

La News



"50 Best", solidarietà alla ristorazione

Un aiuto concreto alla ristorazione, che cerca di uscire dalla crisi causata dal lockdown, da parte di una delle più prestigiose classifiche gastronomiche mondiali: è "50 Best for Recovery", asta gastronomica mondiale firmata da The World's 50 Best Restaurants e dai suoi principali partner, S. Pellegrino e Acqua Panna. Con l'obiettivo di raccogliere fondi per la ripresa del mondo della gastronomia, sostenendo il movimento #SupportRestaurants, progetto sviluppato per dare impulso alla ricostruzione del settore gastronomico, i due brand mettono sotto al martelletto la possibilità di vivere esperienze gastronomiche esclusive.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ue, via libera alle misure per il vino

Pagamento di anticipi pari al 100% delle spese sostenute per i produttori vitivinicoli che hanno deciso di effettuare distillazione e stoccaggio privato a seguito della pandemia, ma anche aumento del cofinanziamento dal 50 al 60% per le misure di promozione sui mercati terzi, di investimento, di ristrutturazione e riconversione dei vigneti, della vendemmia verde e delle assicurazioni sul raccolto: dopo mesi di trattative inter-istituzionali la Commissione Europea ha pubblicato le nuove misure eccezionali per il settore del vino, attese anche dalla politica europea, come spiegato a WineNews nei giorni scorsi da Paolo De Castro, coordinatore S&D alla Commissione Agricoltura di Bruxelles. Che, alla notizia della pubblicazione, ha subito commentato come questa sia "una vittoria del gioco di squadra".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Winelivery, 2,5 milioni di euro di investimenti

Il modello Winelivery di consegna a domicilio di vino, alcolici, ghiaccio e soft drink in 30 minuti, ha visto i propri fatturati crescere del 300% nel periodo del lockdown. Ed è una crescita anche territoriale, con una capillare diffusione geografica in questo primo semestre 2020, fino ad aprire oltre 30 store in tutta Italia, dalla Sicilia all'Alto Adige. Numeri che hanno portato, a febbraio, un round di investimenti da 2,5 milioni di euro, che ha visto anche la partecipazione del più grande gruppo bancario italiano, Intesa Sanpaolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Comunicazione, promozione e marketing del vino italiano in Usa: la "ricetta" Colangelo

Mentre l'Italia esce dall'emergenza, cercando di riconquistare una normalità perduta per mesi, negli Stati Uniti l'allerta Covid-19, inizialmente sottovalutata, continua a mordere: i numeri dei contagi, dopo un breve periodo di calo, hanno ripreso a galoppare, e molti Stati hanno dovuto fare marcia indietro, rimandando la riapertura di bar e ristoranti. Un problema enorme per il vino italiano, che Oltreoceano ha il suo primo mercato estero, ma forse la crisi potrebbe rivelarsi meno acuta di quanto ci si potrebbe aspettare, come racconta, a WineNews, Gino Colangelo, alla guida della Colangelo & Partners Public Relations, una delle agenzie di riferimento per la comunicazione ed il marketing del vino negli Stati Uniti. Attenzione, però, "comunicare e promuovere i marchi di riferimento del vino italiano, oggi, è ancora più importante, per cui diventa vitale il supporto del mondo fieristico ed istituzionale, dal Vinitaly alla Italian Trade Agency. E poi, come da ogni crisi, c'è anche qualche aspetto positivo, come l'allentamento delle leggi americane che limitano la vendita diretta dal produttore al consumatore". Un grande punto interrogativo, in Usa come in tanti altri Paesi del mondo, riguarda invece gli eventi, perché dopo mesi in cui webinar e degustazioni su Zoom l'hanno fatta da padrone, adesso il vino italiano non vede l'ora di tornare protagonista degli eventi fisici, reali, di promozione e non solo, su cui, però, non c'è ancora alcuna certezza in termini di tempistiche. "È impossibile prevedere quando gli eventi fisici ripartiranno negli Usa e se saranno gli stessi di prima: il virus - commenta lapidario Colangelo - detta le sue regole". Qualcosa, però, si può fare, "le cantine italiane devono tenere ben saldi i rapporti con distributori ed importatori, ma anche interessare di nuovi, e stretti, con il consumatore finale, esplorando nuove soluzioni, nuovi canali e nuove piattaforme". Quel che è certo, o quasi, è che la pandemia lascerà profondi mutamenti, che impatteranno, giocoforza, anche sul mercato del vino e sulla sua comunicazione, che difficilmente, secondo Gino Colangelo, "torneranno quelli di prima. Il futuro passerà per strategie ibride ed una razionalizzazione, così, sia del tempo che delle risorse impiegate".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Fattoria Varramista, tra Manzoni, Mastroianni e gli Agnelli

Ci sono luoghi nell'Italia del vino che è il momento di riscoprire. Per la loro bellezza, immersi nella natura e nel silenzio, per i grandi vini, che rendono famosa l'Italia nel mondo, ma anche per le loro storie particolari, che i produttori-custodi tornano a raccontare agli eno-appassionati, protagonisti di un "enoturismo made in Italy", perché, nell'estate Covid in sicurezza, la meta è il Belpaese e il turismo nazionale punta tutto sugli italiani. "Bon refuge e buen retiro", come lo sono stati per gli intellettuali ed i volti noti della scena artistica, culturale e imprenditoriale italiana e internazionale, che tra vigneti e davanti ad un calice di vino hanno trovato la loro ispirazione. Come Alessandro Manzoni e Marcello Mastroianni, due tra i più illustri italiani di epoche diverse, ma accomunati da Fattoria Varramista, "Downton Abbey all'italiana" tra i vigneti di Toscana, in provincia di Pisa. Dove, a metà del Novecento, si incrociano i destini di due tra le più importanti famiglie della storia imprenditoriale italiana: i Piaggio, industriali del motociclo, e gli Agnelli, a capo del regno Fiat, grazie al matrimonio tra Antonella Bechi Piaggio e Umberto Agnelli, celebrato a fine anni Cinquanta, proprio nella residenza di campagna e luogo di svago.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dalla Val d'Orcia alla Provenza: una birra per i monaci francesi custodi di Sant'Antimo

Quando, alla fine degli anni Sessanta, l'Abbazia di Sant'Antimo, la chiesa più antica del territorio di Montalcino, tra i massimi esempi del Romanico in Italia, circondata dai vigneti del Brunello, fu riaperta, dopo 500 anni di chiusura, a guidarla arrivarono dalla Provenza i frati Premostratensi, sacerdoti che uniscono alla vita contemplativa l'esercizio del sacerdozio. Con la comunità del posto, nacque un'amicizia durata decenni, e che resiste anche al cambio di "gestione", tanto che il legame tra la Val d'Orcia e la Provenza, seguendo il fil rouge non tanto del vino, quanto della birra, tanto cara ai Premostratensi: una liaison che si rinnova con la Birra del Frate, prodotta per i monaci dell'Abbazia di Saint-Michel de Frigolet dal Birrifico San Quirico, dove è stata presentata oggi da Roberto Rappuoli, alla guida del birrifico, e da Padre Giancarlo Leroy.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Alla scoperta del bianco dell'estate, il Vermentino, che conquista la Maremma

A WineNews, il presidente del Consorzio Vini Maremma Toscana, Francesco Mazzei, e lo chef più stellato (anche a Tenuta La Badiola) d'Italia, Enrico Bartolini: l'incontro del bianco maremmano con gli stellati Michelin "di casa", dal Silene di Roberto Rossi a Seggiano al Bracali dei fratelli Luca e Francesco Bracali a Massa Marittima, da Il Pellicano di chef Michelino Gioia a Porto Ercole al Ristorante Da Caino di Maurizio Menichetti e della chef Valeria Piccini, a Montemerano, che hanno ospitato le degustazioni del primo "Vermentino Grand Prix".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)