilde a Shakespeare, da Platone a Baudelaire, da Mozart a Giosuè Carducci, da Mario Soldati a Pablo Neruda, solo alcuni dei più grandi autori di tutti i tempi degli aforismi enoici condivisi da WineNews con l'hashtag #Ioscendoincantina (raccolti, per professione e passione, dal direttore Alessandro Regoli, ndr). Versi, bellissimi, come "Il giorno che sarà strappato l'albero della mia vita ... Dalla mia argilla si farà, forse, una coppa. Da quella, riempita di vino, io rinascerò ...", del più prolifico "poeta del vino", il persiano Omar Khayyàm.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

In Toscana i primi professionisti dell'enoturismo "certificati" Consorzio Bolgheri e Mtv

La Toscana è stata la prima Regione a dotarsi di una legge che disciplina le attività enoturistiche delle aziende del vino, che prevede, tra le altre cose, "che l'attività enoturistica - come spiega, a WineNews, uno dei massimi esperti di normativa vitivinicola, l'avvocato Marco Giuri - possa essere svolta dal titolare dell'azienda, da un familiare, da un dipendente o da un collaboratore esterno, ammesso che sia imprenditore agricolo, agronomo, enologo, da cinque anni in azienda o che abbia un attestato di frequenza di un corso di formazione". È qui che si inserisce l'iniziativa nata dalla partnership tra Consorzio dei Vino Bolgheri e Bolgheri Sassicaia e Movimento del Turismo del Vino Toscana, sotto la regia di Marco Giuri: un corso - sostenuto economicamente dalla Fondazione Antinori - per formare i professionisti dell'enoturismo, in 12 lezioni per 50 ore di lezione.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

"Il futuro degli eventi? Più tech, ma sempre in affiancamento alla presenza diretta"

A WineNews Marina Nedic, alla guida, con Giancarlo Voglino, di Iem, leader storico nell'organizzazione degli eventi del vino Italiano. "La tecnologia aiuterà molto, abbiamo lanciato già uno strumento per le masterclass on line che è utile ora, e lo sarà anche in futuro. Ma il contatto umano resta fondamentale, ed è insostituibile. Nell'immediato futuro gli eventi saranno più piccoli, e la qualità degli interlocutori, che andranno selezionati ancora di più, sarà fondamentale".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it