

## La News



### Bonus consumi, 3 miliardi di sconti

Prende forma il bonus consumi, la misura che il Governo è pronto a inserire nel DL Agosto, per contrastare la crisi economica, con uno stanziamento di 3 miliardi di euro, che andrebbe a costituire uno sconto del 20%, a carico dello Stato, per consumi in bar e ristoranti, ma anche acquisti nei negozi di abbigliamento e di elettrodomestici. Il rimborso, vincolato ai pagamenti elettronici, arriverà direttamente sul conto corrente dei cittadini, per gli acquisti effettuati tra settembre e dicembre. Al vaglio, la possibilità di un aumento dello sconto per i negozi dei centri storici, dove gli effetti del crollo del turismo sono stati più pesanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

### Ora frena anche la Gdo

Il crollo del turismo non si fa sentire solo nei bar e nei ristoranti, ma anche nella distribuzione moderna, specie in quelle Regioni che, solitamente, in estate vengono prese d'assalto. Così, dopo mesi di crescita continua e sostenuta, frena la Gdo italiana: nel periodo compreso tra il 29 giugno e il 26 luglio 2020 le vendite nella Grande Distribuzione, come raccontano gli ultimi dati Nielsen, sono in forte controtendenza rispetto all'andamento positivo dei mesi precedenti, con un -3,3% a parità di negozi sullo stesso periodo del 2019. Resta forte, però, la performance del comparto alcolici, specie con aperitivi alcolici (+19,6%), superalcolici (+15,6%) e Champagne e spumante (+14%), mentre corre meno il vino (+2,7%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Ad ogni verdura il suo vino

La melanzana grigliata si sposa con vini poco tannici e lineari, mentre quella arrostita sta meglio con un vino fresco, leggero e dalla morbidezza tannica; con la barbabietola si armonizza un ottimo rosato, e se col pomodoro, tra gli ortaggi più usati e amati in estate, un vino dalla bassa acidità è l'ideale, con le verdure verdi come le bietole ci va il Pinot Bianco: ecco i "nuovi" abbinamenti, tra vino e ortaggi, firmati da Alois Lageder, griffe del vino altoatesino che tra i suoi filari ha creato "Grandorto", l'orto bio da cui ha tratto ispirazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Nuovi social e valori dell'italianità: le leve per comunicare le eccellenze (anche del vino)

Il top del made in Italy, di ogni settore merceologico, dal vino alla moda, dall'ospitalità al design, dall'automotive agli yacht, è sempre più popolare sui social, dove l'italian lifestyle è al centro di milioni di discussioni e post. Come emerge dall'Altagamma Social Luxury Index, realizzato da Accenture Interactive, la digital agency più grande al mondo, che conferma una crescita significativa della presenza social dei marchi di Altagamma, sempre più consapevoli della rilevanza di questo canale di comunicazione e distributivo, a partire ovviamente da quelli del vino, da Allegrini a Bellavista, da Biondi Santi a Ca' del Bosco, da Ferrari a Feudi di San Gregorio, da Frescobaldi a Livio Felluga, da Masi Agricola a Mastrojanni, da Ornellaia a Tenuta Luce. Tra gli aspetti più interessanti, c'è da registrare il fatto che si affacciano all'orizzonte e catalizzano l'attenzione dei più giovani anche le nuove piattaforme social asiatiche, come Tik Tok, Twitch, Douyin, Little Red Book. Al centro dell'84% delle conversazioni spontanee di tutti i settori ci sono "Glocality" (21%), discussioni relative al territorio o alla provenienza dei prodotti e le categorie coinvolte sono state principalmente Food & Wine, Yacht e Hotellerie; "Luxury Lifestyle" (20%), con le categorie Hard Luxury, Yacht e Hotellerie in testa; "Heritage" (19%) ed "Eventi" (17%) sono capitanati in particolare da Design, Yacht e Hotellerie. Emergono inoltre nuovi trend nel 2019 rispetto allo studio del 2018, relativi principalmente al wine & food: sostenibilità (7%), personalizzazione dei prodotti (4%), edizioni limitate (4%) e artigianato (3%). Così l'analisi su nove lingue, 8 settori, 35 canali digitali internazionali monitorati nel corso di un intero anno, tra social media, blog e forum, prendendo in esame le conversazioni spontanee relative ai 108 brand di Altagamma. Nell'analisi qualitativa emerge inoltre un'area che presenta enormi potenzialità di sviluppo: il riferimento esplicito, nelle conversazioni social, al made in Italy, inteso non solo come denominazione d'origine, ma più in generale come universo dei valori dell'italianità, dallo stile di vita alla convivialità, dalla qualità all'eleganza, fino al legame con il territorio.

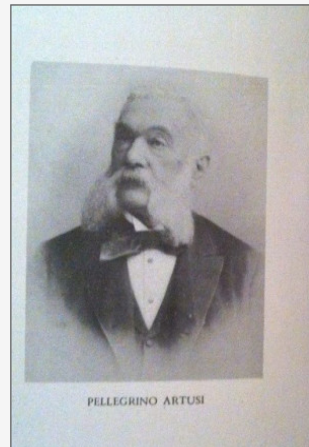
[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### Il valore della "Festa Artusiana" e dell'Artusi, oggi

Mai come quest'anno, la "Festa Artusiana", celebrazione di Pellegrino Artusi e del suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il celebre volume di ricette che ha segnato la nascita di un'Italia unita, prima a tavola e poi nella cultura, unendo nelle sue pagine ricette di ogni Regione d'Italia, e diventando uno dei libri italiani più diffusi, insieme a "Pinocchio" di Carlo Collodi e "Cuore" di Edmondo De Amicis, ha un significato profondo. Celebrazione, ma anche spinta per un settore che si trova in profonda crisi, tra le conseguenze economiche della pandemia, il crollo del turismo e il drastico ridimensionamento dei consumi fuori casa. Con convegni, mostre, spettacoli, degustazioni, premiazioni in programma, torna quindi, con una nuova formula per vivere la festa in piena sicurezza, l'edizione n. 24 del festival (in scena fino al 9 agosto), a Forlimpopoli, città che ha visto, esattamente 200 anni fa (oggi) nascere l'Artusi, che celebra, insieme al personaggio, anche l'intero mondo della cucina e della gastronomia italiana, in ogni sua declinazione. Che, oggi più che mai, per andare avanti e ripartire dopo i duri mesi di lockdown, ha bisogno di riscoprire le proprie radici e le proprie origini, che ne hanno fatto oggetto di lusso e fama in tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

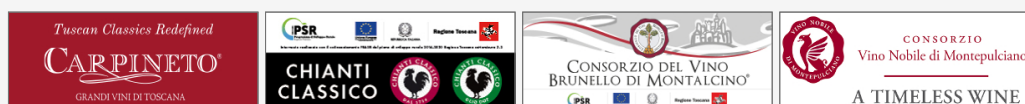


## Wine & Food

### La filiera della pasta sbarca nel futuro e diventa 4.0, con la trafilatura hi-tech

La filiera della pasta diventa 4.0, ed a portarla nel futuro non poteva che essere un brevetto tutto italiano. Si chiama Airlight, tecnologia studiata e messa a punto da un gruppo di giovani progettisti di Pistoia, capace di rivoluzionare l'unica componente rimasta sempre uguale, da almeno 100 anni: la trafilatura. Attraverso una serie di innovazioni che vanno dalla termoregolazione, sistema unico al mondo che permette di gestire la temperatura della trafilatura in modo capillare ed efficace, alla distribuzione uniforme su tutta la trafilatura, dalla connettività, che attraverso cui le trafilature comunicano con un sistema centralizzato che permette all'utente di monitorare e gestire le fasi di estrusione da remoto, al rispetto per l'ambiente, che passa per una gestione sostenibile delle risorse, a partire dall'acqua, all'uso di materiali riciclabili, come l'acciaio inox.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### La "melodia perfetta" tra musica d'autore e grande vino, in cui l'uno esalta le note dell'altra

Se c'è un luogo in cui il vino di qualità e la musica d'autore trovano la loro "melodia perfetta", in cui l'uno esalta le note dell'altra e viceversa, quello è Montalcino. Luogo di arte e storia, che ospita il Festival aziendale più longevo ed importante d'Italia, "Jazz & Wine in Montalcino", firmato Castello Banfi: idea semplice ma innovativa, capace di valorizzare il bello di un territorio oggi famoso in tutto il mondo, la cui storia è ricca e affascinante, a partire dal Brunello e dalla sua invenzione ...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)