

La News



**Le reazioni "del vino" al Dpcm**

1,2 miliardi di euro: tanto saranno le perdite a fine anno per le cantine italiane, legate alla crisi dell'horeca nazionale, aggravate dal nuovo "lock down serale". A dirlo la Uiv-Unione Italiana Vini, che esprime solidarietà alle aziende della ristorazione, chiede con urgenza un "incontro con i ministeri e le istituzioni preposte per capire quali potranno essere le azioni da intraprendere in difesa del nostro settore". Misure che potranno essere "crediti di imposta e defiscalizzazioni", suggerisce Federvini, o comunque sostegni economici che servano subito a produttori e ristoratori, "per garantire loro almeno la sopravvivenza", sottolinea Assoenologi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**Tutto chiuso alle ore 18: le preoccupazioni di ristorazione e agricoltura italiana**

Tra l'impatto economico e le misure restrittive che cambiano in maniera repentina, lo sconforto dei ristoratori è grande. Fatto sta che da oggi, alle ore 18, le serrande si chiuderanno per tutti: bar, pub, ristoranti (ad eccezione di quelli degli alberghi, per i loro clienti, e di quelli lungo strade e autostrade, e fatti salvi asporto e consegna a domicilio), pasticcerie e così via. Ma non convincono le nuove misure restrittive per la ristorazione varate dal Governo. "Ci sono tante cose contraddittorie - commenta, a WineNews, Cristina Bowerman, presidente degli Ambasciatori del Gusto e ristoratrice con la Glass Hostaria di Roma, una stella Michelin - non si capisce perché se un ristorante è sicuro a pranzo non lo sia a cena, o perché lo siano quelli lungo le autostrade e gli altri no. Che l'impatto economico sarà forte è evidente, ma alcuni pensano di mollare perché si cambiano le norme da un momento all'altro, dopo che ci è stato chiesto di adeguarci ai protocolli, cosa che abbiamo fatto, ed è sconfortante". Sulla stessa linea Chicco Cerea, chef del trisstellato Da Vittorio: "siamo sconfortati e delusi dal Governo. Quello che conta di più ovviamente è la salute. Ma saranno ripercussioni economiche e sociali importanti". "Avrei preferito che ci fosse stato detto "sarete puniti nel caso non rispettate le regole", ma il distanziamento, le mascherine, l'igiene dei luoghi, come è stato raccomandato, è sempre rispettato, e quindi non sono convinto molto da questo provvedimento", ha detto a WineNews, Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, a partire dalle tre stelle Michelin del Mudec di Milano - incontrato ad "Identità Golose", a Milano, che ha chiuso oggi. Ma c'è tutta la filiera in grande allarme: Confagricoltura ha chiesto che i ristoratori promessi per l'Horeca vengano garantiti anche a chi produce la materia prima, così come ha fatto Origin, che mette insieme in consorzi dei prodotti Dop e Ipg, mentre la Cia-Agricoltori Italiani lancia l'allarme per gli agriturismi, la Coldiretti sottolinea l'importanza della filiera agroalimentare, la Gh (Grossisti Horeca) ipotizza perdite complessive di 8 miliardi di euro e la Fipe, stimando l'impatto della misure in altri 2,7 miliardi di perdite, conferma le manifestazioni degli operatori del settore per il 28 ottobre, nelle piazze d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Antinori record: il Tignanello 2016 è il n. 1 per Wine Enthusiast**

Vincere è difficile, ripetersi lo è ancora di più. Adagio spesso riferito ai campionissimi dello sport. E che in alcuni casi, rarissimi, può valere anche nel mondo del vino. Il campionissimo, in questo caso, è il nome n. 1 del vino italiano, la Marchesi Antinori, capace, con i suoi tre diamanti, di mettere insieme un tritico di primati davvero unico. Perché, come WineNews è in grado di anticipare, il suo Tignanello 2016 è il n. 1 della "Top 100 Cellar Selection" 2020 della rivista Usa "Wine Enthusiast" (l'Italian editor è Kerin O'Keefe). Un primato che si aggiunge, caso rarissimo per una cantina, all'essere "n. 1" al mondo già conquistato ancora nella "Top 100 Cellar Selection" nel 2012, con il Guado al Tasso 2008, che nasce nella splendida tenuta bolgherese della famiglia Antinori (oltre poi al titolo di "miglior vino del mondo" del Solaia 1997, nel 2000, in "Top 100" dell'altra famosa ed importante rivista Usa "Wine Spectator", ndr). Summa di una serie impressionante di riconoscimenti per i diversi grandi vini di Antinori e per il brand, arrivati con una costanza nel tempo, e da tante voci diverse, che conferma la continuità nell'altissima qualità che una delle più importanti e storiche realtà del vino italiano, guidata dalla famiglia Antinori e dal dg Renzo Cotarella, è in grado di esprimere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**La carne "non carne" resiste in Ue**

Per l'Unione Europea si possono continuare a chiamare "carne" anche tutti quei prodotti a base vegetale che di carne non ne hanno affatto. L'Europarlamento, nei giorni scorsi, ha bocciato gli emendamenti che avrebbero bloccato l'uso di denominazioni ingannevoli per alimenti di origine vegetale spacciati per hamburger, salsicce o bistecche di carne. È una "posizione che va contro la trasparenza per la quale Confagricoltura si batte da tempo, a favore dei consumatori e delle imprese zootecniche", afferma il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, "i consumatori hanno il diritto di scegliere basandosi su informazioni affidabili che riflettano correttamente le caratteristiche del prodotto". "Serve una norma nazionale - rilancia la Coldiretti - per fare definitivamente chiarezza ed evitare l'inganno ai danni dei consumatori".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**La Zenato Academy riparte da Berlino**

Creare un luogo d'incontro dedicato a giovani artisti nel campo della fotografia, che possa esprimere l'intimo nesso tra tradizione vitivinicola e arte fotografica. È il senso della Zenato Academy che, nel Mese Europeo della Fotografia, ha portato in anteprima la mostra "Vino. Oltre il paesaggio" all'Ambasciata d'Italia a Berlino, dove resterà fino a stasera. A declinare il tema del paesaggio, inteso come fonte di conoscenza, testimone della produzione del vino, gli allievi di f16 Schule für Fotografie di Berlino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**"Top 100 Cellar Selection" 2020 di "Wine Enthusiast", l'Italia che sa invecchiare**

Oltre al Tignanello 2016 di Antinori, sono tante (21 su 100) le griffe del vino italiano nella "Top 100 Cellar Selection" 2020 di "Wine Enthusiast", testimonianza di una capacità del Belpaese di realizzare vini di grande longevità in tanti territori diversi. Dai Barolo di Cavallotto, Brovia, Comm. G. B. Burlotto e Giovanni Rosso, passando per il Barbaresco di Roagna, ai Brunello di Montalcino di Il Marroneto, Ciacci Piccolomini e della "culla del Brunello", la Tenuta Greppo di Biondi Santi (con la Riserva), da Castello Banfi con l'Igt Toscana a San Felice con il Chianti Classico, dal Soave Classico di Gini all'Etna di Palmento Constanzo, dal Faro di Palari al Valtellina Superiore di Arpepe, dal Franciacorta di Cà del Bosco al Trentodoc di Maso Martis, al Lessona di Colombera & Garella, dal Nobile di Montepulciano di Salcheto ad Allegrini, con La Poja, fino al Taurasi di Guastaferro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Dentro al Dpcm del 24 ottobre: cosa cambia per bar, ristoranti e alberghi**

A WineNew, l'analisi dell'avvocato Marco Giuri: tra le pieghe del decreto, anche la distanza tra Governo e Regioni sull'orario di chiusura. "Questo Dpcm nasce dai due verbali del Comitato Tecnico Scientifico, del 18 e 24 ottobre, che hanno suggerito al Governo disposizioni più severe. La Conferenza Stato-Regioni ha scritto una lettera al Governo in cui si suggeriva la chiusura dei ristoranti per le 23 e per i bar alle 20. Sottolineando di prevedere misure chiave di sostegno ad un settore, ancora una volta, colpito duramente".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)