

La News



Argiolas: cibo, vino e... fitness

Il binomio wine & food è superato. Adesso, si abbinano aperitivi a discipline sportive, per un'esperienza sensoriale a 360 gradi, che contempla il fitness, il vino ed il cibo, in una location che più è immersa nella natura e nei paesaggi mozzafiato e meglio è. Ecco il format pensato da Argiolas, azienda leader della viticoltura sarda, che per quest'estate, tra le sue Wine Experiences, organizza corsi di power yoga, pilates e spartan system. Ovviamente, in una palestra "open air": l'uliveto al tramonto, tra i vigneti delle Tenute di Sordiana. E, dopo la cura del corpo, il piacere dei sensi: un aperitivo firmato dallo chef Alessandro Taras in abbinamento ai vini Argiolas.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Torniamo in enoteca

Il boom dell'e-commerce, che nelle settimane di lockdown ha trovato la sua definitiva consacrazione, merita una riflessione. Se da una parte è stato il canale che, insieme alla Gdo, ha salvato, almeno in parte, i fatturati delle aziende del vino italiano, dall'altra ridisegnerà, inevitabilmente, la geografia degli acquisti. L'e-shopping ha i suoi punti di forza: migliaia di etichette a portata di mano, la possibilità di acquistare in qualsiasi momento, la comodità di ricevere a casa la propria cassa di vino. Eppure, ora che ci apprestiamo, faticosamente, a tornare alla normalità, dovremmo forse ricordarci dell'importanza dei gesti quotidiani. Abbiamo riscoperto il piacere di fare la spesa nelle botteghe, proviamo a fare lo stesso con il vino, per quanto possibile. Usciamo di casa, torniamo in enoteca, lasciandoci guidare e consigliare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le contromisure delle Langhe

Il vino italiano si muove, il più armoniosamente possibile, per trovare le giuste contromisure alla crisi. Anche autonomamente, sui territori, a partire dalla Langhe, dove il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, guidato da Matteo Ascheri, ha deciso di introdurre una riserva vendemmiale pari al 10% della produzione massima di uva ammessa per le Docg Barolo e Barbaresco, mentre gli esuberanti di produzione verranno ridotti dal 20% della resa ad ettaro al 5%, con il restante 15% obbligatoriamente destinato alla distillazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Uiv e Federvini: ecco da dove deve ripartire il vino italiano

Un bilancio dei danni ancora tutto da definire, dopo un inizio anno ricco di segnali positivi; una risposta alla crisi, che poggia su vendemmia verde e distillazione di crisi, dibattuta e condivisa, ma che aspetta ancora il via libera dalla Conferenza Stato-Regioni e la conversione in legge del Dl Rilancio, con la burocrazia che mostra tutti i suoi limiti, specie se paragonata alla reattività di quella francese; il ruolo della promozione, ancora più centrale, con l'obiettivo di raggiungere un budget da 300 milioni di euro l'anno per il prossimo triennio, da usare anche nei mercati europei, e meglio di come abbiamo fatto fin qui, guardando non solo al 2020, ma anche al 2021, in una logica che porti con sé lungimiranza e volontà; e poi, le preoccupazioni per il prossimo carosello in Usa, che rischia di portare i dazi anche per il vino italiano, oltre alle questioni, spinose, di Russia e Brexit, destinazioni fondamentali per le produzioni enoiche del Belpaese. Ecco, a WineNews, gli atout messi in fila da Paolo Castelletti, segretario generale Unione Italiana Vini (Uiv), e Ottavio Cagiano, direttore generale di Federvini, le due associazioni del vino più rappresentative. Mentre l'Alleanza delle cooperative chiede al Ministero delle Politiche Agricole tempi rapidi, e di rivedere al rialzo il contributo per la distillazione di crisi. A tal proposito, ricorda Cagiano, "ci sono 50 milioni di euro previsti dai piani nazionali di sostegno alla viticoltura, cui vanno sommati 100 milioni di euro, che speriamo siano resi velocemente disponibili. Capisco che ci possano essere ragioni di buona cautela, ma cominciamo a lavorare perché quei soldi siano al più presto utilizzabili, e lavoriamo per decidere non solo come affrontare l'emergenza 2020, ma anche come gestire gli impatti sul 2021". Fondamentale sarà la promozione, come sottolinea Castelletti. "Come Uiv abbiamo chiesto al Ministero che sul Piano Nazionale di Sostegno 2020/21 vengano rivisti i valori delle singole misure, chiedendo 150 milioni di euro, rispetto ai 100 degli ultimi anni, per la promozione, così da portare a 300 milioni, per un totale di 900 milioni nel prossimo triennio, il budget destinato alla promozione sui mercati. Stiamo lavorando con i colleghi europei affinché la Commissione permetta l'uso dei fondi anche sul mercato Ue".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Alessandro Borghese, tra piccolo schermo e ristorazione

Ha reso la cucina spettacolo, portandola sul piccolo schermo attraverso format originali, innovativi e divertenti: da "Kitchen Sound" a "4 Ristoranti", passando per "Masterchef Junior": Alessandro Borghese non è solo uno chef, ma un vero e proprio istrione, "precursore degli chef televisivi", come ricorda a WineNews, e da qualche settimana ambasciatore delle bollicine dell'Asti. "Ma nasco cuoco, il mio è stato un approccio timido alla tv, che nel tempo è cresciuto, insieme a tanti colleghi con cui coltivo un rapporto fatto di consigli ed amicizia". Davanti alla telecamera, o dietro ai fornelli, però, poco cambia, il momento è particolare per tutti, a suo modo storico ed unico, e ha portato con sé un nuovo modo di affrontare la quotidianità, anche in cucina. "In questo periodo difficile - riprende Borghese - gli italiani hanno finalmente cucinato a casa, ogni giorno e ad ogni pasto, mettendosi veramente ai fornelli e prendendo coscienza del lavoro che c'è dietro ad un piatto, anche se adesso resta la paura di uscire e tornare al ristorante". Nel frattempo, il settore si trova a fare i conti con le difficoltà del post lockdown: "un colpo durissimo, e le misure di sostegno economico, da parte dello Stato, sono state poche, sia durante la chiusura che adesso".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Fipe: a tre settimane dalla riapertura bar e ristoranti fanno segnare cali di fatturato del 53%

Ancora grandi difficoltà per i pubblici esercizi, a 3 settimane dalla riapertura, con cali del fatturato che si attestano in media intorno al 53%. Dunque, incassi più che dimezzati rispetto al periodo pre-Covid. La situazione resta critica anche per l'occupazione: solo nel 30% delle aziende è tornata al livello pre-Covid, mentre nel 31,5% il personale impiegato è ancora inferiore del 50% o più. Emerge dall'indagine condotta dal Centro Studi di Fipe/Confcommercio, che analizza l'andamento di bar e ristoranti in questo primo periodo della fase 2. Forte incertezza anche sul futuro: il 66,5% ritiene che non riuscirà a tornare ai volumi di attività pre-Covid, e per il 53,5% delle aziende intervistate a mancare sono soprattutto i turisti, in particolare stranieri. Inoltre, il 65,1% ha richiesto i prestiti garantiti previsti dal DL liquidità, ma solo il 56,8% li ha già ottenuti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Castelletti: numeri preoccupanti, per uscire dalla crisi misure condivise da tutti

A WineNews il segretario generale della Uiv - Unione Italiana Vini. "Le misure individuate, distillazione di crisi e vendemmia verde, andranno necessariamente calibrate sui diversi territori. La Francia rischia di pagare un conto più salato del nostro, ma la promozione, anche sul mercato interno, e con modalità diverse, sarà strategica per ripartire. Non distogliamo lo sguardo dai mercati, perché sul tavolo restano sia i possibili dazi Usa che la Brexit".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)