

La News



Via libera alla vendemmia verde

Con la firma del decreto del Ministero delle Politiche Agricole, diventa operativa la misura per il contenimento volontario della produzione e miglioramento della qualità dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica, per cui sono stati stanziati, nel DI Rilancio, 100 milioni di euro. La misura prevede una riduzione non inferiore al 20% sulla media prodotta negli ultimi 5 anni, escludendo massima e minima (2018 e 2017). Per le aziende, il ristoro per ogni ettaro interessato alla vendemmia verde ha come importi massimi per ettaro 500 euro per le produzioni di Igt, 800 euro per le produzioni di Doc e 1.100 euro le produzioni di Docg.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

5.000 euro per i ristoranti

Un fondo ad hoc per un bonus di 5.000 euro a fondo perduto diretto agli esercizi pubblici di ristorazione per l'acquisto di prodotti agroalimentari nazionali: a lanciare la proposta, la Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova. Che trova l'appoggio ed il plauso sia della Coldiretti, che la definisce una misura importante per garantire un'immediata iniezione di liquidità nel sistema, favorire i pagamenti delle prime settimane di riapertura e sostenere l'acquisto di prodotti italiani, che della Fipe-Confindustria, che si è già resa disponibile per "approfondire i dettagli", dicendosi lieta che "i nostri appelli sulle difficoltà del settore abbiano trovato un riscontro in questa iniziativa che, al di là dell'aspetto economico da valutare, ha un valore simbolico che testimonia l'attenzione delle istituzioni ad un comparto troppo spesso sottovalutato".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Le mete della miscelazione

Un viaggio sull'onda della mixology, dietro i banconi più iconici del Belpaese, alla scoperta dei luoghi chiave della storia, della cultura e dell'ospitalità italiana. È la "Guida ai Locali storici d'Italia" 2020, tutta dedicata all'arte dell'accoglienza e del gusto, che va dal Camparino a Milano, il tempio del Campari Seltz frequentato da Verdi e Puccini, al Caffè Gilli di Firenze con il suo mitico Negroni, dal Grand Hotel Sitea di Torino, dove Louis Armstrong sorvegliava americano, allo storico caffè Florian di Venezia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Luigi Moio, dal lockdown un mondo diverso, ed il vino come risposta all'omologazione

Viviamo un'epoca di grandi cambiamenti, sociali, economici e culturali. Un'epoca in cui la supposta onnipotenza dell'uomo è messa in crisi dai suoi stessi limiti, quelli che solo la natura può e sa imporgli, un'epoca influenzata da un virus che ci ha costretti in casa per settimane, spingendoci tutti ad una seria riflessione, un'epoca dalla quale nascerà un mondo diverso, forse non troppo da quello in cui vivevamo prima, ma che dovrà necessariamente rivedere le proprie priorità. Riportando al centro, senza altri indugi, il rispetto per l'ambiente, diventato ormai obiettivo improrogabile e sensibilità condivisa. Un percorso che riguarda da vicino il mondo del vino, toccato e sconvolto come pochi dall'epidemia di Covid-19, ma capace di scoprirsi come risposta alla crisi ed al momento di passaggio come nessun altro prodotto della terra. Perché in un mondo che cambia, che è chiamato a rallentare ed a rimettere in discussione modelli di consumo basati sull'omologazione, il vino, specie in Italia, ha dentro i suoi geni la risposta: nasce dall'interazione con la terra, è anti omologazione per definizione, è capace di raccontare la diversità e corre verso la sostenibilità in vigna ed in cantina, portando con sé una ricchezza culturale ed una valenza didattica uniche, capaci di rimettere al giusto posto l'uomo nel suo rapporto con il mondo, con i territori, con la bellezza stessa e con le proprie passioni, come ha raccontato, a WineNews, il professore Luigi Moio, ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli e vicepresidente dell'OIV, l'Organization International de la Vigne e du Vin, ma anche pensatore e ricercatore del vino, in una bella riflessione sull'oggi, incardinata sul vino ed il suo ruolo sociale. "Le problematiche di oggi - sottolinea Moio - non sono più quelle analitiche e tecnologiche, ma quelle legate a questa crescita enorme della sensibilità ambientale da parte della società. E lo vediamo anche in questa riapertura, perché dalla fine del lockdown la gente predilige la natura alle città, vacanze "isolate". Ognuno cerca di isolarsi, cercando un contatto forte con la natura. Anche questo è stato il Coronavirus. Ma questa sensibilità negli anni è andata sempre più crescendo, ed oggi assistiamo ad una seria e forte presa di coscienza".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Nel 2019 in Italia all'asta 1.142 lotti di vigneti

Se si accostano le parole asta e vino, subito si pensa alle grandi bottiglie nei lotti delle case d'asta più prestigiose del mondo. Ma c'è dell'altro: nel 2019 in Italia sono finiti all'asta 1.142 lotti di vigneti, pari ad un valore di base d'asta di 250 milioni di euro, e che comprendono vere e proprie eccellenze enoiche. Basti pensare che, dai dati del Centro Studi AstaSy Analytics di Npls Re-Solutions, il 40% di questi è in Toscana, patria di grandi produzioni amate in tutto il mondo, dove il prezzo dei vigneti finiti in esecuzione è di oltre 100 milioni di euro, ma il cui valore è almeno il doppio. A Montalcino, terra del Brunello, ad esempio, c'è uno dei vigneti più pregiati finiti all'asta, con vigneti a Brunello e a Rosso di Montalcino. In asta anche oltre 15 ettari nel Chianti e nella zona del Morellino di Scansano. La Sicilia, altra Regione ricca di eccellenze enoiche, conta invece una percentuale del 7% sul totale dei vigneti andati in asta, con l'incanto di maggior valore a Pantelleria, così come la Puglia, sempre al 7%, dove a essere coinvolte sono le terre del Negramaro, del Primitivo di Manduria e dei vini del Salento, con un prezzo complessivo del patrimonio enoico all'asta di quasi 18 milioni (con stime che parlano di un valore reale oltre i 40 milioni). Ma nella lista si trovano anche altri territori del vino d'eccellenza, come Barolo e Franciacorta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Buono e sostenibile: le eccellenze gastronomiche del Belpaese amiche dell'ambiente

La pandemia ha sconvolto il mondo e spargiato le carte, portando con sé, oltre alla crisi economica, la quasi impossibilità di viaggiare liberamente fuori dai confini nazionali. E allora, quest'anno, chi andrà in vacanza sceglierà il Belpaese, con Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino-Alto Adige e Sardegna come mete più gettonate. Luoghi dal fascino e dalla bellezza indiscutibili e, come qualsiasi angolo d'Italia, ricchi di eccellenze gastronomiche, non solo buone, ma anche amiche dell'ambiente. Dalle Friselle alle sarde alla beccafico, passando per la pappa al pomodoro, anche ciò che portiamo nel piatto, a casa ed in vacanza, può rivelarsi più o meno sostenibile. Perché, come ricorda la Fondazione Barilla, la produzione di cibo è l'attività dell'uomo che contribuisce di più al cambiamento climatico (fino al 37%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Michel Rolland: pillole di storia, analisi del presente ed uno sguardo sul futuro

"Il mio mestiere è semplice, bisogna comprendere cosa succede, a che livello succede, dove succede. Ho fatto tanti Bordeaux e continuo a farne, ma ho anche fatto vino in 21 Paesi nel mondo, ho operato in condizioni climatiche, di suolo e di lavoro completamente differenti tra loro. Prendendo Caprai come esempio, il Sagrantino non è il più facile dei vitigni, ma neanche il Pinot lo è: tuttavia, lo si addomestica, si impara a conoscerlo. Credo che questo sia il mio vero mestiere, cioè comprendere dove mi trovo e cosa posso fare dove mi trovo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)