

La News



Territori Gias, il Soave "guida" in Europa

I siti Gias della Fao sono ecosistemi in cui la produzione agricola condotta con tecniche tradizionali è fonte non solo di sostentamento per la popolazione ma anche un modo per preservare paesaggi forgiati da generazioni di agricoltori. Tra questi, per l'Italia e per il vino, c'è il Soave, che con le sue colline vitate è diventato punto di riferimento a livello mondiale. Tanto che è stato il Consorzio del Soave a coordinare il primo incontro pubblico via web per far luce sul valore di questi territori e disegnare il futuro. Guardando alla nuova Pac, ma anche allo sviluppo del turismo rurale, che in tanti siti Gias ha aiutato la crescita dei valori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

L'agricoltura agli Stati Generali dell'Economia

Agli Stati Generali dell'Economia, voluti dal premier Giuseppe Conte, di scena da oggi a Roma, e da cui far partire quelle riforme in grado di dare lo slancio necessario all'Italia, ci sarà anche l'agricoltura: giovedì 18 giugno parleranno le organizzazioni agricole, Confagricoltura, Coldiretti e Federpesca, con il Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova che ha già anticipato le strategie contenute nel masterplan "Progettiamo il rilancio". Le direttrici vanno dall'attuazione del "Green Deal" europeo al potenziamento della competitività di aziende e filiere, ma si parla anche del rifinanziamento dei contratti di filiera, di un piano per la logistica, dello sviluppo dell'agricoltura di precisione, del contrasto alle pratiche sleali, della strategia europea "Farm to fork" e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

S.Pellegrino #SupportRestaurants

Partner storico del fine dining, e sponsor di grandi eventi dell'alta ristorazione, come la prestigiosa World's 50 Best Restaurants, S.Pellegrino, top brand italiano del mondo delle acque e delle bibite, scende in campo a sostegno della ristorazione, italiana e di tutto il mondo. Con il lancio della campagna social #SupportRestaurants, ma anche con un sostegno concreto: per i ristoranti d'Italia a disposizione c'è 1 milione di euro in prodotti omaggio, per aiutare i locali a ripartire.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino, l'Italia tiene nei mercati extra Ue (+5,1%) nei primi 4 mesi dell'anno. Giù la Francia

Chi ben comincia, dice un proverbio, è a metà dell'opera. Quanto mai vero in tempo di Covid per il vino italiano sui mercati del mondo, con le cantine del Belpaese che, grazie ad una partenza sprint nei primi mesi del 2020, tutto sommato, almeno nei mercati extra-Ue, hanno tenuto. Un segnale positivo, ma che non permette di rilassarsi ne tanto meno di cedere a toni trionfali. A dirlo i dati dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor (a fonte dogane, e che confermano anche il trend generale dei primi 3 mesi rilevato dalla Unione Italiana Vini, ndr), che fotografano una partenza di anno divisa in due: il primo bimestre da record, il secondo da dimenticare. Con un aprile in pieno lockdown globale e tra i peggiori di sempre. Nel complesso, andando a misurare le performance a valore del periodo nei top 10 Paesi importatori (che valgono il 50% dell'export del Belpaese), l'Italia segna a sorpresa +5,1% sullo stesso periodo dell'anno precedente, grazie all'ottima prestazione negli Stati Uniti (+10,8%, per 613 milioni di euro, nei primi 2 mesi il dato era a +40%) e in Canada (+7,1%, per 116 milioni di euro). Profondo rosso invece sul vino francese (-10,1%), in ritirata nelle sue piazze chiave sia in Oriente che in Occidente. Ma nei prossimi mesi il vino, compreso quello italiano, dovrà fare i conti con un generale minore potere di acquisto in tutto il mondo, oltre allo smaltimento dell'invenduto nella ristorazione e nei magazzini degli importatori. Senza considerare il trend della domanda Ue ad aprile, che, come detto, si preannuncia con un segno negativo più marcato. "È un momento decisivo per il futuro del vino italiano; la crisi globale impone di fare ora scelte importanti - sottolinea il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani - che influiranno anche sul lungo periodo. Perciò Vinitaly ha moltiplicato i propri punti di osservazione e in questi mesi che precedono il Wine2Wine Exhibition&Forum di novembre condurrà sempre di più le aziende e le istituzioni in un percorso di lettura condivisa e multicanale delle dinamiche di mercato del nostro vino nel mondo". Tra le note positive, ancora, la crescita della quota di mercato dell'Italia in quasi tutti i Paesi importatori, con incrementi consistenti in Svizzera (dal 33,1% al 37,7%) e negli Usa (dal 31,4% al 34,2%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Rileggere Veronelli, attraverso i suoi vini, con i produttori

"La terra è l'anima", scriveva Luigi Veronelli, editore, giornalista, critico enoico, che ha influenzato in modo innegabile e profondissimo il mondo e la cultura del bere e del mangiare bene. E proprio con questa sua frase, la famiglia Veronelli ha deciso di creare un nuovo progetto, nato a seguito dell'impossibilità di realizzare un fare tangibile nell'emergenza Covid-19, che è anche un format multimediale pilota: una serie di video-testimonianze da parte di produttori e non solo, che raccontano come Veronelli sia entrato nella loro vita, quale segno abbia lasciato e come abbiano messo in pratica il suo sentire. E così la famiglia di Gino (insieme all'Archivio Veronelli curato da Gian Arturo Rota), ha deciso di donare a Fisar, una parte della sua leggendaria cantina, 1500 bottiglie che coprono l'arco di un trentennio (dagli anni Sessanta ai Novanta), per farne oggetto di studio appassionato e di rilettura, anche critica, delle recensioni veronelliane. Con tanto di video-testimonianze, visibili in anteprima ogni lunedì, per nove settimane, sulla pagina Facebook di Fisar Nazionale o sul sito www.fisar.org, in cui intervengono produttori, chef, enologi e non solo, come Elvira Bortolomio, Romano Dogliotti, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Angela Lanzi, Giuseppe Mazzocolin, Arianna Occhipinti e Attilio Pagli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Voglia di convivialità, ma timore ad uscire: la formula vincente dello chef a domicilio

È innegabile che ancora in molti siano impauriti dal tornare nei ristoranti. E se molti ristoratori hanno dato vita a nuovi progetti, si pensa anche a riportare alla luce tendenze già registrate prima del Covid, e che ora più che mai possono tornare in auge, con tanti casi e storie possibili da raccontare, di cui quella dello chef Luca Pizzocheri, lo chef a domicilio, è una delle tante. Il funzionamento è semplice: si contatta lo chef via mail, con cui accordarsi sul menù. Poi, è lo chef ad occuparsi personalmente di tutto. Dalla preparazione, ovviamente, al servizio, raccontando la storia di portata. Con lo chef che, con la consulenza di un sommelier, si occupa anche degli abbinamenti di ogni ricetta con i vini più adatti. Anche da qui, pare, passa il futuro prossimo della ristorazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Eataly non si ferma con le nuove aperture, nel mondo ancora più voglia di cibo italiano"

A WineNews l'ad di Eataly Nicola Farinetti: "Dallas a fine anno, poi Londra, Silicon Valley, Bruxelles e Verona". La road map del gruppo che ha chiuso il bilancio 2019 in utile di 8 milioni e con ricavi per 527 tra Italia e mondo. E un 2020 partito in crescita (+6,6% nei primi 2 mesi), poi frenato dalla Pandemia. "Per la vera ripartenza sarà fondamentale la ristorazione. E magari crescerà ancora l'on line".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)