

La News



Francia, scontro Governo - mondo del vino

Se in Italia il quadro degli aiuti di Governo al settore vino, fiaccato dalla crisi dovuta al lungo lockdown seguito alla pandemia di Covid-19, si fa via via più chiaro, in Francia continua a regnare una certa incertezza. Il Governo ha deciso di limitare l'esonero del pagamento delle imposte alle sole aziende che dimostrino di aver perso nei quattro mesi in esame più dell'80% dei propri fatturati, respingendo la richiesta di esenzione totale che prevedeva la soglia al 60%. Sul fronte distillazione, alla dotazione iniziale di 150 milioni di euro (che copre il 60% delle richieste, pari a 3,3 milioni di ettolitri), saranno aggiunti altri 45 milioni di euro: ancora insufficienti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

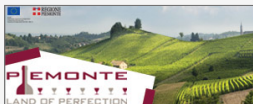


SMS

Agroalimentare, il "conto" del lockdown

Il crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi ha un effetto negativo a valanga sull'agroalimentare nazionale, con una perdita di fatturato di oltre 8 miliardi per i mancati acquisti in cibi e bevande nel 2020 per l'emergenza Coronavirus. Emerge da un'analisi della Coldiretti, secondo cui i consumi extradomestici per colazioni, pranzi e cene fuori casa sono stimati in calo del 40%. Una drastica riduzione dell'attività che pesa sulla vendita di molti prodotti agroalimentari: in alcuni settori, come quello ittico e vitivinicolo, la ristorazione rappresenta addirittura il principale canale di commercializzazione per fatturato. La spesa alimentare fuori casa prima dell'emergenza coronavirus - conclude la Coldiretti - era pari al 35% del totale dei consumi a tavola degli italiani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La (ri)nascita del pic nic

Non è raro che nuove tendenze nascano in periodo di crisi: e nella situazione in cui il mondo si trova, non stupisce che la ristorazione e il mondo dell'accoglienza più in generale abbia trovato un modo per coniugare la voglia delle persone di stare all'aria aperta e il timore che il Coronavirus ancora incute: il pic nic. Nessuna novità, in realtà, ma più che altro la riscoperta di una tradizione, rivista in chiave gourmet, abbracciata non solo dagli amanti della natura, ma anche da chef, relais, ristoranti di lusso e cantine dello Stivale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Chianti Classico, le misure di sostegno ai viticoltori: dal fondo di solidarietà al pegno rotativo

L'accesso al credito bancario riservato ai viticoltori, grazie all'accordo con il Monte dei Paschi che garantisce un prestito garantito dal vino in cantina; lo stoccaggio del prodotto fuori della zona di produzione; il posticipo dell'immissione al consumo dell'annata 2019, sul mercato solo a partire dal 1 gennaio 2021, anziché dal 1 ottobre 2020; la costituzione di un fondo di stabilità fino a 1,5 milione di euro per la denominazione Chianti Classico, sostenuto dalle aziende imbottigliatrici, che verrà usato per integrare i contributi per la riduzione volontaria delle rese e, in estrema ratio, per acquistare partite di vino sfuso Chianti Classico 2019 per salvaguardare il lavoro dei viticoltori. Ecco le misure, alcune delle quali inedite ed uniche nel panorama enoico e consortile nazionale, messe in campo dal Consorzio del Chianti Classico per sostenere i produttori del territorio colpiti dalla crisi Covid-19, perché, come ha spiegato il presidente del Consorzio del Chianti Classico, Giovanni Manetti, a WineNews, "compito dei Consorzi è sia la valorizzazione che la tutela, anche di ciò che è stato costruito in anni di duro lavoro. Abbiamo chiesto un sacrificio agli imbottigliatori, che pagheranno un centesimo in più a bottiglia, per costituire un fondo di stabilità della Denominazione. Decideremo nelle prossime settimane come usare queste risorse: come estrema ratio, se il prezzo del Chianti Classico 2019 sfuso dovesse scendere dai valori attuali, interverremo acquistando vino per calmierare prezzi. Il vino come garanzia per accedere al credito bancario - continua Manetti - è invece uno strumento previsto dal Cura Italia, che permetterà ai nostri viticoltori di ottenere prestiti agevolati a 12 mesi". La scelta di ritardare l'uscita sul mercato dell'annata 2019 del Chianti Classico serve invece "a porre rimedio allo sfasamento temporale dovuto alla chiusura del canale Horeca". E poi, come aggiunge la direttrice del Consorzio del Chianti Classico, Carlotta Gori, "stiamo aspettando - ma è questione di giorni - i decreti attuativi che ci dicano quante risorse verranno messe nella riduzione volontaria delle rese - e come vi si potrà accedere - che attraverso il fondo di stabilità integreremo, anche per stimolare le aziende nell'applicazione della misura".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino tra monasteri, abbazie, eremi e conventi

Monasteri, abbazie, eremi e conventi: accanto al sapere religioso e culturale, nei territori del vino più importanti d'Italia, sono in molti a custodire anche un vigneto. Perché, "nei secoli" dei secoli, tra le loro possenti mura e negli antichi chiostri, per i frati-vignerons la produzione di vino è da sempre una questione di vita, spirituale, simbolo di unione tra la terra e il cielo, l'uomo e Dio, del sangue di Cristo e dell'Eucarestia, ma anche quotidiana, secondo la regola dell'ora et labora. Di certo c'è che in questi luoghi di silenzio e preghiera, ripercorsi "in pellegrinaggio" da WineNews, da sempre il vino si produce "in clausura", e ancor più nei tempi che corrono per l'emergenza Covid, con l'apertura al marketing ed ai mercati che, più recentemente, si è affiancata alla tradizione ed alla necessità di sostentamento. Un viaggio che va dall'Abbazia di Praglia, nei Colli Euganei, al Monastero "del Moscato" di Santo Stefano Belbo, nelle Langhe, dove c'è anche la coloratissima Cappella del Barolo commissionata dalla famiglia Ceretto a Sol Levitt e David Tremlett, dal Convento dei Frati Francescani di Mezzolombardo in Trentino all'Abbazia di Novacella in Alto Adige, e ancora il Convento di Muri-Gries a Bolzano, i Padri Benedettini del Santuario di Montevergine in Irpinia, per citarne alcune.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dopo il lockdown, in vacanza: gli italiani, al mare o in montagna, non rinunciano a cucinare

Sarà che non si è ancora fermato l'effetto lockdown, ma gli italiani hanno riscoperto il gusto di mettersi ai fornelli, anche in vacanza, dove non vogliono proprio rinunciare al piacere della "cucina fai da te" estiva. Per tre italiani su cinque cimentarsi ai fornelli è ritenuta tra le attività più rilassanti durante le ferie, preceduta solo dal vivere la natura (85%) ma seguita dallo sport (49%) e dalla lettura (37%). Come racconta una ricerca di Lagostina, complice l'estate post emergenza Covid-19, tra chi sceglierà di non viaggiare ben l'86% dichiara che cene e pranzi in casa con familiari e amici saranno i momenti di svago prediletti. Non solo per il piacere di farlo (63%), ma anche perché ritenute le occasioni più sicure (56%) per divertirsi e stare in compagnia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Moio: "oggi non possiamo che andare, tutti, nella direzione di una agricoltura pulita"

La pandemia, il lockdown, la crisi economica che, in tutti i settori ed a tutti i livelli, hanno colpito l'Italia ed il mondo, portano con sé tante riflessioni. Perché l'uomo si riscopre fragile e tutt'altro che onnipotente, alle prese da troppo tempo con ritmi che ci hanno allontanato dalle cose importanti e dal rispetto e dalla tutela di ciò che ci circonda. A partire dal vigneto, da cui deve iniziare una vera e propria rivoluzione culturale, nel segno di quel green deal diventato ormai improrogabile.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)