

La News



Francia, 240 milioni di euro per il vino

Il Governo francese stanziava altri 76 milioni di euro per la filiera del vino (56 per la distillazione di emergenza, che si aggiungono ai 150 annunciati a fine maggio) e 20 per gli aiuti allo stoccaggio (con il totale per la misura che arriva così a 35 milioni di euro), per un totale delle misure specifiche per aiutare la filiera a superare la crisi Covid, in Francia, che supera così i 240 milioni di euro. Ad annunciare l'aumento del budget per far fronte alla crisi Covid tra vigneti e cantine di Francia, nei giorni scorsi, è stato il Primo Ministro Jean Castex, in visita, insieme al Ministro dell'Agricoltura Julien Denormandie, in una cantina della Loira.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Rio de Janeiro, la città più cara per il vino

Volete bere una grande bottiglia di vino? A metterle in fila le città del mondo più care per i consumi del lusso è il Global Wealth & Lifestyle Report 2020 (stilato in fase pre Covid19, ndr) di Julius Baer, tra le più importanti realtà svizzere di private banking. Che, sul fronte enoico, come parametro, ha preso una bottiglia di Chateau Lafite Rothschild, o più in generale un vino con un punteggio di oltre 95 punti assegnato da "The Wine Advocate" (Robert Parker). A Rio De Janeiro, in media, per una bottiglia di questo calibro si spendono oltre 2.200 dollari, che scendono a poco più di 2.000 nella capitale messicana, ed a 1.865 a Mosca (Milano, al 10 posto con Parigi e Barcellona, si attesta sui 1.601 dollari), mentre si spendono "solo" 792 dollari ad Hong Kong e 543 a Jakarta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

E-commerce e vino, il caso Russia

Se nel boom dell'e-commerce mondiale, in tempo di pandemia, anche il wine & food made in Italy è in crescita, c'è un "caso Russia": nell'aumento esponenziale degli acquisti agroalimentari online per l'effetto Covid, che ha visto crescere il settore di 4,5 volte tra marzo-aprile 2020 sullo stesso periodo 2019, secondo i dati di Yandex.com analizzati da InfoLine, nel solo maggio 2020, la domanda di vino italiano è triplicata (+216%). In particolare, le ricerche di vino italiano sul più grande motore di ricerca russo sono passate da 10.750 nel maggio 2019 a 34.074 a maggio 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino, il rally dei prezzi degli sfusi nei primi 7 mesi 2020 (sul 2019), secondo Ismea

Con scorte di cantina sostanzialmente in linea con il 2019 (45,7 milioni di ettolitri di vini e mosti a al 29 Luglio 2020), l'Italia del vino ha visto chiudersi la campagna vinicola 2019/2020 e, con la vendemmia di fatto già partita, ha dato il via alla campagna 2020-2021. E sebbene le difficoltà legate alla pandemia, sul fronte dei consumi, siano palesi, un termometro della situazione, come sempre, viene dai prezzi degli sfusi. Secondo i dati Ismea, in generale, nella campagna 2019-2020, si è assistito ad un calo dei prezzi del -3% per i vini Igt e del -5% per i vini Dop. Ma con andamenti diversi tra singole denominazioni, come rivela il confronto tra prezzi medi alla produzione (iva esclusa e franco cantina) rilevati tra Gennaio-Luglio 2019 e lo stesso periodo 2020. Tra i rossi, per esempio, il Brunello di Montalcino, pur accusando un calo del -9,8%, resta su quotazioni di tutto rispetto, passando dai 1.085 euro ad ettolitro del 2019 ai 978 del 2020. Stabile l'Amarone della Valpolicella, sui 775 euro ad ettolitro, mentre perde il -14,2% il Barolo, da 740 a 635 euro ad ettolitro, con una dinamica simile per il Barbaresco, a -11,9% per 493 euro ad ettolitro. In crescita, invece, le quotazioni del Lagrein dell'Alto Adige, +7,1% a 375 euro ad ettolitro, così come quelle del Nobile di Montepulciano, a +4,4% per 301 euro ad ettolitro. Cala il Chianti Classico, giù del -6,5% a 264 euro ad ettolitro, mentre perde l'11,8% il Nebbiolo d'Alba, a 255 euro ad ettolitro, mentre a 200 euro ad ettolitro, ma con dinamiche decisamente opposte, si trovano due delle denominazioni più rappresentative delle Isole, come l'Etna, alfiere di Sicilia, a +4,4%, ed il Cannonau di Sardegna, che perde invece il -16,3%. Se tra i rossi sono da segnalare anche le crescite di Doc Sicilia e Montepulciano d'Abruzzo, ed i cali consistenti del Chianti ed ancor più del Valpolicella, tra i bianchi cresce tutto l'Alto Adige, con al vertice il Traminer Aromatico a 450 euro ad ettolitro, stabile il Franciacorta, a 325 euro ad ettolitro, cresce il Trento Pinot Nero per base spumante, a 275 euro ad ettolitro (+4,9%). Tiene, sostanzialmente, il Gavi, a 280 euro ad ettolitro (-2,3%), mentre soffre di più la galassia Prosecco: la Docg ha registrato un calo del prezzo medio del -14%, a 198 euro ad ettolitro, il Prosecco Doc fa -9,8%, con una quotazione media di 158 euro ad ettolitro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Le regole del "food porn" perfetto, secondo TheFork

Il flash? Il nemico numero uno: usandolo, si rischia di creare ombre troppo nitide e punti luminosi troppo definiti, mentre la luce naturale rende l'immagine molto più bilanciata, sfruttandola da un tavolo vicino alle finestre o su una terrazza. Ogni piatto ha il suo angolo giusto e tutto dipende da che tipo di è: l'inquadratura dall'alto - detta flatshot - è adatta per piatti come pizza o l'insalata, o se si vuole fotografarne più di uno, come nel caso di un brunch; quella di lato, con un angolo di 45° che mostra il cibo come lo vediamo seduti al tavolo, è perfetta per piatti come hamburger, bistecca o sushi. Anche la cornice della foto è importante, e se lo sfondo sfuocato attorno al piatto è un effetto difficile da ottenere con uno smartphone, sono dettagli come un bicchiere di vino, una composizione floreale o delle belle posate, a fare la differenza. Sono questi solo alcuni dei segreti per lo scatto perfetto, svelati dai food photographer per la Giornata Mondiale della Fotografia (19 agosto) e per celebrare una passione mondiale come quella di fotografare il cibo. A raccogliere i consigli dei professionisti attorno al trend delle foto food sui social network (l'hashtag #foodporn conta ben 234 milioni di contenuti su Instagram, ndr), è TheFork. Ma a fare la differenza, spesso, sono location ed impiattamento ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Italiani in vacanza, spesa media di 680 euro a testa. Il wine & food "priorità" per il 20%

In un anno massacrato dal Covid, il turismo italiano si affida agli italiani, visto che, a conti fatti, tra giugno e settembre 2020, saranno mancati all'appello 25 milioni di stranieri, il 75% in meno del 2019. Per una spesa media che sarà di 1.022 euro a famiglia, o di 680 euro a persona, per vacanze tutte made in Italy dei nostri connazionali. A dirlo un'indagine di Swg, Confiturismo e Confcommercio, che evidenzia come il riposo sia la priorità di chi andrà in vacanza. Degustare prodotti tipici dei territori, dal cibo al vino, è tra gli obiettivi primari solo per il 20% dei turisti italiani, in un'estate anomala, che, da questa indagine, sembra rivedere al ribasso anche l'appello dell'offerta enoturistica del Belpaese, che, da anni, tutti gli studi di settore danno tra le motivazioni primarie nella scelta di una destinazione di vacanza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"La crisi Covid sia occasione per un ulteriore salto di qualità del vino italiano di fascia alta"

A WineNews il professor Eugenio Pomarici (Università di Padova): "nel complesso il vino italiano per ora ha retto bene, alcuni dati ci hanno sorpreso positivamente, come la tenuta delle esportazioni. Anche se il settore è fatto da tantissime realtà diverse che hanno avuto ripercussioni diverse. In generale, però servono riflessioni sui sistemi di gestione dell'offerta che vadano oltre le situazioni contingenti, e sul ruolo futuro dei consorzi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)