

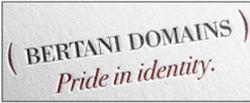
La News



Vinitaly 2021 si sposta a giugno

Come anticipato da rumors WineNews (venerdì 20 novembre, ndr), Vinitaly 2021 si sposta da aprile a giugno, "la 54esima edizione del Salone internazionale dei vini e dei distillati di Veronafiere si terrà dal 20 al 23 giugno 2021, in contemporanea con Enolitech e Sol&Agrifood. OperaWine 10th year anniversary con Wine Spectator sarà il 19 giugno", spiega una nota ufficiale di Veronafiere, che sottolinea come la decisione "è il risultato di un'attenta verifica, anche con le più autorevoli istituzioni in grado di formulare previsioni attendibili sulla curva pandemica ed è stata presa dopo uno specifico sondaggio di mercato".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

"Nation branding", il vino al centro con Ice

"Il tema della comunicazione sarà fondamentale per il post Covid. E nella campagna straordinaria "Nation branding" potrà innestarsi una comunicazione focalizzata sul vino italiano. Su questo aspetto insisterò e l'Ice (che intanto ha aperto il Made in Italy Pavillion su Alibaba) sarà a disposizione, così come sarà importante potenziare ancora di più il prossimo Vinitaly, attraverso un aumento dei buyer esteri. La nostra stella polare deve essere un Vinitaly potenziato a Verona". Così, da Wine2Wine, il dg Agenzia-Ice, Roberto Luongo. "È giusto - ha aggiunto Luongo - lavorare sulle peculiarità del nostro sistema vino, ma oggi più che mai dobbiamo presentarci all'estero in maniera compatta come Italia. L'esempio di quanto fatto assieme a Veronafiere in Cina con la fiera "Wine to Asia" potrebbe per esempio essere replicato in Uk, oppure in Russia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cina e fine wine, amore più forte del Covid

Hanno una relazione duratura con il vino, nella quale hanno investito parte della loro vita, e che è più forte della pandemia, fedeli a quelle etichette e regioni che li hanno spinti ad iniziare a collezionare, anche per affermarsi socialmente. Ecco i collezionisti cinesi di fine wine visti dalle Master of Wine Jeannie Cho Lee e Sarah Heller, a Wine2Wine, da un mercato fondamentale per l'Italia del vino molto prima dell'emergenza Covid, che da qui è partita e dove oggi una vera ripartenza è iniziata

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Stephanie Gallo (Gallo Winery): "serve ottimismo, senza avere paura di cambiare"

"La mentalità del bicchiere mezzo pieno ha sempre contraddistinto la storia della famiglia Gallo. Umiltà, ottimismo e capacità di organizzare bene il team sono stati i nostri punti di forza. Abbiamo affrontato il Proibizionismo e la crisi del 1929. Ad oggi, in tempi di pandemia, l'ottimismo è l'unico motore che può muovere il nostro sforzo e ci può rendere capaci di affrontare le sfide". Risuonano come un vero e proprio inno alla positività le parole di Stephanie Gallo, Chief Marketing Officer per la californiana E. & J. Gallo Winery, colosso del vino che vende più di 450 milioni di bottiglie, con un fatturato (al 2018) di 4,36 miliardi di euro. Cifre che fanno girare la testa (quasi fuori contesto se si guarda alla dimensione media, infinitamente più piccola, delle cantine italiane, ndr) e che hanno dovuto misurarsi con la pandemia e le conseguenti chiusure in tutto il mondo. "Da un giorno all'altro - ha detto Stephanie Gallo, da Wine2Wine - abbiamo dovuto riorganizzare la struttura. In seguito al Covid, le ricerche sui consumi hanno messo in evidenza che il bacino di consumatori si stesse definendo in tre categorie, con diverse propensioni al consumo. I Baby Boomers sono stati sostituiti dai Millennial e dalla Generazione Zero che consumano meno dei loro predecessori. Dunque, per noi è importante innovare il modo in cui coinvolgiamo questi nuovi consumatori. La nostra azienda deve riflettere il mondo in cui viviamo". Per esempio, se il consumo si è spostato in casa, Gallo ha investito in digitale per entrare nelle case degli americani: "ad oggi, il 53% dei consumatori online è alla prima esperienza d'acquisto. Dunque, dobbiamo anche essere in grado di dare supporto a tutta la comunicazione tramite tutti gli strumenti digitali, tenendo conto che il consumatore vuole fare un'esperienza, in particolar modo a casa e in piccoli gruppi". Ma si cerca positività anche sul fronte ristorazione, nonostante enormi difficoltà: "un ordine su cinque di take away include anche il vino. Questa è un'opportunità per andare ad aumentare la consapevolezza degli abbinamenti tra cibo e vino. Ma bisogna sempre seguire l'esigenza del consumatore". Riflessioni che arrivano da un colosso del vino, certo. Ma, forse, utili anche per tante altre realtà, perchè "non bisogna avere paura di cambiare".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Mondiale spumanti": Italia n.1, Trentodoc superstar

Championships 2020", il più autorevole concorso al mondo sugli spumanti, creato da Tom Stevenson. Il "medagliere" vede, per la prima volta, un pareggio sugli ori, 47 a 47 (su un totale di 128), ma con il Belpaese che surclassa i francesi negli argenti, 111 a 42 (su 237 nel complesso). Con il contributo fondamentale delle "bollicine di montagna" trentine, che portano alla causa italiana ben 52 medaglie, di cui 20 d'oro. Un lavoro di squadra dove brilla la stella di Ferrari, leader della spumantistica trentina, che porta a casa 9 medaglie d'oro e 5 d'argento, e seconda assoluta a livello mondiale, dietro la francese Louis Roederer, che ha raccolto 11 ori. "La crescente reputazione di Trentodoc nel panorama italiano e internazionale della spumantistica è un importante valore per tutto il territorio trentino" commenta Enrico Zanoni, presidente Istituto Trentodoc. Un risultato lusinghiero, dunque, per il Trentodoc, ma per tutta la spumantistica italiana (con tante medaglie anche dalla Franciacorta e dall'"universo Prosecco", in particolare dal Prosecco Superiore Docg, ma con digressioni anche nella Doc e nella Docg di Asolo, senza dimenticare Asti, il mondo Lambrusco, e anche "outsider" come la Sicilia, ndr).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino: dalla Stato-Regioni via libera a 9,5 milioni di euro per lo stoccaggio di vini Dop e Igp

Mentre il vino italiano fa i conti con uno scenario difficile e senza precedenti sui mercati d'Italia e del mondo, qualcosa, almeno a livello di sostegni istituzionali, pare muoversi. La Conferenza Stato-Regioni ha dato il via libera allo stoccaggio dei vini di qualità. In particolare, per la filiera del vino, vengono stanziati ulteriori 9,5 milioni di euro per lo stoccaggio di vini Dop e Igp. "Dopo le risorse espressamente destinate all'esonero contributivo per le aziende vitivinicole per un importo pari a 52 milioni, recuperate dalle risorse destinate nel Dl rilancio al settore e parzialmente inutilizzate, è un ulteriore strumento per sostenere i produttori di vino nelle fasce di eccellenza maggiormente colpite dalla chiusura della ristorazione", spiega il Ministero delle Politiche Agricole Teresa Bellanova.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Il vino è un "alimento liquido", importante per l'alimentazione. Oltre che per palato e umore"

Così il professor Giorgio Calabrese, docente di Nutrizione Umana e consulente del Ministero della Salute: "la regola, come sempre, è giusta quantità. Ma ci sono sostanze, come i noti polifenoli, ma non solo, che lavorano bene insieme ad altre per il benessere dell'organismo. E non è vero che il vino fa ingrassare, inutile in questo senso toglierlo dalle diete. Gli astemi? Perdono qualcosa che oltre che essere buono può fare anche bene".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)