

La News



L'estate Made in Italy degli italiani

Un'estate tutta italiana: come da previsione, la maggior parte degli italiani, il 97%, quest'anno ha deciso di trascorrere le proprie vacanze nel Belpaese, scegliendo celebri località di mare e di montagna, alla ricerca di relax e buon cibo. Ma, complice anche il prolungamento della bella stagione, gli italiani continueranno a partire anche in autunno: è, in breve, la fotografia scattata dai dati Enit-Agenzia Nazionale del Turismo. Il 58% degli italiani partirà per le vacanze quindi in autunno, per la maggior parte ancora al mare (57%) o in montagna (48%), ma si prevede anche un ritorno ai soggiorni nelle città d'arte (42%), e quelli enogastronomici (29%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Agroalimentare, esonero contributivo

Buone notizie per la "filiera della vita", ovvero per quella dell'agroalimentare italiano, come la ha definita in emergenza lockdown il Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova: il 16 settembre le imprese non pagheranno i contributi, di cui si farà carico lo Stato. Ad annunciarlo la stessa Bellanova: "ho firmato il Decreto con cui consentiamo l'esonero contributivo per i primi sei mesi del 2020 per le filiere agroalimentari". A disposizione dunque, i 426 milioni di euro previsti dal Decreto Rilancio e finalizzati all'esonero straordinario dai versamenti dei contributi previdenziali e assistenziali a carico dei datori di lavoro. Ad essere interessate dal provvedimento le filiere agrituristiche, apistiche, brassicole, cerealicole, florovivaistiche, vitivinicole, dell'allevamento, dell'ippicoltura, della pesca e dell'acquacoltura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Borgogna, un crollo contenuto

La Borgogna, che ha praticamente concluso una vendemmia decisamente anticipata ma molto promettente, caratterizzata da un clima caldo e asciutto che ha mantenuto sane e in equilibrio le uve, chiude il primo semestre dell'anno limitando i danni. Che, pure, come emerge dai numeri del "Bureau", ci sono inevitabilmente stati. Al giro di boa del 2020 le spedizioni, a valore, ammontavano a valore 429 milioni di euro, l'11,9% in meno dello stesso periodo del 2019. Molto più limitato, invece, il calo dei volumi: -4,7%, a 39 milioni di bottiglie.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Grandi vini e capolavori dell'arte per celebrare 50 anni di amicizia tra Italia ed Hong Kong

Niente come un brindisi con un calice di grande vino può celebrare un'amicizia, anche tra Paesi. E per rendere omaggio ai 50 anni di relazioni diplomatiche tra l'Italia ed Hong Kong, mercato strategico del made in Italy nei Paesi asiatici, anche per il suo ruolo di "vetrina", le cose si fanno in grande, con la sinergia tra le massime istituzioni politiche e culturali dei due Paesi. Nell'Anno della Cultura e del Turismo Italia-Cina e del 50 anniversario delle relazioni diplomatiche tra le due Nazioni, l'Everlasting Wonder Gala Event (la cui organizzazione è stata affidata dal Governo di Hong Kong alla Chinese-Italian Cultural Society), che suggerirà anche una nuova collaborazione tra le Gallerie degli Uffizi di Firenze, uno dei musei più importanti d'Italia e del mondo, e l'Hong Kong Museum of Art, vedrà protagonisti i vini italiani, con la regia della Gelardini & Romani Wine Auction, prima casa d'aste italiana specializzata in vino ed unico operatore nel panorama delle case d'asta internazionali ad aver garantito un evento "fisico" e non "solo" online, nel 2020, ad Hong Kong, epicentro asiatico del mercato dei fine wines, offrendo al vino italiano una visibilità mai raggiunta prima. E così, se gli Uffizi presteranno al Museo di Hong Kong 42 opere del Rinascimento, tra cui dieci Botticelli, tanti saranno i capolavori enoici protagonisti. Prima andranno in scena eventi divulgativo-promozionali, con wine dinner nei migliori ristoranti italiani di Hong Kong, dedicate, fra gli altri, al Sassicaia, al Barbaresco di Gaja, ai gioielli di Antinori (Solaia e Tignanello), e a Le Pergole Torte di Monteverdine. Il 25 ottobre, poi, gran finale l'Hong Kong Museum of Art che, per l'occasione, sarà chiuso al pubblico per consentire ai 400 Vip paganti (con ticket fra 2.500 ed 5.000 euro a persona) una visita privata ed un'anteprima della mostra, a cui seguirà una cena di gala con Umbero Bombana, unico 3 stelle Michelin italiano in Asia, e vini, rigorosamente toscani - ad eccezione del Franciacorta di Barone Pizzini - selezionati dalla Master of Wine Sarah Heller, per omaggiare la culla del Rinascimento, ovvero il Testamatta Bianco Isola del Giglio 2018 di Bibi Graetz 2018, l'Igt Toscana Monteverdine 2015 di Monteverdine e il Brunello di Montalcino 2008 della Tenuta Greppo di Biondi Santi. Il tutto in vista di un'asta di altissimo livello, nelle settimane seguenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vendemmia italiana, tutto bene a metà del guado

C'è chi ha già finito e chi ha appena iniziato. La vendemmia nel Belpaese vive il suo momento clou, in alcuni dei principali territori bianchisti è terminata già da qualche giorno, mentre nelle maggiori denominazioni rossiste si portano le prime cassette in cantina. WineNews ha fotografato il momento attraverso la voce (e le comunicazioni, ndr) dei Consorzi e delle cantine, lungo tutta la penisola. A Montalcino, per esempio, la vendemmia del Brunello è iniziata ieri, con i grappoli di Sangiovese che si presentano sani e al giusto punto di maturazione, grazie anche alle ultime piogge. In Alto Adige la raccolta invece è entrata nel vivo da giorni, con un occhio alla sicurezza e alle norme anti-Covid, come sottolinea il direttore del Consorzio Vini Alto Adige Eduard Bernhart: "non può esserci qualità del vino senza la tutela della salute dei nostri viticoltori". Intanto, da Bellavista, griffe della Franciacorta della Famiglia Moretti, si festeggia la fine della vendemmia 2020 con una pigiatura mediante le "vecchie" presse marmonier, a Monte Zovo, griffe della Valpolicella della famiglia Cottini, sarà una vendemmia lunga e per singolo vigneto, per valorizzare al meglio l'identità di ogni terroir e vitigno, e a Pianeta, in Sicilia, si fanno i primi bilanci, dopo un mese di lavoro in vigna, ma con la raccolta ancora a metà del guado.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Monica Berg, già Premio Nonino, è la bartender n. 1 del mondo

Alla famiglia Nonino, la capacità di vedere il futuro non manca. Lo ha fatto nel mondo delle grappe, inventando quelle monovitegno nel 1973. Lo ha fatto più volte assegnando il proprio Premio Nonino a personalità che poi avrebbero vinto il Premio Nobel (come Rigoberta Menchù, Nobel per la Pace, o lo scrittore Vidiadhar Surajprasad Naipaul per la Letteratura, tra gli altri). E lo ha fatto ancora, nel suo campo, perché Monica Berg, originaria della Norvegia e già vincitrice del Premio Nonino Nonino Risit d'Aur-Barbatella d'Oro - come co-fondatrice di P(our) - è la n. 1 nella classifica di "Drinks International's 2020 Bar World 100", che include i 100 bartender del Mondo considerati guide, educatori e influencer, leader e fonte di ispirazione per le nuove generazioni. Ovvero, è la figura più influente nel mondo del cocktail bar internazionale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Promozione, ripartiamo in Cina, lanciando Wine to Asia, guardando all'Italia con Wine2Wine"

A WineNews il dg Veronafiore Giovanni Mantovani, nei giorni del "Vinitaly Road Show" tra Shanghai, Xiamen e Chengdu: "i dati dell'export sono negativi, ma si respira fiducia e voglia di ripartire. A novembre confermato il debutto dei Wine to Asia a Shenzhen, e tutto il programma di Wine2Wine Exhibition e Forum, a Verona, con Opera Wine di Wine Spectator. Ed è in arrivo anche il Congresso degli Enologi Italiani con Assoenologi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)