

La News



È l'ora della Milano Wine Week

Decine e decine di masterclass dedicate alle cantine e ai territori più importanti del Belpaese, degustazioni di grandi vini da ogni angolo d'Italia, forum, a partire dal Wine Business Forum di Business Strategies, tanti locali, ristoranti e spazi della città dedicati al vino, i quartieri che tornano "Wine District", legati ai territori e ai Consorzi del Belpaese, e tanto altro: dal 3 all'11 ottobre, Milano sarà il centro nevralgico del vino italiano, con la "Milano Wine Week", evento fisico che sfida il Covid, ma con una forte componente digitale. Nell'approfondimento, il "day by day" di WineNews, con tutti i momenti più importanti in agenda.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il crollo dei consumi fuori casa

Settore vitivinicolo e spirits ancora in sofferenza nell'ultimo trimestre 2020. A dirlo, lo studio previsionale di Federvini, curato con Tradelab, basato su dati aggiornati alla fine di ogni mese, proiettate per i mesi rimanenti dell'anno attraverso il modello dello "scenario planning". L'ultima rilevazione, ancora pesantemente negativa, si riferisce agli inizi di settembre, e per i vini lascia prevedere una chiusura del 2020 pari al -28%. Limitano i danni bar e ristoranti, che grazie al rimbalzo di agosto chiuderanno al -26%, mentre sul fronte della domanda, invece, la contrazione del turismo straniero, in particolare quello extra UE, ha avuto un'incidenza decisiva in negativo: l'impatto sui consumi di vino derivanti della domanda turistica straniera è infatti pari al -57%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La Vendemmia di Via MonteNapoleone

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 Moore con Dal Forno a Moncler con Tenuta San Leonardo, da Tod's con Umani Ronchi a Ermenegildo Zegna con Ferrari, e tante altre griffe della moda unite ai nomi top del vino italiano: a Milano, 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.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Carlo Petrini a WineNews: "puntare su un'economia di prossimità per uscire dalla crisi"

La pandemia di Covid-19, che torna a spaventare l'Europa e che tiene ancora in scacco le Americhe, ha letteralmente spargliato le carte in tavola. Il lockdown ed una rinnovata consapevolezza di ciò che mangiamo e dei territori e delle città che viviamo, ci hanno insegnato a guardare il mondo con occhi diversi. Mettendo al centro i grandi temi delle comunità rurali e dei piccoli borghi rurali con le loro produzioni, restituite al loro ruolo, fondamentale nel nostro tessuto sociale, economico e culturale, come racconta, a WineNews, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, a pochi giorni da Terra Madre Salone del Gusto 2020, che torna, online e con eventi in presenza in Italia e nel mondo, l'8 ottobre, fino ad aprile 2021. "Una delle contraddizioni di questo momento straordinario e di grande sofferenza che è la pandemia, è che tutta l'economia distributiva si è concentrata intorno alla grande distribuzione e all'online. In realtà, per uscire da questa situazione dovremmo implementare un'economia di prossimità. È l'unico modo per rigenerare l'agricoltura e per fare in modo che le comunità possano sviluppare un'economia diversa da quella del consumo per il consumo. Nell'economia locale si sviluppa il grande patrimonio delle relazioni. Dobbiamo pensare che esistono dei beni relazionali, così come ci sono dei beni di consumo e dei beni comuni". In questi mesi difficili, infatti, abbiamo riscoperto l'importanza del cibo e delle produzioni agricole, che non si sono mai fermate. "Spero che questo valore dell'economia alimentare rimanga - riprende Petrini - anzi si rafforzi, nella realizzazione di buone pratiche. Non stressare la terra con pesticidi ed uso eccessivo della chimica, avere rispetto degli animali, rifiutare gli allevamenti intensivi, ridurre la CO2: tutto questo sta alla base di una nuova agricoltura e di una nuova alimentazione, e dobbiamo chiederlo come elemento distintivo della nostra alimentazione". Nello scenario mondiale, profondamente mutato, "Slow Food è oggi l'espressione di una rete che coinvolge 160 Paesi - conclude il fondatore della "chiocciola" - grazie alla grande idea di "Terra Madre", ossia migliaia di comunità di contadini, di pescatori, di trasformatori in ogni angolo del mondo che cercano di realizzare, partendo dal proprio specifico, una realtà più sostenibile e rispettosa della natura".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Italia al top in Canada, Umberto Cesari brand n.1

Stabilmente tra i primi cinque mercati, in valore, per l'export di vino italiano, il Canada è spesso fuori dai riflettori. Eppure non solo è uno dei pochi mercati in cui le esportazioni del vino italiano sono cresciute anche nel 2020 (158 milioni di euro nei primi 6 mesi, contro i 153 del 2019, dati Istat), ma è anche un mercato che, soprattutto in alcune delle sue Regioni più importanti, è dominato dai vini italiani. Come racconta anche l'indagine di MiBD Analytics sulla presenza delle carte dei vini del Quebec, una delle regioni più importanti del Canada. Tra le singole cantine più presenti nelle carte dei vini dei ristoranti, ben 7 sulle prime 10 sono italiane, con al primo posto la Umberto Cesari, tra le cantine di riferimento dell'Emilia Romagna, davanti a Masi, Marchesi Antinori, Tenuta San Guido, Carpineto a Ruffino, a Caja. "È una notizia che mi riempie di felicità, non solo per la Umberto Cesari, ma per tutta l'Emilia Romagna, i cui vini sono troppo poco considerati", commenta a WineNews un entusiasta Gianmaria Cesari: "è un risultato che gratifica perché il Canada, in realtà, è uno dei mercati più competitivi e selettivi al mondo nel fine wine, sopra i 15 dollari a bottiglia". Tra i territori, invece, in "top 10" ci sono Igt Toscana, Barolo, Brunello di Montalcino e Chianti Classico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"50 Top Pizza": "I Masanielli" di Francesco Martucci è la migliore pizzeria d'Italia

Questa volta il gradino più alto del podio non è stato condiviso ma se lo prendo per intero "I Masanielli" di Francesco Martucci, che è stata giudicata la migliore pizzeria d'Italia e del mondo, secondo 50 Top Pizza 2020, riconoscimento arrivato con la pubblicazione della celebre guida on-line di settore. Il locale di Caserta rimane al comando da solo dopo l'ex-aequo del 2019, condiviso con "Pepe in Grani" di Franco Pepe (Caiazzo) che scende dunque per la prima volta in seconda posizione dopo tre anni da primo della classe. In terza piazza "I Tigli" di Simone Padoan (San Bonifacio, Vr) che può esultare anche per il premio speciale di pizzaiolo dell'anno. Ai piedi del podio il locale di Ciro Salvo, "50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria" e "La Notizia 94", del pizzaiolo Enzo Coccia, entrambe di Napoli. Campania al top con 16 riconoscimenti su 50, davanti a Lazio, Lombardia e Toscana con 6.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I numeri del biologico in Italia secondo Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea

A WineNews, la "lettura" del rapporto "Bio in cifre 2020", tra consumi (che arrivano a 3,3 miliardi di euro) e produzione. "Il settore non cresce solo nel 2020, è una tendenza di ampio respiro. C'è sempre più interesse da parte dei produttori, ma anche e soprattutto maggiore attenzione da parte dei consumatori. Siamo i terzi in Europa per superficie dedicata al biologico, e cresciamo nelle colture da cui nascono le eccellenze del made in Italy, come l'olio, gli ortaggi e il vino, con più di 100.000 ettari vitati a biologico".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)