

La News



Bordeaux 2019, tra punteggi e mercati

Da Château Lafite Rothschild (99-100) a Château L'Eglise Clinet (99-100), da Château La Mission Haut-Brion (98-100) a Château Clinet (98-100), da Château Margaux (98-100) a Château Figeac (97-99): ecco il top dell'annata 2019 di Bordeaux secondo il guru della critica enoica James Suckling, la firma di Vinous Neal Martin, e il suo fondatore, Antonio Galloni. Primi giudizi che, inevitabilmente, influenzano già i mercati e le quotazioni, con i prezzi dagli Châteaux che, anche a causa della congiuntura internazionale, registrano un calo compreso tra il 10 ed il 30% rispetto all'annata 2018.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

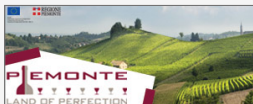


SMS

Al via la distillazione d'emergenza

La chiusura forzata della ristorazione italiana e estera, a seguito del lockdown, ha causato una frenata delle esportazioni di vino, dopo il record di 6,4 miliardi di euro raggiunto nel 2019, colpendo soprattutto il mondo del vino di alta qualità. E dalla politica arriva una prima risposta: è stato pubblicato oggi sul sito del Ministero delle Politiche Agricole l'atteso decreto applicativo per la distillazione d'emergenza, che permetterà di fare spazio nelle cantine per l'imminente vendemmia, dando il via alla trasformazione di 150 milioni di litri di vino (in Italia solo vino comune, mentre in Francia sarà possibile trasformare anche quelli a denominazioni di origine) in gel disinfettante o biettano. La misura, finanziata dall'Ue, punta a fronteggiare da un lato la carenza di alcool italiano, e dall'altro la profonda crisi del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Emergenza Coronavirus, in crisi i locali storici

Sopravvissuti alle Guerre mondiali e alle Guerre d'Indipendenza, la "Caporetto" dei locali storici italiani rischia di rivelarsi il Coronavirus: l'allarme arriva dall'Associazione Locali Storici Italiani, che vanta 215 "musei dell'ospitalità", in una lettera inviata ieri al Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, e al Ministro dei Beni culturali e del Turismo, Dario Franceschini. Una situazione che, si legge nella lettera, "porterebbe ad un impoverimento dell'anima turistica e culturale di un'ospitalità italiana che ha fatto scuola al mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Campagna italiana batte città, almeno quest'anno. Tra distanze naturali e accoglienza diffusa

Le città d'arte, con i loro monumenti e musei, e il paesaggio che, con le sue colline, cipressi e vigneti, è l'altra bellezza dell'Italia. Con la campagna che, nel rapporto con la città, tra agricoltura ed urbanizzazione, capitolato fondamentale della storia italiana, e reso celebre dalle opere dei più grandi pittori, nel nuovo Millennio torna ad essere la protagonista. Dopo l'emergenza Covid ad esercitare fascino e attrattiva sono quei luoghi "isolati" ed immersi nella natura, dove anche lo spazio è un lusso, le distanze sono naturali e l'alta ristorazione è diffusa ed en plein air, ma senza rinunciare a modernità & comfort, e che hanno riaperto le porte nella Fase 3, reinventandosi in tempi rapidi. Come le mete top tra i vigneti, selezionate da WineNews, da L'Andana Tenuta La Badiola di Terra Moretti a L'Albereta Relais & Châteaux, da Palás Cerequio di Michele Chiarlo a Locanda La Raia, da Venissa, la Tenuta voluta dalla famiglia Bisol a Villa della Torre della griffe Allegrini, dall'avveniristica Antinori nel Chianti Classico a Villa Quaranta Wine Hotel & Spa di Tommasi Family (tra quelle che ci hanno segnalato la riapertura), che, pioniere del genere, hanno reso famosa la campagna italiana facendola entrare nei sogni degli enoturisti del mondo, e, almeno per quest'anno, anche degli italiani, che non rinunciano a viaggiare alla riscoperta del Belpaese. Bellezza e pace a parte, ora il turismo in campagna ha dalla sua anche il senso di sicurezza. Del resto è qui che si è registrata la percentuale più bassa di contagi in Italia, nonostante l'agricoltura non si sia mai fermata per non farci mai mancare il cibo: solo lo 0,07% su oltre 49.000 denunce di infortunio da Covid al lavoro, tra fine febbraio e il 15 giugno, riguarda il mondo agricolo, ha comunicato l'Inail. E in un'estate che anche gli italiani trascorreranno nelle località del Belpaese, tante sono le mete da sogno, più o meno lontane dal mare, per una visita in cantina, un pranzo o una cena: in Toscana, da Poggio al Tufo a Castello Banfi, o in Umbria, da Le Tre Vasselle Resort di Lungarotti, in Abruzzo al Castello di Semivicoli della cantina Masciarelli, in Puglia alla masseria resort Borgo Egnazia, o alla Foresteria Planeta a Menfi, dove l'ospitalità è quella tipicamente made in Sicily.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino italiano agli Stati Generali dell'Economia

Come ogni settore produttivo di rilievo per il Belpaese, anche il vino è stato protagonista degli Stati Generali dell'Economia, l'incontro/evento voluto dal premier Giuseppe Conte tra rappresentanti del Governo, parti sociali - sindacati ed associazioni produttive - e intellettuali, per definire, in modo condiviso, le linee di intervento economico per il rilancio del Paese dopo la crisi causata dalla pandemia di Covid-19. Al tavolo, il 21 giugno, a Villa Pamphili a Roma, anche Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, che ha portato all'attenzione del premier le istanze del mondo enoico. Ricordando, in primo luogo, l'importanza storica e culturale del vino per il Belpaese, ma anche la sua centralità come settore produttivo, testimoniata dai tanti giovani che scelgono, alle scuole superiori ed all'Università, percorsi di studio legati all'agricoltura, al vino ed alla gastronomia, eccellenze che abitano l'Italia. "Riprogettare, soprattutto con l'insegnamento, questo made in Italy - ha detto Franco Ricci rivolgendosi direttamente al Presidente del Consiglio - per un lavoro certo, un investimento per il futuro dei giovani, significa esattamente farli partecipare nella loro esperienza di vita alla grande bellezza della nostra gente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gli italiani riscoprono il made in Italy, e la spesa la fanno sempre più dal produttore

Gli italiani sempre più attenti al made in Italy quando vanno a fare la spesa, tanto che uno su tre (41%) ama acquistare generi agroalimentari direttamente dal produttore locale, privilegiando il "chilometro zero". Prodotti come vino, frutta, verdura e formaggi sono scelti, spesso e volentieri, dal produttore stesso, con cui viene instaurato un rapporto di fiducia. Ad evidenziarlo è l'Osservatorio Reale Mutua dedicato all'agricoltura e alle nuove abitudini di acquisto degli italiani. Non si tratta più, solo, di una spesa "alla vecchia maniera": addirittura due italiani su tre (63%) si dicono propensi ad utilizzare in misura crescente app e siti per l'acquisto online e la consegna a domicilio di questi prodotti. Un trend che probabilmente la pandemia ha contribuito ad accelerare, e che potrà facilitare ancor di più l'accesso alle eccellenze del territorio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Ripartenza, sicurezza, certificazione, creatività, innovazione: il post-Covid, secondo Treccani

Le parole più ricercate durante e dopo il lockdown, legate anche al cibo e al mondo dei consorzi, raccontate dal direttore Massimo Bray: "fondamentale anche il senso di comunità, e quello di "sano" e di salubrità, sono concetti che dalle analisi fatte con Qualivita emergono con chiarezza da milioni di ricerche ogni giorno monitorate sul nostro portale. Parole da seguire con attenzione nei prossimi mesi, anche per il settore dell'agroalimentare italiano di qualità".

[Approfondimento su WineNews.it](#)