

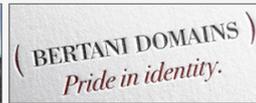
La News



Vino ed eventi, parla Helmuth Kocher

Tante regole da osservare, certo, ma fare eventi è possibile, anche in tempi di pandemia. Anche se, sempre di più, finché non si tornerà alla normalità, i territori, intesi come sistema di imprese e di istituzioni, dovranno valutare quali sono gli eventi che vale la pena appoggiare, integrare, e sostenere, anche economicamente. Sintesi estrema delle riflessioni, a WineNews, di Helmuth Kocher, alla guida del Merano Wine Festival, in calendario dal 6 al 10 novembre (e che in questi giorni ha dato il via alla prevendita esclusivamente on line dei biglietti), edizione n. 29, per un ritorno alle origini del "salotto buono" del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Equalitas, tra sostenibilità e lavoro

Avviare un tavolo permanente sul tema vino - lavoro che funge da osservatorio attivo su temi fondamentali, come il welfare, ma non solo, per continuare a trasferire lungo le filiere le migliori pratiche del lavoro. Ecco il nuovo progetto in cantiere nato dalla collaborazione tra Equalitas, lo standard di sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera del vino (appena adottato anche da realtà come Barone Ricasoli, nel Chianti Classico, e confermato per cantine come Tedeschi, tra le prime ad adottarlo in Valpolicella), e "Luci sul Lavoro", festival sul mondo del lavoro andato in scena a Montepulciano, terra del Vino Nobile, con la partecipazione, tra gli altri, di Riccardo Ricci Curbastro e Michele Manelli, presidente e vice presidente Equalitas, Paolo Cuccia, presidente Gambero Rosso, Ministeri del Lavoro e delle Politiche Agricole.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Aste "charity", tocca all'Hospice de Beaune

La Borgogna si conferma capitale storica delle aste "charity" del vino: il 15 novembre è in calendario la più famosa e storica, quella dell'Hospice de Beaune (nel 2019 oltre 13 milioni di euro raccolti), la n. 160. E per l'anniversario, "la Pièce des Présidents", sarà messa a disposizione da Château de Chambord, uno dei più belli e antichi castelli della Loira, patrimonio Unesco. Il ricavato, ovviamente, sarà a beneficio del personale sanitario in prima linea contro il Covid. E già in calendario, a marzo 2021, c'è l'edizione n. 60 dell'asta dell'Hospices de Nuits-Saint-Georges.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Alta moda e grandi vini, ancora insieme: torna "La Vendemmia di Via Montenapoleone"

In una Milano che cerca di non pensare ad un Covid ancora purtroppo assai presente, vino ed alta moda tornano a fare squadra per uno degli eventi più glamour tra i tanti della sfera enoica: dal 5 all'11 ottobre torna "La Vendemmia di Via Montenapoleone" n. 11 firmata da MonteNapoleone District", in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia (che anche quest'anno vivrà la concomitanza di date con la "Milano Wine Week n. 3, di scena dal 3 all'11 ottobre, ndr). Come da tradizione, il Quadrilatero della Moda, il vino diventa protagonista nelle boutique solitamente frequentate da "big spender" di tutto il mondo, ma si rafforza il legame con la città e con i suoi tanti Musei di primo piano, con l'alta ristorazione e non solo. Da Valentino con Antinori ad Armani con Tenuta San Guido, da Miu Miu con Kettmeir a Venini con Masi, da Dolce & Gabbana con Donnafugata a Fratelli Rossetti con Berlucchi, da Acqua di Parma con Cà Maiol a Brunello Cucinelli con Antonelli, da Etro con Contadi Castaldi a Larusmiani con Umberto Cesari, da Falconeri con Pasqua a Montblanc con Barone Pizzini, da Moore con Dal Forno a Moncler con Tenuta San Leonardo, da Tod's con Umani Ronchi a Hogan con Grappa Nonino, da Van Cleef & Arpels a Rocca di Frassinello a Prada con Frescobaldi, da Pinko con Venica & Venica a Banner con Leone de Castris, da Stuart Weitzman con Villa Sandi ad Aspesi con Principe Pallavicini, da Almini con Castello Banfi a Paul & Shark con Abbazia di Novacella, da Ermenegildo Zegna con Ferrari a Herno con Coppo, tra gli altri, tantissimi i grandi binomi che uniscono il grande vino italiano ad alcuni dei più celebri brand della moda e non solo. Con "la vendemmia" che animerà non solo le boutique, ma anche i grandi alberghi di Milano, i ristoranti, i luoghi d'arte e non solo. Confermata la partnership con l'Ente Fiera Tartufo Bianco d'Alba, parte quella con Tannico, mentre uno dei momenti più attesi e importanti della Vendemmia è l'asta benefica battuta da Christie's in favore di Dynamo Camp, in programma martedì 6 ottobre al Principe di Savoia e, in contemporanea, sul profilo Instagram @MonteNapoleoneDistrict, mentre il 9 ottobre è in programma la degustazione delle migliori etichette del Comitato Grandi Cru d'Italia, al Four Seasons Hotel.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Terra Moretti: la presidenza da Vittorio a Francesca

In poco più di 40 anni, Vittorio Moretti, uno dei grandi signori del vino italiano, partendo da quella Franciacorta di cui può essere considerato uno dei padri nobili, ha costruito uno dei gruppi più importanti del vino italiano. Un piccolo ma prestigiosissimo impero tra Lombardia, Toscana e Sardegna, una realtà da 65 milioni di euro di fatturato, 8,5 milioni di bottiglie prodotte, 548 dipendenti, e 1.154 ettari vitati divisi in sei cantine, costruite da zero o acquistate: da Bellavista a Contadi Castaldi, in Franciacorta, da Petra a Suvereto, Acquagiusta Tenuta La Badiola in Maremma e Teruzzi a San Gimignano, e Sella & Mosca in Sardegna. Ed ora, al vertice di quel regno, è tempo di una successione, con Vittorio Moretti (che resta, comunque, presidente della Holding Terra Moretti, impegnata nell'edilizia e nell'ospitalità di altissimo livello, con realtà come L'Albereta in Franciacorta e L'Andana in Maremma, ndr), che ha deciso di affidare lo scettro del gruppo Terra Moretti Vino alla figlia Francesca, secondogenita, enologa e attiva nel comparto vino sin dal 1997, e Ceo dal 2016. Che avrà al suo fianco uno dei manager più esperti del vino italiano, Massimo Tuzzi. Un passaggio generazionale che Vittorio Moretti medita da tempo e che ora si realizza concretamente.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Bar e ristoranti italiani sono sicuri e rispettano le regole: a dirlo sono i loro stessi clienti

I ristoranti in tempo di Covid? Sono luoghi sicuri, perchè i ristoranti rispettano le norme di sicurezza sanitaria anti contagio. A dirlo sono i clienti: secondo una ricerca di Format Research, il 92% è "molto o abbastanza" soddisfatto di come i locali stiano gestendo la situazione. A dirlo la Fipe-Confcommercio, che sottolinea come l'aspetto legato alla sicurezza, secondo l'indagine, oggi come oggi sia prioritario anche nella scelta del locale: secondo l'indagine l'attenzione alle norme igieniche è l'aspetto più importante da valutare per il 47,4% dei consumatori, maggiore anche del distanziamento dei tavoli (35,2%), della dotazione di tavoli all'aperto (34%), e dell'attenzione al numero di persone all'interno del locale (20%). La controprova è che la paura del contagio è di gran lunga la motivazione n. 1 (66,5%) di chi decide di non andare al ristorante.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Novità per le Docg e non solo: le novità del Dl Semplificazione per il vino, convertito in legge

A WineNews la lettura di Marco Giuri, tra i massimi esperti di diritto in materia vitivinicola: "nel testo, in Gazzetta Ufficiale del 14 settembre, ci sono alcune novità, come il cambiamento della rappresentatività che serve per il passaggio di una Doc a Docg, che diventa più alta e qualificante rispetto a prima. Il periodo di vendemmia, poi, può iniziare dal 15 luglio invece che dal 1 agosto. Novità anche sul tema delle menzioni "Superiore" e "Riserva", sul fronte dei consorzi e degli agenti vigilatori dei Consorzi, e non solo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)