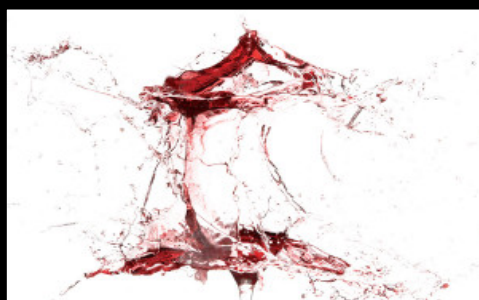


La News



Federvini: -40% per il vino fuori casa

La fine dell'anno, storicamente, vale più o meno un terzo del fatturato delle cantine italiane. E, per dicembre 2020, in Pandemia, le previsioni sono le peggiori possibili, con i consumi fuori casa stimati a -87% per il vino, e -93% per i liquori. Con un mese che, solitamente "salvifico", è destinato ad aggravare una situazione già difficile, che vedrà una perdita a fine anno del -39% nei consumi fuori casa per il vino. Perdita che, va sottolineato, è in un canale vitale per la maggior parte dei produttori italiani, ed in particolar modo per i medio piccoli. È il quadro, nerissimo, che emerge dallo studio di TradeLab, per Federvini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

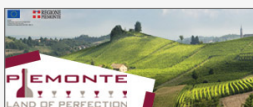


SMS

Pinot Grigio delle Venezie, "di casa" in Usa

Conosciuto, apprezzato, rassicurante. Il Pinot Grigio in Usa è uno dei vini-vitigni più consumati. E l'Italia, con il Pinot Grigio delle Venezie che "vale" quasi la metà della produzione mondiale. Con il consorzio guidato da Albino Armani che, dunque, accoglie con favore la crescita registrata in Usa anche nel 2020 della pandemia, con il Pinot Grigio non più vino "commodity", ma vino "domestico", come testimoniato da Wine Intelligence, a Wine2Wine, e dalle voci di un colosso come Gallo, il cui "Ecco Domani", da marzo ad oggi, ha registrato una crescita del 30%. Ma è anche cosciente che c'è ancora da lavorare per farlo diventare un brand ben associato alla Doc. Cosa che, come raccontato da Sandro Sartor (Ruffino e Constellation Brands), non è così scontata, per il consumatore. E questo, però, lascia intuire grandi margini di crescita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Signorvino arriva a Roma (e fa 19)

La situazione generale, da un punto di vista sanitario ed economico, è dura, per certi settori economici, come quello della ristorazione, addirittura drammatica, e il vino segue a ruota, verso un finale di 2020 irto di difficoltà. Per uscirne, ci vorranno coraggio e pazienza, e la capacità di saper guardare avanti, investendo per il domani, come ha ancora tutta l'intenzione di fare Signorvino. L'enocatenata, nata a Verona e ormai presente in tutta Italia, aggiunge un altro tassello al mosaico, il negozio n. 19, inaugurato oggi a Roma (nella foto il General Manager Federico Veronesi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino italiano tiene, ma tanti piccoli produttori soffrono, al di là di dati e statistiche

Tiene, ma soffre eccome, il vino italiano, nell'anno del Covid. In maniera più diffusa dei freddi dati statistici, a sentire le imprese. Perché se i dati complessivi parlano di un calo potenziale non drammatico all'export (-4,6% a fine anno secondo le stime dell'Osservatorio Vinitaly Nomisma Wine Monitor), e di una crescita del 6,9% delle vendite in valore nella Gdo (dati Iri), manca all'appello gran parte della ristorazione (-40% secondo Federvini), essenziale per la gran parte delle tante buone cantine, magari più piccole e giovani, del Belpaese (con molte realtà interpellate, nei giorni scorsi, da WineNews, che, al 31 ottobre 2020, dichiaravano diminuzione di fatturati anche del -30%/-40%), a maggior ragione quelle che non possono contare su brand di primissimo piano e assai noti. Sentiment confermato, nei giorni appena trascorsi a Wine2Wine by Veronafiore & Vinitaly da molti dei rappresentanti della filiera. Come Fivi, Unione Italiana Vini, Federvini e le Cooperative. Bene, dunque, evidenziare la tenuta del comparto, ma è altrettanto doveroso sottolineare che, per i più, ci sono non poche difficoltà. Chiaramente, il futuro passa da alcuni punti fermi. Da una diversità che è punto di forza, ma anche di debolezza, con tanta frammentazione, da "compensare" facendo rete e aggregazione, così come da una maggiore affermazione del vino attraverso l'"Italian Style" (cibo, moda, arte, cultura) nel suo complesso. Magari attraverso un vero coordinamento (in arrivo il Tavolo di Filiera al Ministero delle Politiche Agricole) tra imprese ed istituzioni. Taglio della burocrazia, riduzione del cuneo fiscale per ridare potere di acquisto agli italiani e banda larga nelle campagne, sono altri punti chiave su cui intervenire. Riflessione sugli eventi: bene il digitale che ha aiutato e aiuterà business, contatto con i consumatori e così via. Ma non tutto si può spostare sul "web", perché il vino e gli eventi, come ricordato dal presidente di Veronafiore Maurizio Danese, hanno bisogno di tornare in presenza. E poi, il mondo del vino, per essere raccontato seriamente, nella sua meravigliosa complessità di territori, di persone, di idee, di notizie e di emozioni, ha davvero bisogno, forse più di altri, di essere vissuto veramente dal vivo. O, parafrasando Gabriel García Márquez, di "vivere per raccontarla".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Romanée Conti, 100.000 euro in doppia magnum da Bolaffi

100.000 euro per una doppia magnum di Romanée Conti Grand Cru 1990: è l'aggiudicazione record per un'asta di vino in Italia, con il mito di Borgogna che ha sbancato nell'incanto di Bolaffi, dove ha brillato anche quello che è ormai il re italiano indiscusso delle aste enoiche, il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno, che, con la sua Riserva 1955, nello storico formato quarto di Brenta (13,05 litri), ha raggiunto i 20.000 euro, davanti, tra i top lot, ad una singola bottiglia ancora di Romanée-Conti Grand Cru 2004, venduta a 15.000 euro. Highlights di un'asta che conferma il grande vino come "bene rifugio", e chiusa con un risultato totale di 835.000 euro, il 99% dei lotti venduti e oltre 480 partecipanti da tutto il mondo. Con decine di offerte su ogni singolo lotto che hanno più che raddoppiato le basi d'asta, con i grandi di Piemonte e Toscana, da Bruno Giacosa a Beppe Rinaldi, da Gaja a Pio Cesare, da Tignanello e Solaia di Antinori al Brunello di Montalcino Riserva di Biondi Santi, da Soldera a Monteverzine, da Sassicaia a Masseto, per nominarne alcuni, ma con quotazioni e soprattutto rialzi importanti anche per griffe come la sarda Argiolas, con il Turriga, la trentina Ferrari con il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Tramin con l'Epokale, dall'Alto Adige, Dal Forno e Quintarelli dalla Valpolicella, solo per citare alcuni nomi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Maradona, tra una bottiglia di Quintodecimo e una cena a Villa Crespi

La morte di Diego Armando Maradona ha strappato alla vita terrena il più geniale interprete che il calcio abbia mai avuto. Un genio capace di far innamorare milioni di persone in tutto il mondo, compresi uno dei massimi esperti di enologia d'Italia, Luigi Moio, ed un grande chef come Antonino Cannavacciuolo, uniti nel tifo, ovviamente per il Napoli, e nel ricordo del Diez. Attraverso i profili social della sua cantina irpina, Quintodecimo, Luigi Moio ha voluto ricordarlo, pubblicando la foto della bottiglia firmata dal Diez nella sua ultima visita a Napoli, a gennaio 2017. Lo stesso ha fatto Cannavacciuolo, postando un video, risalente al lontano 2006, di quando Maradona era stato a cena a Villa Crespi, regalando allo chef campano una delle serate più indimenticabili della sua vita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I messaggi, le riflessioni, i valori dell'alta cucina italiana: il clou della Guida Michelin 2021

La sostenibilità come guida per il futuro, con la novità della "stella verde", unita a creatività utile, etica, studio, ricerca e alla presa di coscienza del ruolo sociale dei cuochi. Come hanno raccontato, nella "Michelin Star revelation 2021", le grandi firme della cucina del Belpaese (da Romito a Bottura, da Oldani a Niederkofler). In un'edizione della Rossa "voluta fortemente, nonostante tutto, per stare vicini a chef, sommelier, membri della sala e della brigata dei ristoranti, che fanno della cucina e dell'accoglienza italiana un'eccellenza nel mondo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)