

## La News



### Identità Golose, "on the road e digitale"

Per "Costruire un nuovo futuro" serve il "senso di responsabilità": riflessione del regista e uomo di cultura Davide Rampello, che lancia l'edizione 2020 di Identità Golose, il congresso ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che in pandemia si fa "on the road e digitale". A Milano, dal 24 al 26 ottobre, in mini eventi (su invito) ci saranno chef come Davide Oldani, Giorgio Locatelli, Philippe Léveillé, Cristina Bowerman e Ana Ròs, per citarne solo alcuni. Poi le esterne nei ristoranti dei top chef d'Italia, da Bottura ad Alajmo, da Romito a Cerea, da Bartolini a Cracco. Con tutti i contributi on line, dal 16 novembre, su [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

### Slow Food, 20 anni di Presidi

Venti anni di impegno, lavoro, passione per allontanare il rischio di estinzione di razze autoctone ma anche di varietà di ortaggi, frutta, pani, formaggi, salumi, dolci. Una salvaguardia che abbraccia antichi mestieri, tecniche di produzione, ambiente, paesaggi, territori e culture. Un impegno che oggi consente ai Presidi Slow Food di potersi costituire in Comunità Slow Food e quindi come gruppo di persone che opera sul territorio con un obiettivo comune e, per i prodotti, di fregiarsi della chiocciola rossa ed essere raccontati attraverso l'etichetta narrante: una operazione di trasparenza per descrivere tecniche di allevamento, coltivazione o trasformazione utilizzate da ogni singolo produttore. I Presidi Slow Food (593, di cui 324 in Italia) hanno festeggiato i primi 20 anni di storia, e ora evolvono e guardano al futuro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Il 23 ottobre è lo #ChampagneDay2020

Il 23 ottobre, in ogni angolo del mondo, si celebra lo Champagne Day 2020, l'evento universale che riunisce, per questa volta solo simbolicamente, tutti gli amanti delle bollicine francesi in un brindisi, all'unisono ma distanti, che correrà soprattutto sui social network, ma anche per aperitivi e degustazioni tecniche virtuali, tutte sotto un hashtag comune: #ChampagneDay. Lo ha lanciato il Comité Champagne, che ha sede in Francia, ad Epernay, e riunisce tutti i viticoltori e tutte le Maisons.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### Il Barolo tiene sul mercato, pur tra mille difficoltà, e guarda al futuro dopo la vendemmia

Nel mare tempestoso della pandemia, le acque sono agitate per tutti. Ma almeno le grandi ammiraglie del vino riescono a tenere la rotta, pur nelle difficoltà. È il caso del Barolo, che fa i conti con un mercato che non è crollato (e con le quotazioni dello sfuso che, secondo gli addetti ai lavori, tengono, intorno ai 600 euro ad ettolitro), grazie al suo appeal ormai consolidato tra gli appassionati ed i collezionisti del mondo. Anzi, al netto di una situazione indubbiamente complessa anche per il "re" dei vini delle Langhe, c'è anche chi, battendo canali alternativi come "wine club" e collezionisti ha addirittura visto crescere le proprie performance sul 2019, anche grazie ad un'annata 2016 sul mercato esaltata dalla critica internazionale, e al valore indiscusso dei cru, che valorizzano ulteriormente la produzione della denominazione. Non di meno, al futuro si guarda con la consapevolezza della forza del Barolo, ma anche con legittime e motivate preoccupazioni, dettate soprattutto da una situazione, quella legata al Covid, che non allenta la presa e non si sa quanto a lungo durerà ancora, con tutte le incertezze economiche, di mercato e non solo, che questo comporta. Per i produttori, il conforto arriva dal loro bene più prezioso, ovvero la vigna, che, in una vendemmia 2020 complicata, anche dal punto di vista del reperimento della manodopera, alla fine ha consentito di portare uve sanissime, perfettamente mature e anche in buona quantità a chi ha avuto il coraggio e la pazienza di aspettare il momento propizio, nonostante qualche giornata di maltempo importante proprio vicino alla raccolta. È il messaggio di sintesi che arriva dal meeting (su Zoom) di Deditus, associazione guidata da Gianni Gagliardo, che mette insieme aziende di famiglia storiche del Barolo, come Azelia, Cordero di Montezemolo, Luciano Sandrone, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti, animato dal giornalista del quotidiano "Il Sole 24 Ore" Giorgio dell'Orefice (tutte le riflessioni nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### Cina, l'import di vino torna a crescere

Il primo Paese al mondo a dover fare i conti con il Covid-19 è stato la Cina. Che, allo stesso tempo, è stato anche il primo Paese ad uscire dall'emergenza. Anche qui, ovviamente, il lockdown ha colpito i consumi, specie quelli legati al fuori casa, a partire dal vino importato. Un segmento che, come emerso dal webinar "The New Normal", analisi sul mercato cinese, l'impatto del Covid e le prospettive per il 2024, firmato dall'Isr - International Wine & Spirits Research per Vinexposium, ha già ripreso la sua corsa, prevista in crescita fino al 2024. Forte di un trend di lungo termine che la pandemia ha rallentato, ma non fermato. Ma anche di driver di consumo ben precisi: l'e-commerce, i giovani che raggiungono l'età legale per bere alcolici e le donne. Insomma, opportunità che resistono e si rinnovano, anche nei cambiamenti e nelle difficoltà. Quattro sono i motivi che fanno ben sperare per il futuro: i consumi globali ancora molto bassi, la capacità del vino di imporsi a tavola, i consumi femminili in crescita costante e i giovani che via via abbandonano gli alcolici tradizionali, come il baiju, per il vino. Ci sono ovviamente delle considerazioni da fare e degli ostacoli da superare, ma i numeri della ripresa economica della Cina (+4,9% nel terzo trimestre), fanno ben sperare anche il vino europeo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine & Food

### Masseto, la qualità oltre la bottiglia: alla cantina il "Premio In/Architettura Toscana" 2020

La nuova cantina di Masseto, un capolavoro di architettura plasmato nell'argilla blu e casa del celebre vino - fiore all'occhiello della galassia enoica controllata dalla Famiglia Frescobaldi - si è aggiudicata il "Premio In/Architettura Toscana" 2020, conquistando il riconoscimento per migliore "intervento di nuova costruzione superiore ai 5 milioni di euro" e il "Premio Speciale Willis Towers Watson" nella categoria "nuova costruzione". Due premi che "certificano" la qualità del lavoro dell'architetto Hikaru Mori dello studio progettista ZitoMori, a cui Masseto, guidato dal suo direttore Axel Heinz, ha commissionato la nuova cantina, inaugurata nell'aprile del 2019. Dal progetto, è nato un edificio interrato, che ricorda i templi sacri dell'antichità, con un cuore pulsante: il Masseto Caveau, dove riposano i vini della tenuta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### Il Giro, il ciclismo, il turismo lento, il Prosecco Docg: la "Prosecco Superiore Wine Stage"

Brindisi in mondovisione ad uno dei territori d'Italia più famosi al mondo, dove il legame tra vino e bicicletta è storia che guarda ai domani. A WineNews le immagini della tappa, e le riflessioni del presidente del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Innocente Nardi, del grande ciclista Moreno Argentin, nato a San Donà di Piave, tra i filari del Prosecco, e di Marina Montedoro, presidente dell'Associazione delle Colline Unesco.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)