wine2wine exhibition
22 | 23 | 24 NOVEMBRE 2020 | VERONA

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.013 - ore 17:00 - Mercoledì 21 Ottobre 2020 - Tiratura: 31.183 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

Umberto Cesari
VINO TERRA ANIMA

La News

In Cina le stelle dei Cerea

La ristorazione occidentale naviga a vista, tra coprifuoco, lockdown locali, e la temuta seconda ondata di Covid-19 che fa tremare il Vecchio Continente. In Asia, invece, le misure draconiane dei singoli Governi, applicate pedissequamente dai cittadini, hanno ristabilito la normalità già da mesi. In Cina, ad esempio, il lockdown localizzato alla Regione di Wuhan, ha permesso di contenere il virus e riaprire le grandi città già a marzo. Una normalizzazione "certificata" dalla Michelin, che ha presentato l'edizione 2021 dei ristoranti di Shanghai. Con una felice novità in ottica italiana: la seconda stella al Da Vittorio Shanghai, che porta a sette i "macarons" della Famiglia Cerea.

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Vino, 51,8 milioni all'esonero contributivo

Dei 100 milioni di euro stanziati dal Governo per aiutare la filiera del vino attraverso la misura della riduzione volontaria delle rese, solo 39 milioni di euro sono andati ai viticoltori. Ed i restanti 61 milioni? Resteranno al vino, come conferma la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della legge di conversione del Dl Agosto, ossia la legge n. 126 del 13 ottobre 2020. Che, all'articolo 58-quater "Misure a favore del settore vitivinicolo", dice che "sono destinate, nel limite di 51,8 milioni di euro per l'anno 2020, al finanziamento della misura dell'esonero contributivo. Le ulteriori risorse rivenienti dalle economie residue (...) attualmente pari a 9,54 milioni di euro per l'anno 2020, sono destinate al finanziamento di misure di sostegno a vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica (...)".

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Bottura al top della "50 Top Italy"

L'Osteria Francescana di Modena del più premiato degli chef italiani, Massimo Bottura, l'Uliassi di Senigallia di Mauro Uliassi, e il Daní Maison di Ischia di Nino di Costanzo: è il podio della "50 Top Italy" 2021, la classifica curata da Barbara Guerra e Albert Sapere, insieme al giornalista Luciano Pignataro, che mette in fila il meglio della cucina italiana, divisa in quattro categorie, "Low Cost", "Trattoria/Osteria", "I Migliori Ristoranti Italiani Fino a 120 euro" e "I Migliori Ristoranti Italiani Oltre i 120 euro".

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

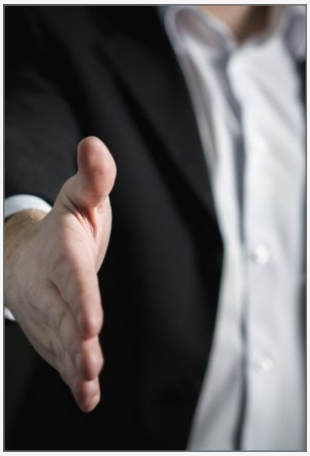
L'ottimismo dei manager del vino italiano per la ripresa sul mercato cinese

Primi a dover fare i conti con la pandemia di Covid-19, la Cina è anche il primo Paese ad uscirne e a restaurare una certa normalità. Che passa anche e soprattutto per la ripresa della crescita economica e dei consumi, compresi quelli di vino importato. Resta un mercato ricco di cambiamenti, difficoltà, ma anche opportunità, analizzate dai manager di alcune delle griffe più importanti del Belpaese, sentiti da "Zhong can yi jiu". "La Cina - commenta Livio Mazzanti, area manager China della griffe del Chianti Classico, Mazzei - sta mostrando grande solidità economica e dà segnali di ripresa, lenta e cauta. Sono convinto che ci sarà un grande aumento dei consumi, soprattutto durante il capodanno cinese". Secondo Paolo Fassina, regional manager North East Asia di Castello Banfi, locomotiva del Brunello di Montalcino, "nel breve termine, le ripercussioni saranno rilevanti, ma siamo ottimisti nel medio ed ancora di più nel lungo termine. Dalla seconda metà dell'anno registriamo segnali di ripresa, che ci fanno ben sperare. Sicuramente l'e-commerce ha subito una forte spinta". Positiva Viviane Cifali, assistente alla gestione delle vendite della Arnaldo Caprai, casa del Sagrantino di Montefalco. " I consumatori stanno acquisendo maggiore consapevolezza del vino e della cultura italiana. C'è più interesse, anche grazie a canali dedicati da cui raccogliere informazioni". Per chi vende Prosecco, come Ruggero Pini, area export manager (Eastern Europe, Middle East, Asia Pacific) Montelvini, diventa importante "stuzzicare la curiosità dei consumatori e il desiderio di sperimentare un nuovo stile di vita". Per Federica Rossodivita, export manager della storica griffe abruzzese Masciarelli, "questo Covid ha influenzato con "effetto domino" non solo la Cina ma tutto il mondo. La Cina è stato il primo Paese a chiudere la propria economia per limitare la diffusione del Covid, ma è stato anche il primo Paese a risorgere". Infine, il punto di vista di Palo Clemente, che porta sui mercati asiatici le etichette di griffe come Apollonio, Damilano, San Polino e tante altre, che sottolinea come la Cina abbia fatto "negli ultimi due anni una grande pulizia: sono spariti player poco professionali, così come le strategie a breve termine. Vincerà chi saprà valorizzare il proprio brand".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Vino, i prezzi li fa il mercato. Con mille variabili



Le rilevazioni statistiche vanno prese sempre come riferimento di massima, soprattutto quando si parla di prezzi. Perché il prezzo reale di un bene, lo fa il mercato, lo determina, in generale, il rapporto tra domanda e offerta e, in ultimo, il punto di incontro tra chi vende e chi compra. Ragionamento che vale tanto più per un bene come il vino, il cui valore è influenzato da mille fattori: l'andamento sul mercato, la qualità, il prestigio, la longevità e così via. Ribadito questo concetto, hanno fatto discutere alcune rilevazioni indicate on line dal portale Ismea, che WineNews ha riportato nei giorni scorsi, e successivamente modificate e aggiornate dalla stessa Ismea. Ed allora, siamo andati ad indagare ulteriormente le quotazioni riportate dalle Camere di Commercio di tanti territori del vino d'Italia, almeno per alcune delle denominazioni più importanti. Tra le altre, il Barolo, per esempio, secondo quella di Cuneo, segnala una forbice tra i 616 euro ed i 682 euro ad ettolitro per il Barolo 2015, e tra i 499 ed i 575 euro per il Barolo 2016. L'Amarone (dati di Verona), oscilla tra 700 e 750, il Brunello di Montalcino (dati di Siena), a seconda delle annate, va tra gli 800 ed i 1.000 euro ad ettolitro. Tiene il Prosecco (fonte Treviso), sui 155-160 euro ad ettolitro per il Doc, e tra i 190 ed i 205 per il Docg.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Paura e restrizioni mettono in ginocchio i ristoratori. Che il 28 ottobre scendono in piazza

Gli ultimi provvedimenti presi da Governo e alcune Regioni per il contenimento della seconda ondata di Covid-19 stanno mettendo definitivamente in ginocchio i pubblici esercizi. Non soltanto i ristoranti, svuotati dall'effetto psicologico negativo determinato dall'impennata di nuovi casi, ma anche i bar, i locali di intrattenimento e le imprese di catering e banqueting, impossibilitati a lavorare. Un'emergenza sulla quale la Fipe/Confcommercio accenderà i riflettori martedì 28 ottobre, quando i gestori dei locali occuperanno le piazze di 10 città italiane: Firenze, Milano, Roma, Verona, Trento, Torino, Bologna, Napoli, Cagliari, Palermo e Bergamo. Obiettivo: ricordare i valori economici e sociali della categoria, che occupa 1,2 milioni di addetti, e chiedere alla politica di intervenire in maniera decisa e concreta.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Dare sicurezza e serenità al cliente: oggi più che mai è l'imperativo nelle sale dei ristoranti

A WineNews le testimonianze, in tempo di Covid, di Marco Reitano (La Pergola del Rome Cavalieri) e Marco Amato (Imago Hotel Hassler). La pandemia ha cambiato anche il lavoro di sala, ma tra regole e norme in parte già nel quotidiano (distanziamento e igiene su tutti), con organizzazione e trasmettendo calore e positività al cliente, si può andare avanti e guardare al futuro, pur in uno scenario difficilissimo.

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it