

La News



Tra Papa Francesco e Petrini, in Franciacorta

Era il 2015, quando Papa Francesco pubblicò la sua Enciclica "Laudato si", in cui i temi dell'ecologia e dell'ambiente diventano centrali anche nella Chiesa. Ne nasce un dialogo costante con il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, con cui il Papa dialogherà in tre momenti diversi. Quei colloqui aprono il nuovo libro di Petrini, "Terra Futura", che verrà presentato il 18 settembre in Franciacorta, al Convento dell'Annunciata di Rovato, affidato alla Fondazione Vittorio e Mariella Moretti, con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'unicità di un luogo con cui la griffe Bellavista, ed il patron Vittorio Moretti, intrattengono uno storico legame di amicizia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Le mense a scuola, in era Covid

In alcune scuole si pranza sui banchi, in altre nei refettori ma anche in palestra o in altri spazi. In alcune ci saranno delle monoporzioni, in altre pasti multiplatto sigillati, in altre soluzioni ancora diverse. Tante situazioni "ma l'obiettivo è comune, cioè quello di garantire, insieme alla massima sicurezza, anche quelli che sono i valori fondanti della refezione scolastica: un'alimentazione sana ed equilibrata, un'esperienza educativa e di socialità per i bambini, attenzione alla sostenibilità ambientale". A dirlo, a WineNews, Mattia Grillini, responsabile comunicazione e knowledge management di Camst, tra i leader della ristorazione collettiva e scolastica del Belpaese, in una fotografia (nell'approfondimento) di una situazione complessa, come complessa è la ripartenza della scuola nel quadro incerto della pandemia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cavit, tecnologia e tradizione in vigna

Se innovazione e tradizione vanno a braccetto in vigna: da Cavit, cooperativa leader del Trentino (6.350 ettari vitati, il 60% del vigneto della Regione), la vendemmia inizia quando, grazie ad un sistema di speciali sensori, installati in modo capillare tra i filari, che collegati a particolari spettrometri portatili consentono agli agronomi di rilevare sul posto il livello di zuccheri e la presenza di componenti acide dei grappoli, è la tecnologia a dirlo, comunicandolo ai vigneai via Whatsapp. Così, può avere ufficialmente inizio la raccolta dell'uva, al 100% manuale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ristorazione e vino, un matrimonio di interessi, fondamentale, ma tutt'altro che semplice

Se è vero che la ristorazione è un canale fondamentale per il vino italiano, il matrimonio tra cantine e ristoranti non è proprio semplice. Tanto che più di un produttore su due si dice insoddisfatto di questo rapporto. E il futuro prossimo, anche per gli effetti della Pandemia, sarà ancor più complesso, con gli stessi ristoratori che segnalano che le difficoltà economiche penalizzeranno ancora la vendita di vino, soprattutto a prezzi più importanti. A dirlo un'indagine dedicata proprio al rapporto tra vino e ristorazione firmata da Wine Meridian del giornalista Fabio Piccoli e Witaly - Porzioni Cremona del critico Luigi Cremona, e che arriva dopo una stagione difficilissima, con perdite di 17 milioni di euro stimate nel primo semestre 2020 da Fipe/Confindustria, che rileva come più di 1 ristorante su 4 ancora non abbia riaperto, e non sa se riuscirà a farlo nel prossimo futuro. Venendo ai dati della ricerca, emerge che ben il 55% dei produttori interpellati ritiene non soddisfacente il rapporto con il canale horeca e il 25% solo accettabile. Una insoddisfazione ascritta alla concentrazione delle carte su marchi e denominazioni del territorio (35%) e sui soliti brand più popolari (25%). La maggioranza dei ristoratori costruisce la carta dei vini secondo le proprie preferenze personali (30%) e seguendo consigli e proposte di distributori ed agenti (30%); il 20% si fa guidare da un rapporto di conoscenza diretta dell'azienda. L'85% propone i vini sia attraverso la carta che con i consigli del personale di sala. Altro punto critico individuato dalle imprese vitivinicole riguarda la promozione dei vini nei ristoranti e nelle enoteche che il 60% degli intervistati non è mai riuscito a realizzare (il 25% solo rare volte e il 15% spesso), pur a fronte di una elevata disponibilità a farla (55%), come a dare disponibilità per formare il personale di sala e a fare consegne just in time riducendo così il magazzino ai clienti (20%). Fanno riflettere le percentuali su cui si aggregano le risposte dei ristoratori circa l'approccio desiderato da parte delle aziende del vino e il supporto che desiderano perché evidenziano distanza di interessi e intenzioni. Nel 30% dei casi chiedono una maggiore disponibilità a fornire vini in promozione e manifestano preferenza per le aziende con distributori (portfoli più completi e meno appuntamenti).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Mercati, Opera Wine, Congresso Assoenologi: è Wine2Wine

Focus sui principali mercati del vino italiano, "a partire da quell'Italia che alla luce degli ultimi mesi va guardata con grandissima attenzione, passando per Usa, Germania, Cina e non solo", la conferma di "Opera Wine", con le 100 grandi griffe del vino italiano selezionate da "Wine Spectator", "sperando, se le normative lo consentiranno, nella presenza degli editor della più importante rivista del vino in Usa", un momento di contatto con il pubblico, "che avrà la possibilità di acquistare anche il vino direttamente dal produttore", momenti di confronto e di analisi, incluso "il Congresso Assoenologi, grazie alla collaborazione del presidente Riccardo Cotarella", e, non da ultimo, centinaia di buyer stranieri, "che torneranno così ad incontrare direttamente i produttori, faccia a faccia, dopo tanto tempo": ecco, nella sintesi a WineNews del dg Veronafiere Giovanni Mantovani, il menu di "Wine2Wine Exhibition" by Vinitaly, evento che tornerà a radunare il mondo del vino italiano ed il trade a Verona, dal 22 al 24 novembre (con l'anteprima di "Opera Wine" il 21 novembre). Attesi 300 buyer internazionali selezionati, in collaborazione con Ice e provenienti dall'area Schengen, oltre a buyer extraeuropei che potranno essere presenti col "green channel" annunciato dal Ministero degli Esteri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

DI Semplificazione: novità per il vino, a partire dal percorso per ottenere la Docg

Tempi più brevi e diversi criteri di "rappresentatività" per consentire ad una Doc del vino di diventare Docg, il periodo di vendemmia che potrà iniziare dal 15 luglio invece che dal 1 agosto, e non solo: sono alcune delle novità sul Testo Unico del Vino introdotte dalla conversione in legge del "DI Semplificazione", e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 14 settembre. Solo una delle modifiche, che riguardano anche aspetti legati al Registro Unico dei Controlli Ispettivi (Ruci), una disciplina per gestire la movimentazione e l'imbottigliamento di vini a Dop e Igp in caso di nuovi lockdown, anche localizzati, e non solo. Modifiche che gran parte delle rappresentanze della filiera (Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc, Assoenologi, Confagricoltura, Cia Agricoltori Italiani, Alleanza delle Cooperative Italiane e Copagri), ha molto apprezzato, spiega una nota congiunta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Da Milano al mondo nel segno del vino, torna la Milano Wine Week

Federico Gordini: "evento che cambia pelle, tra fisico e digitale, con l'apertura al business internazionale, e una presenza forte in città". Dal 3 all'11 ottobre i quartieri della città che tornano Wine District legati ai territori grazie ai Consorzi del Franciacorta, dell'Asti, del Lugana, delle Doc del Friuli Venezia Giulia, del Prosecco Docg e dell'Oltrepò Pavese, brindisi virtuali collegati da casa come quello con il TrentoDoc, collegamenti con Usa, Canada e Cina con Iem, il Wine Business Forum di Business Strategies e non solo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)