

La News



Tartufo: buona qualità, ma giù i prezzi

Annata buona in quantità e molto buona in qualità per il tartufo bianco, con i prezzi, però, a ribasso per il calo della domanda, soprattutto per la ferma della ristorazione. E così, le quotazioni scendono a 1.800-2.500 euro al kg, come dicono a WineNews, i "trifolau" da Alba, capitale mondiale del tartufo bianco delle Langhe, dove la Fiera Internazionale n. 90 non si ferma, ma continua fino all'8 dicembre in digitale. Mentre regna l'incertezza, anche per le limitazioni agli spostamenti dei cavaletti. In ogni caso, dalle Crete Senesi in Toscana, all'Umbria ed Acqualagna nelle Marche, si parte da 1.000-1.200 euro al kg e non si superano i 2.500.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

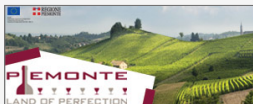


SMS

Se sbotta anche Bottura

Alfieri delle ragioni della ristorazione italiana, sempre disposto al dialogo, aperto ad un confronto decisamente costruttivo con il Governo, lo chef più bravo d'Italia, Massimo Bottura, sbotta. E lo fa incarnando senza filtri il sentimento dei colleghi, di tutti i ristoratori del Belpaese. Che hanno ben chiara la complessità del momento, ma anche i limiti di una risposta che tarda ad arrivare. "Siamo abbandonati a noi stessi, abbandonati al mood del momento, alla chiacchiera, ma nella pratica non abbiamo nessun appoggio. La liquidità messa a bilancio dal Governo è parametrata ai fatturati: abbiamo avuto il 200% del 10% del precedente fatturato, con limite a 150.000 euro, e così non adiamo da nessuna parte. L'unica cosa positiva è la cassa integrazione, che però viaggia con ritardi mostruosi. Alla fine, siamo fermi alle chiacchiere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino affinato in mare, e in tavola in anfora

Un vino affinato sott'acqua, che arriva sulla tavola direttamente in anfora, come accadeva ai tempi di Fenici, Greci e Romani. Idea nata a Gavorrano, in Maremma, a Podere San Cristoforo, azienda biodinamica del produttore Lorenzo Zonin (a cui ora, dopo essere uscito da Casa Vinicola Zonin1821, si dedica a tempo pieno, insieme ad Abbazia Monte Oliveto a San Gimignano, terra della Vernaccia, come spiega lui stesso) che ha messo a punto il metodo "S'Amfora" (il racconto nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Contributi a fondo perduto, moratoria fiscale, accesso al credito: la ricetta della ristorazione

Con l'estendersi delle zone di massima ed elevata criticità, sono saliti a 280.000 i bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi chiusi in tutta Italia. Uno scenario completato dai numeri, impietosi, di una crisi senza precedenti, per un settore che, solo nel primo semestre 2020, ha registrato una perdita di fatturato di 19 miliardi di euro, destinati a diventare 33 a fine anno, per un quadro che il presidente della Fiipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Lino Stoppani, dall'Assemblea "ospitata" dai canali social della stessa Fiipe, definisce "drammatico". Cosa serve al settore? Rinforzo dei contributi a fondo perduto, crediti d'imposta più robusti e duraturi sulle locazioni commerciali, moratorie fiscali e contributive, accesso al credito, professionalità e formazione, come emerso dall'Assemblea Fiipe. Dove sono intervenuti il Ministro per le Belle Arti e il Turismo Dario Franceschini, la Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, il Premier Giuseppe Conte, Massimo Bottura (Osteria Francescana), Maurizio Zanella (Ca' del Bosco), e Carlo Sangalli, presidente di Confindustria Imprese per l'Italia. "Serve dare dignità istituzionale al settore - dice Stoppani - che deve avere un solo Ministero di riferimento. E poi, bisogna ripristinare il principio: stesso mercato, stesse regole. Altro aspetto: manca il capitale umano, bisogna investire in formazione perché c'è ancora troppa improvvisazione". Dal fronte governativo, le prime risposte arrivano dal Ministro per i Beni Culturali e il Turismo, Franceschini: "il cibo è un pezzo delle identità culturali italiane, come una chiesa o un palazzo. La politica dei ristoratori aiuta le imprese ad attraversare il deserto, non è una risposta strutturale". Da parte sua, la Ministra Bellanova sottolinea "lo sforzo per tenere unita una filiera che va dall'agroalimentare ai ristoranti, che abbiamo provato a tenere aperti fino all'ultimo, e aiutato con il fondo da 600 milioni di euro per l'acquisto di prodotti made in Italy". Il Premier Conte, infine, ha ricordato che "il Governo sa che quanto fatto non è sufficiente a gestire i prossimi mesi, ma in una fase così complessa non dobbiamo rinunciare a proiettare il nostro sguardo e la nostra operosità sul futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Zanella (Ca' del Bosco): "dal Governo risposte insufficienti"

Dall'Assemblea Fiipe, Maurizio Zanella, alla guida della griffe della Franciacorta Ca' del Bosco (Gruppo Santa Margherita), si riallaccia alle parole del Ministro dei Beni Culturali Dario Franceschini, per esprimere disappunto e preoccupazioni sui modi e i tempi con cui il Governo sta rispondendo alla crisi. "Sono rimasto colpito dal fatto che un Ministro come Franceschini, che stimo molto, abbia detto che il DL Rilancio e i due ristori siano la necessità per attraversare il deserto. Questi tre decreti non bastano nemmeno per arrivare a metà strada, il sostegno è insufficiente per restare aperti. Ci sono ristoranti che stanno svendendo le proprie cantine pur di restare in piedi. Sono stati erogati 1,6 miliardi di euro, ma ne servono più del doppio. In Francia a fine aprile era stato erogato tra il 20 e il 25% del fatturato 2019 sui conti correnti dei ristoratori, la Germania anticipa il 70% del fatturato del mese successivo. Io apprezzo gli sforzi progettuali, ma ci vogliono velocità e fondi certi. Un'azienda del vino come Ca' del Bosco - spiega Zanella - che lavora con l'80% dell'horeca, e che a marzo e aprile 2020 ha perso l'85% del proprio fatturato, potrebbe godere di una misura semplicissima, l'abbassamento dell'Iva al 4%, come il resto dei prodotti agroalimentari".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Bibenda 2021": Gaja (6 etichette) e Cà del Bosco (4) le singole cantine al top

Secondo la guida Bibenda 2021 della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), guidata da Franco Ricci, i grandi "maestri", tra i produttori, restano nomi come Angelo Gaja, che con la sua cantina di Barbaresco mette insieme 6 etichette premiate con "5 Grappoli", e Maurizio Zanella, che con Cà del Bosco, riferimento del Franciacorta (oggi nel Gruppo Santa Margherita), ne colleziona 4, insieme ad altre grandi cantine premiate con tre "5 grappoli", come Bruno Giacosa, Giacomo Conterno, La Spinetta, Terlano, Tramin, Valentini e Tasca d'Almerita. Ma tra tanti "5 Grappoli" e le tante conferme anche tra i territori più premiati (dalle Langhe a Montalcino, dalla Valpolicella al Chianti Classico, dalle Marche del Verdicchio all'Etna, per citare solo quelli con più premi), emerge un'Italia del vino che cresce in qualità, e territori che cercano nuova luce, anche grazie al lavoro di tanti giovani produttori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano alla conquista dell'Est e Nord Europa, partendo dalla Polonia, con Iem

Voci dalla tappa del Simply Italian Tour di Varsavia, nei giorni scorsi. Con tante aziende e territori che sondano un mercato poco esplorato per il vino italiano, piccolo ma in crescita, e dove la cultura enogastronomica sta crescendo sempre di più. Dove, raccontano produttori, esportatori e wine writer, non manca la voglia di conoscere la complessità del vino italiano, che ha ampi margini di crescita non solo in Polonia, ma in tutta l'area del nord-est europeo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)