

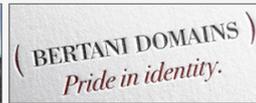
La News



Vino, cucina e arte, per il rilancio in Asia

Grandi vini, alta cucina e arte per il rilancio dell'Italia in Asia, a partire da Hong Kong. Il 5 novembre, con la regia di Gelardini & Romani Wine Auctions, ci saranno i grandi vini italiani, selezionati dalla Master of Wine d'Asta Sarah Heller, la cucina dello chef 3 stelle Michelin Umberto Bombana, e le opere di Botticelli e non solo, per celebrare il Rinascimento, nella "Everlasting Wonder Gala Dinner", all'Hong Kong Museum of Art, con il gotha finanziario e governativo della città, nel debutto della collaborazione con il Museo degli Uffizi di Firenze, il Consolato Italiano e la Chinese Italian Cultural Society guidata da Michelle Ong Cheung (nella foto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Chiusure alle 18, consumi di vino a rischio

Un tracollo nel consumo del vino del 70%, è il costo stimato - in attesa del nuovo - dell'ultimo Dpcm che ha chiuso i locali alle 18. A lanciare l'allarme, il Consorzio dei Chianti: "il 70% del vino si consuma dall'aperitivo in poi - spiega il presidente Giovanni Busi - e i ristoratori si sono adattati ad ogni disposizione, accogliendo i clienti in sicurezza. Hanno fatto sacrifici economici importanti, pur di restare aperti. Ci sono ancora lavoratori che aspettano la cassa integrazione, e troppa burocrazia. Altri Paesi hanno assicurato almeno il 75% dell'incasso. Sarebbe necessario garantire un accesso al credito più facile, oggi assente, eliminando temporaneamente gli accordi di Basilea. Se il Governo non prenderà provvedimenti concreti, il fallimento di interi settori sarà inevitabile".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino, bloccata frode tra Italia e Cina

I Carabinieri del Nas di Firenze hanno sgominato un traffico di vini toscani pregiati contraffatti come Brunello di Montalcino, Chianti ma anche grandi brand di Bolgheri, tra Italia e Cina. "Non possiamo permettere che una goccia di vino contraffatto possa danneggiare la nostra reputazione - ha detto, parlando con la voce dei territori, il presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino Fabrizio Bindocci - questo tipo di azioni illegali sono oggi ancor più odiose e vigliacche; per questo ci sentiamo doppiamente riconoscenti nei confronti dei Nas di Firenze".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La "resistenza" dei grandi vini italiani. Che soffrono ma non crollano. I dati aggiornati Ismea

"Di certo non siamo felici come in altri tempi, ma viste le prospettive che avevamo a marzo diciamo che abbiamo resistito. E non è poco. Anzi, i dati a settembre ci dicono che le vendite in volume sono addirittura cresciute del 2% sul 2019". Sono parole confortanti, quelle che arrivano sul Barolo, uno dei grandi vini d'Italia e del mondo, raccontate a WineNews da Matteo Ascheri, alla guida del Consorzio di Barolo e di Barbaresco, in vista di una fine anno che, di norma, è il momento più importante per il consumo dei grandi vini italiani. Intanto, però, non è crollo, come dimostrano le quotazioni degli sfusi, spiega il presidente Ascheri: "per Barolo siamo sui 600 euro ad ettolitro, anche se va detto che di 2016 di fatto non ce ne è più". Anche per questo il portale Ismea ha infatti rimosso il dato relativo alle quotazioni degli sfusi sul Barolo, ripreso da WineNews nei giorni scorsi, perchè ritenuto dalla stessa Ismea "non rappresentativo, in quanto influenzato dalle dinamiche straordinarie che stanno colpendo tutti i mercati, in ragione della emergenza epidemiologica in atto". Ed i dati aggiornati da Ismea sui prezzi medi mensili degli sfusi (dato di settembre rilevato da WineNews il 2 novembre, da prendere come puro riferimento di massima), mostrano che, almeno per le denominazioni più importanti del vino italiano, pur con qualche perdita, ma anche qualche debole aumento, le quotazioni tutto sommato restano a buoni livelli. Tra i grandi rossi, per esempio, il Brunello di Montalcino è segnalato sui 905 euro ad ettolitro, il Chianti sui 100, il Chianti Classico sui 252, e nelle grandi produzioni, tiene anche il Montepulciano d'Abruzzo, stimato sui 66 euro ad ettolitro. Tra le denominazioni bianchiste, il Prosecco Doc, sui 162 euro ad ettolitro, è addirittura in leggerissima crescita su settembre 2019, così come il Soave Classico, sui 120 euro ad ettolitro, mentre è sostanzialmente stabile il Gavi sui 280, così come l'Asti Moscato sui 170. Riferimenti di massima, da prendere come pura indicazione, poiché i prezzi possono variare, anche in maniera sensibile, in fase di contrattazione, a seconda della qualità delle singole partite, dei produttori, delle annate, dei trend di mercato e delle esigenze di domanda e offerta. Tanto più in un quadro complesso ed in costante ed imprevedibile evoluzione come quello attuale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La ristorazione e la Generazione Z, colpite dalla pandemia

Ma quale "stay-in generation": l'89% dei ragazzi pranza o cena fuori casa almeno una volta a settimana, perché, per una generazione che ha paura del silenzio, considera triste mangiare soli e "si sente obbligata ad uscire", il cibo rappresenta un facilitatore relazionale. E la scelta del locale è espressione d'identità, propria e di gruppo. L'offerta di cibo è parzialmente rilevante, meglio non sia troppo caratterizzata, così tutti sono contenti. Anche il mangiar sano è un'attitudine su cui mostrano consapevolezza, mentre la presenza digital si conferma un must, e Social network, instagrammabilità e promozioni su app hanno un ruolo fondamentale. Ecco la GenZ, quella dei veri nativi digitali, il più ampio gruppo di consumatori mondiali profondamente segnati dalla pandemia e dalle restrizioni, secondo "Food Z. La ristorazione secondo la Generazione Z", uno studio dell'agenzia di branding Cba sui comportamenti nel consumo di cibo. Che vuol dire soprattutto, out-of-home, conviviale e un modo di essere, tutti aspetti che, in questo momento, vengono a mancare, ma che rappresentano la chiave del futuro anche di una ristorazione, che nei desideri di questa nuova generazione è sempre più "ad personam".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

6 nuovi scenari di consumo

- TINDER DATE
- IMPROVVISATA AL FAST FOOD
- CENA CON DOLCETTO
- ENTERTAINED DINNER
- CELEBRATIONS
- CO-STUDYING



Wine & Food

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba non si ferma e passa al digitale

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba n. 90, il più grande appuntamento mondiale dedicato al Tuber Magnatum Pico - con quotazioni che attualmente, in media, variano da 90 a 150 euro all'etto per pezzature tra 10 e 40 grammi, e tra 150 e 240 euro all'etto per pezzature da 40 a 100 grammi, prezzi al cercatore, secondo i dati della Camera di Commercio di Asti al 21 ottobre - fermata dalle misure anti Covid, continua via web. Dal 6 novembre, attraverso la vetrina digitale nel Truffle Hub del Castello di Roddi, alla scoperta del fungo più pregiato del mondo, e degli abbinamenti con il vino in collaborazione con il Consorzio di Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e Consorzio Alta Langa Docg. In attesa dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba (8 novembre), in collegamento con Hong Kong, Mosca, Singapore e Dubai.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Merano Wine Festival: ecco l'edizione digitale in tempo di Covid, secondo Helmut Kocher

"Una vera e propria fiera virtuale, e un palinsesto di simposi e show, che dal 6 al 10 novembre collegheranno il vino italiano al mondo". Sulla piattaforma "WineHunterHub" stand virtuali, la possibilità di dialogare con i produttori, e poi video presentazioni, informazioni e tanti altri strumenti. "In parte in diretta, in parte con contributi preregistrati, in un format nuovo che esplora le potenzialità del digitale". Aspettando il Merano Wine Festival "in presenza", a Marzo 2021.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)