

La News



Pegno rotativo, intesa Chianti Classico-Mps

Banca Monte dei Paschi di Siena e Consorzio del Chianti Classico: via libera al pegno rotativo. Che sosterrà i produttori primari con un prestito garantito dal vino prodotto esclusivamente da uve di proprietà, per un importo pari all'80% del prezzo medio delle mercuriali pubblicate dalle Camere di Commercio. La durata della convenzione, che garantirà tassi d'interesse stabili per l'intero periodo, è di tre anni. Al Consorzio il ruolo di garante della stabilità del valore del vino per sostenere una domanda del prodotto non fluttuante e non speculativa, mantenendone la notorietà ed il valore associato a un marchio conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Da Merano, idee sul futuro del vino

Il patron di Eataly e Fontanafredda, Oscar Farinetti, sogna un'Italia del vino "tutta bio, messaggio da lanciare magari con il Presidente del Consiglio, e testimonial come Federica Pellegrini, Valentino Rossi, perché ne parli tutto il mondo". "Sarebbe bello - rilancia Riccardo Cotarella, guida di Assoenologi, e produttore, con la Famiglia Cotarella - ma non passi il messaggio che si può fare il vino ovunque, alla "viva il parroco". Servono conoscenze ancora più approfondite di quelle che abbiamo". Per Luigi Moio, produttore con Quintodecimo, docente e vicepresidente Oiv, "l'Italia è Paese del vino. Ma dobbiamo approfondire le nostre conoscenze, per una viticoltura ed una enologia che io definisco leggera, non invasiva". Messaggio, in estrema sintesi, dal via dell'edizione digitale del Merano Wine Festival (6-10 novembre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Tartufo Bianco tra record, aste e cocktail

La stagione del Tartufo Bianco avanza. Un esemplare da 761 grammi, trovato dalla famiglia Savini in Toscana, sotto la stessa quercia in cui fu ritrovato il tartufo dei record da 1,4 kg nel 2007, pagato ben 330.000 dollari e volato ad Hong Kong, da Umberto Bombana. Che con il suo trisestellato 8 ½ sarà uno dei quartier generali nel mondo (oltre a Singapore, Mosca e Dubai) dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba n. 21, l'8 novembre. Mentre insieme a un nome storico del bere piemontese come Cocchi, il Tuber Magnum Pico si fa "pop", e diventa ingrediente per la mixology ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Covid, il vino italiano soffre ma non crolla. Con tante differenze tra tipologie di azienda

Difficile, quasi impossibile, oggi più che mai, sbilanciarsi in stime e previsioni di mercato, anche nel mondo del vino. Ma pur in un quadro complesso e inedito, emergono dei trend, ed i sentiment sono abbastanza delineabili. Perché se il settore nel complesso soffre, ma non crolla, delle differenze ci sono, e anche importanti. Per le aziende molto orientate sulla Gdo, per esempio, con vini che puntano forte sul rapporto tra qualità e prezzo, il 2020 è stato fin qui un anno di crescita, anche importante, con picchi intorno al +10% di fatturato, almeno fino ad ottobre. Al contrario, per quelle focalizzate soprattutto sulla ristorazione e sui fuori casa, si arriva anche al -30%. Per i pochissimi che, invece, sono target privilegiato dei collezionisti del mondo, ancora, si registrano vendite tutt'altro che in calo, a quotazioni ancora più alte che in passato. Così come ha resistito abbastanza bene, ed è in linea con il 2019, chi da anni ha investito e costruito un mix, sia in termini di prodotto, su più fasce di prezzo, che di canali, dalla ristorazione alla grande distribuzione, senza trascurare l'on-line, che di mercati, con una presenza diffusa in tanti Paesi del mondo (con un export che ha tenuto abbastanza nei mercati più importanti, Usa in testa). Difficilissimo capire cosa sarà dei prossimi mesi, con la fine dell'anno che, per tantissime cantine, rappresenta il 25%-30% del fatturato. Anche qui, sbilanciandosi in un tentativo di sintesi, se dicembre consentirà una certa libertà di spostamenti e di socialità, con una riapertura della ristorazione anche alla sera, il quadro potrebbe migliorare, e portare il saldo annuale complessivo intorno ad un -10%/-15% che sarebbe da salutare quasi come un trionfo. In caso contrario, se arrivassero norme ancora più restrittive per contenere i contagi, la perdita potrebbe attestarsi intorno al -25%/-30%. È il quadro che emerge dall'indagine di WineNews che, in maniera anonima e riservata (e non scientifica), ha raccolto le testimonianze di oltre 25 realtà di primo piano del vino italiano, anche molto diverse tra loro: piccoli produttori di grande blasone focalizzati sulla ristorazione e sul collezionismo, grandi aziende strutturate capaci di coprire ogni fascia di prezzo e più canali distributivi, e grandi cooperative del vino più orientate sulla distribuzione moderna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Conte-Bottura: le risposte del Governo alla ristorazione

Una settimana fa, quando il Dpcm che ha diviso l'Italia in tre, in vigore da oggi, era ancora in discussione, la ristorazione era già in fermento. A prendere carta e penna, era stato il re degli chef italiani, Massimo Bottura (Osteria Francescana), che aveva inviato una lunga lettera aperta al premier Giuseppe Conte. In cui, pragmatico come non mai, e interpretando lo spirito del settore, faceva cinque richieste: chiusura serale alle ore 23; liquidità in parametro ai fatturati; cassa integrazione fino alla stabilizzazione del turismo europeo; decontribuzione 2021; abbassamento dell'Iva al 4% per il 2021. Misure, eccetto la prima, che Bottura è tornato a chiedere al Presidente del Consiglio nel confronto che ha aperto "Cibo a Regola d'Arte" 2020, il food festival - in streaming online - del "Corriere della Sera". Come ha risposto il Premier, "il Governo ha definito protocolli e precauzioni per ogni settore, non solo per la ristorazione, e tutti si sono dovuti adeguare, ma nonostante ciò, la pandemia è tornata. Stiamo valutando col Ministero dell'Economia e delle Finanze altre misure di sostegno, ma escludo l'abbassamento dell'Iva, che costerebbe troppo. Sulla decontribuzione per il 2021, vediamo, ma è difficile, lo Stato ha bisogno di risorse".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Le "Anteprime" del vino di Toscana si spostano a primavera. Dal 14 al 21 maggio 2021

Il Covid che cambia tutti i programmi, sposta le "Anteprime" del vino di Toscana a maggio 2021 (le date erano in febbraio, ndr). Nel 2021, dunque, appuntamento dal 14 al 21 maggio, con Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Chianti, Vernaccia, Morellino, Maremma Toscana e Chianti Classico che, diversamente da quanto accade di norma, chiuderà la kermesse (chiusura che, storicamente, è sempre stata appannaggio del Brunello di Montalcino, territorio che ha inventato la formula Anteprime all'inizio degli anni Novanta, ndr), con la sua Chianti Classico Collection, alla Stazione Leopolda di Firenze (giovedì 20 e venerdì 21 maggio). Ad annunciare le nuove date l'Assessore all'Agricoltura e vicepresidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, insieme ad Avito, guidata da Francesco Mazzei, che riunisce tutti i Consorzi del Vino di Toscana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Per superare la crisi servono ingredienti materiali, ma anche umani, in cucina. Parola di chef

Dalla edizione digital di Identità Golose, le riflessioni di maestri dei fornelli come Oldani, Knam, Bowerman, Leeman e Cedroni. In un momento difficilissimo per la ristorazione italiana, alla prese con difficoltà economiche e misure sempre più strette per contenere il virus, c'è chi sperimenta con prodotti tradizionali e nuove tecniche di cucina. Cercando ingredienti "ideali", a partire dal mai scontato "buonsenso".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)