

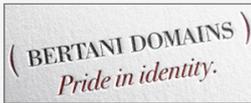
La News



Prosecco Rosè, via libera nel mondo

Il Prosecco, lo spumante italiano più popolare ed esportato nei mercati internazionali, è pronto a tingere di rosa i calici di tutto il mondo: l'Ue ha dato il suo via libera, che consentirà alla nuova tipologia di Prosecco Doc Rosè di essere commercializzato nei mercati esteri, oltre che in quello italiano. "Daremo sviluppo virtuoso alla denominazione con un prodotto di elevata qualità, esprimendo al meglio i fattori ambientali e quelli umani che caratterizzano il nostro territorio", commenta il presidente del Consorzio del Prosecco Doc Stefano Zanette. Via libera, dunque a 20 milioni di bottiglie di Prosecco Rosè (su una produzione complessiva di oltre 486).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Se la vigna regala un piccolo sorriso

A uve in cantina, il responso del vigneto Italia, aspettando la prova del calice, pare ovunque positivo, se non entusiasmante. Lo testimoniano molti dei territori più importanti d'Italia, regalando al settore un piccolo sorriso in un quadro difficilissimo. Se la grande qualità delle uve fa pensare a grandi vini in arrivo, il calo di quantità (nel complesso 46,6 milioni di ettolitri, -2% sul 2019 secondo le recenti stime di Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini) in questo durissimo 2020 è quasi un sollievo. Come è ovvio a preoccupare è il mercato, interno ed estero, che deve fare i conti con le chiusure e le restrizioni locali che rischiano di fermare (di nuovo) i consumi fuori casa. Eppure, per i produttori, avere vini di grande qualità in cantina, soprattutto quelli che arriveranno sul mercato solo tra qualche anno, è un punto fondamentale da cui ripartire.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"I capolavori a denominazione di origine"

Storia, tradizione, innovazione, sapienza, cultura, lavoro e conoscenza, oltre che alta qualità e gusto: c'è tutto questo dietro all'eccellenza del made in Italy agroalimentare Dop e Igp. Un patrimonio da trasferire al consumatore, perché possa apprezzare il valore reale dei prodotti. È da questa riflessione che nasce "I capolavori a denominazione di origine", la prima iniziativa nata dall'accordo tra Eataly, Federdoc, Fondazione Qualivita, oriGIn Italia, e Treccani. Primo step, con corner e qr code negli Eataly d'Italia, ma si punta a quelli nel mondo, e alle Ambasciate.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

A uve in cantina, un viaggio tra le denominazioni del vino del Belpaese: il Centro Nord

La vendemmia è alle battute finali, le uve sono in cantina già da qualche giorno, se non da settimane, in diversi territori chiave il vino è già pronto, in attesa di affinamento ed eventuale invecchiamento, prima di arrivare in bottiglia. Per ora, la 2020 è un'annata in fasce, che a livello qualitativo è stata capace di regalarsi picchi importanti, ma le premesse della vigilia, in termini quantitativi, non sono state rispettate. Nulla di grave, e comunque quello delle quantità, in questo momento, è l'ultimo dei problemi. Il viaggio di WineNews parte dal Barolo, dove, a fare il punto sono i vignaioli riuniti nell'Associazione Deditus, guidata da Gianni Gagliardo, che parlano di "una vendemmia sorprendente, dal punto di vista agronomico e gestionale. La qualità delle uve raccolte è ottima: sane, con un grado zuccherino alto e la giusta maturità fenolica". In Franciacorta, aspettando la primavera per capire la qualità delle basi spumante, Silvano Bresciniani, a capo del Consorzio e dg Barone Pizzini, parla di "una vendemmia andata bene, le quantità sono in crescita del 10% e sulla qualità siamo ottimisti". Tra i vigneti dell'Amarone, come spiega Olga Bussinello, direttrice Consorzio Vini Valpolicella, "la raccolta è terminata, ma la vendemmia no. Aspettiamo i tempi dell'appassimento. Andamento altalenante, a causa della pioggia, ma il caldo degli ultimi 15 giorni ha portato ad una conclusione positiva". Nel Trentodoc, come spiega il presidente dell'Istituto, Enrico Zanoni, "secondo l'analisi degli zuccheri, dei sali minerali e delle sostanze aromatiche degli acini in cantina ci sono ottime uve e vini che in primavera sveleranno il loro potenziale". Nelle aziende del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene, "la vendemmia si è conclusa con un segno positivo, in particolare per quanto riguarda la qualità delle uve portate in cantina". Scendiamo sulla costa tirrenica, a Bolgheri, secondo la vicepresidente del Consorzio, Cinzia Merli (Le Macchiole), "è stata un'annata positiva, con meno quantità delle attese. In cantina vini di grande equilibrio, ma non è la 2016 ...". Restando in Toscana, per il Chianti, il bilancio del presidente Giovanni Busi al raccolto si può riassumere in un flash: "meno ma ottimo. La qualità è altissima".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dopo la vendemmia, il bilancio nei territori del Centro Sud

Entusiasmo anche nel Chianti Classico, dove il presidente Giovanni Manetti (Fontodi), parla di "qualità eccellente delle uve portate in cantina, i vini sono ricchi e ben strutturati, ma anche equilibrati, succosi e freschi". La vendemmia a Montalcino, patria del Brunello, segna invece "un calo produttivo del 5-10% ma la qualità, è alta, da ottima a eccellente. Ci sono bellissimi colori, bei profumi, belle acidità ed un grado alcolico contenuto", commenta il presidente Fabrizio Bindocci (Il Poggione). "Calo dei volumi importante, ma ottime prospettive sul fronte della qualità alla conclusione della vendemmia", commenta Alessio Durazzi, direttore del Consorzio del Morellino di Scansano. Nelle Marche, "i Verdicchio regalano acidità e freschezza, si prospetta una grande annata, sia a Jesi che a Matelica", dice Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini". Scendendo lo Stivale, a Manduria la vendemmia del Primitivo "è da annoverarsi tra le migliori degli ultimi anni", dice il presidente del Consorzio Mauro di Maggio. Il nostro giro d'Italia termina nella Doc Sicilia, dove, commenta il presidente Antonio Rallo, "non avremo una grande produzione, ma il vino sarà di qualità eccellente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La ristorazione italiana in piazza: "non siamo untori e rivendichiamo il diritto di lavorare"

Lontana dalle scene di guerriglia viste in queste ore, la protesta dei ristoratori italiani si è fatta sentire con civiltà e rispetto delle regole, e anche per questo con una voce ancora più forte e chiara. Quella di oltre 10.000 persone in 24 piazze del Paese, chiamate a raccolta da Fipe - Confcommercio, che hanno simbolicamente apparecchiato per terra, per ricordare alla politica lo stato di emergenza nel quale versa il settore della ristorazione, "con 300.000 posti di lavoro a rischio, 50.000 aziende che potrebbero chiudere entro fine 2020 e 2,7 miliardi di euro bruciati solo per effetto dell'ultimo decreto", e 41 miliardi di perdite complessive nell'anno del Covid, quasi la metà del giro d'affari 2019. "Non siamo untori e rivendichiamo il diritto di lavorare", ha detto il presidente Enrico Stoppani. In attesa di vedere pubblicato il "Decreto Ristori" annunciato ieri dal Governo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il grande lavoro di produttori storici, unito a quello dei "nuovi", per il futuro del Timorasso

Giorgio Rivetti (La Spinetta): "bene che produttori strutturati come noi che siamo arrivati di recente, così come altri come Oddero, Pio Cesare, Borgogno e non solo, con una maggiore presenza sui mercati del mondo, lavorino a fianco dei piccoli e storici come i Massa, i Mutti, i Colombera, e tanti altri, che già fanno grandi vini nel territorio. E in generale il fatto che tanti nomi storici del Piemonte stiano guardando anche oltre Barolo, Barbaresco e Barbera, è positivo per la crescita della Regione nel senso dell'altissima qualità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)