

La News



Si torna in vigna, a "Scuola di Potatura"

Mentre l'Italia alle prese con il Covid ragiona su scuole chiuse e didattica a distanza, ce n'è una peculiare di scuole che, sotto il cielo e tra le vigne, è pronta a ripartire. Ovvero la "Scuola Italiana di Potatura della Vite Simonit&Sirch", il cui metodo firmato da Marco Simonit e Pierpaolo Sirch è ormai un riferimento di livello mondiale, applicato in molte delle cantine più importanti del mondo e d'Italia. Le lezioni, nei territori più prestigiosi d'Italia sono programmate tra novembre 2020 e gennaio 2021 per la potatura invernale e in primavera 2021 per la potatura verde, con a parte pratica in vigna, una parte teorica che si svolgerà in online learning.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I 100 anni di Gianni Rodari e il cibo

"Le avventure di Cipollino" (1951) contro Limone, in nome della libertà di un popolo intero fatto di pomodori, ciliegie e fagiolini; "La strada di cioccolato" che i tre fratelli di Barletta non possono che mangiare; i coetanei di Roma che svelano il segreto del disco volante apparso sul cielo della Capitale: è "La torta in cielo!". E Giovannino Perdigiorno che una volta capitò nel paese de "Gli uomini di burro"? Senza dimenticare la "Storia del regno di Mangionia", a Est del ducato di Bevibuono. E che a Sant'Antonio, sul Lago Maggiore, viveva invece una donnina i cui servizi erano richiesti da tutti: "L'Apollonia della marmellata". Cento anni fa, il 23 ottobre 1920, nasceva Gianni Rodari, il "maestro della fantasia", uno dei più grandi autori italiani di tutti i tempi, che ha dedicato storie e filastrocche indimenticabili anche al cibo, rendendolo protagonista del suo regno fantastico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Business Strategies, una app per crescere in Cina

Si chiama Taste Italy!, ed è una app sviluppata dalla Business Startegies, società di consulenza per l'internazionalizzazione delle imprese, pensata per aiutare, sfruttando la piattaforma WeChat, le imprese italiane - comprese ovviamente quelle del vino - ad acquisire, comprendere e fidelizzare i clienti cinesi. Come ricorda il Fondo Monetario Internazionale, la Cina sarà l'unica grande potenza economica a crescere anche nel 2020, con una prospettiva al 2021 di un +8%, consumando, però, esclusivamente sul mercato domestico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino & export, l'Italia arretra ma non tracolla nei primi 7 mesi 2020: valori a -2,6%

Retrocede, ma non crolla il vino italiano nei mercati del mondo, nonostante le tensioni internazionali e la Pandemia: secondo i dati Istat, analizzati da WineNews, le spedizioni enoiche del Belpaese, in valore, tra gennaio e luglio 2020, hanno raggiunto il valore di 3,51 miliardi di euro, con una perdita del -2,6% sullo stesso periodo 2019 (quanto toccavano quota 3,6 miliardi). Una variazione percentuale, peraltro, migliore sulla rilevazione sia sui primi 5 mesi 2020 (quando si registrava un -4%), che, sul primo semestre (-3,4%). Nonostante le comprensibili e motivate preoccupazioni per lo scenario futuro, non solo per una fine anno che è momento centrale dei consumi di vino in tutto il mondo, ma anche per il riacuirsi dell'impatto del Covid e delle misure di contenimento sui mercati, fino a qui il dato economico complessivo, indica una sostanziale tenuta del sistema, pur in terreno negativo, per lo meno all'estero. Nel dettaglio, secondo i dati Istat su alcuni dei principali mercati, sono in "attivo" mercati come la Germania, che per il Belpaese rappresenta il secondo partner sia in volume che in valore (617 milioni di euro nei primi 7 mesi del 2020 rispetto ai 612 del 2019), il Canada, stabilmente tra i primi 5 paesi target del vino tricolore (189 su 186 milioni di euro) e la Francia, da anni in costante crescita (127 su 123). In perdita, invece, mercati fondamentali come gli Stati Uniti (872 milioni di euro contro 859 del 2019), primo Paese al mondo per importazioni enoiche e primo partner per l'Italia del vino, che negli States resta comunque leader, e il Regno Unito (sceso a 374 milioni di euro rispetto ai 412 del 2019), dove oltre alle misure anticovid pesa forte l'incertezza economica legata alla Brexit, ma anche la Svizzera (204 milioni su 216), e giù, nel periodo in esame, anche Paesi come Russia (49 milioni di euro nel 2020 sui 56 del 2019) e Cina (45 milioni di euro su 74), anche se nel Celeste Impero, secondo diversi report, economia e consumi, compresi quelli di vino straniero, sembrano essere in ripresa dopo mesi difficilissimi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

A WineNews parla "re Giorgio" Pinchiorri

Dagli inizi e dai suoi maestri, "il sommo" Luigi Veronelli, che ha insegnato a tutti, e Bepino Lapi (alla guida del Buca Lapi, storico ristorante all'interno di Palazzo Antinori, ndr) che mi ha trasmesso la passione per il vino", ad oggi, raccontando genesi e curiosità dell'asta milionaria, che ha fatto parlare il mondo, battuta da Zachy's con 2.500 grandissime bottiglie, una piccola parte dello sconfinato tesoro enoico che ha costruito nella mitica Enoteca Pinchiorri, "tempio" della grande cucina e del grande vino, che ha fondato proprio partendo dal vino, con le sue prime 3.000 bottiglie e la voglia di portare tanta Francia, ma anche Piemonte, e rarità dalla Toscana, e fatto crescere negli anni insieme alla moglie Annie Feolde, ad Alessandro Tomberli, insignito di recente con il insignito di recente con il premio di miglior sommelier di Italia per "Fifty Top Italy 2020", agli chef Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina e a tutto il suo staff. All'interno del suo regno "a tre stelle Michelin", Giorgio Pinchiorri è un re, che si distingue per entusiasmo e passione ed eccentricità. E che si è raccontato a WineNews (anche in una video intervista che pubblicheremo nei prossimi giorni). Tra aneddoti e ricordi di uno dei grandi padri nobili del vino e della ristorazione italiana (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Early dinner" alla nordica contro il coprifuoco? La ristorazione italiana si divide

In tempo di Covid e di "coprifuoco", nella ristorazione italiana c'è chi pensa all'"early dinner", un primo turno di cena in orari che, nella nostra tradizione, sono più da merenda o da aperitivo. Realtà, invece, già consolidata nel Nord Europa, anche in ristoranti importanti come il Noma di Copenhagen o l'Alain Ducasse at the Dorchester a Londra, per fare degli esempi. Ipotesi che divide, come raccontano le opinioni (nell'approfondimento) di "ristoranti" come il tristellato Da Vittorio a Brusaporto, il bistellato Terra The Magic Place di Sarentino (Bolzano), Il Lunasia dell'Hotel Plaza e De Russie di Viareggio, la stellata Osteria Perilla a Rocca d'Orcia, Il Comandante del Romeo Hotel di Napoli, il Club del Doge del The Gritti Palace di Venezia, e ancora la Terrazza Gallia dell'Excelsior Hotel Gallia e Bioesseri di Milano, o La Scaletta, pizzeria d'autore di Ascoli Piceno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Chianti Classico a Colpo d'Occhio", il buono nel calice unito al bello del paesaggio

Il progetto del Consorzio del Gallo Nero, con Alessandro Masnaghetti: mappe in 3D e on line per immergersi nel territorio da cui nasce ogni bottiglia. Il presidente del Consorzio, Giovanni Manetti: "è un progetto che risponde ad una voglia di conoscenza più approfondita del territorio e del paesaggio, e un passo ulteriore verso le Unità Geografiche Aggiuntive". Masnaghetti: "è un progetto che nasce per esaltare le differenze, le particolarità che nel Chianti Classico".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)