wine2wine exhibition DIGITAL EDITION REGISTRATI

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 3.043 - ore 17:00 - Lunedì 30 Novembre 2020 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

Umberto Cesari VINO TERRA ANIMA

La News

La "Vigna dei Papi" tra i vigneti urbani

Realizzato tra Duecento e Trecento da due Papi, Benedetto XII e Clemente VI, che decisero di destinare uno dei punti più panoramici del Palazzo alla produzione di vino, con vista sulla città e sul Rodano, tra le sue 540 viti custodisce anche 10 vitigni autoctoni francesi (Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Marselan, Counoise, Grenache Blanc, Marsanne e Roussanne): ecco il Clos de la Vigne del Palais des Papes di Avignone, unica vigna intra-muros Aoc in Francia nel capolavoro Patrimonio Unesco, e nono vigneto urbano ad entrare nell'U.V.A., la Urban Vineyards Association, fondata da Luca Balbiano, custode della "Vigna della regina" di Torino. **Approfondimento su WineNews.it**

SMS

No ad Anteprima Amarone nel 2021

No ad Anteprima Amarone nel 2021, sì alla Valpolicella del vino in formato digital: è la scelta, dettata dalla pandemia, del Consorzio dei Vini della Valpolicella, che ha deciso di rimandare al 2022 l'Anteprima dedicata all'annata 2017, ma, allo stesso tempo, di rilanciare l'attenzione sul territorio con un evento online multicanale, il 26 e 27 febbraio 2021, che coinvolga a livello internazionale produttori, istituzioni, buyer e stampa. "Stiamo lavorando - ha detto il presidente del Consorzio, Christian Marchesini - per essere la prima denominazione italiana che vira su una soluzione smart all'avanguardia, tra streaming e tasting a distanza, con personal-delivery di campionature ad hoc. Con la "Valpolicella Annual Conference" digitale, dialogheremo con tutti gli stakeholder interessati ad una denominazione che conta ogni anno su un giro d'affari di 600 milioni di euro". **Approfondimento su WineNews.it**

Cronaca

L'arte sul Ponte di Rialto, con il Prosecco

Il sostegno del vino italiano al racconto della bellezza del made in Italy non si ferma, neanche e soprattutto nella pandemia. Con "Natale di Luce 2020", video proiezioni (dal 5 al 31 dicembre) illumineranno il Ponte di Rialto verso i 1600 anni di Venezia, proiettando su uno dei ponti più belli del mondo le immagini dei grandi protagonisti della storia, dell'arte e dell'architettura di Venezia (da Carpaccio a Canaletto) assieme al Prosecco Doc. A cura del Comune di Venezia e Vela Spa, con la partnership della Doc.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Fine anno, la ristorazione insorge: "o lavoriamo, o rimborsi al 100% su dicembre 2019"

Se fin qui è stata dura, per la ristorazione italiana, la fine dell'anno, che si avvicina tra altre mille incertezze e indiscrezioni su aperture e chiusure (si ipotizza la chiusura totale dei ristoranti anche nelle "zone gialle" per il 25 e 26 dicembre, anche se alcuni presidenti di Regione stanno facendo pressione per prevedere l'apertura nei giorni di festa, ed anche a cena, ndr), fa alzare un nuovo livello di allerta ai ristoratori italiani, che rischiano un ennesimo disastro economico in un periodo che per molti vale gran parte dei fatturati dell'anno. "È ora di finirla con la caccia alle streghe, la nostra pazienza è finita. Non esiste alcuno studio scientifico che dimostri che i ristoranti sono luoghi di contagio, eppure ad ogni Dpcm i più penalizzati sono sempre i pubblici esercizi. L'dea di imporre un coprifuoco generalizzato alle ore 22 per tutte le feste natalizie, con lo stop a bar e ristoranti alle ore 18 il 25 e 31 dicembre non ha alcun senso e motivazione scientifica. Dicembre non è un mese come gli altri, da solo vale 7,9 miliardi di euro, praticamente il 20% dei fatturati di un anno. Quindi se si vuole impedire ai ristoranti di lavorare a cena, bisogna compensare le perdite al 100%, basandosi sui fatturati di dicembre 2019", sottolinea la Fipe-Confcommercio, ricordando come le sole tavolate di Natale e Capodanno, per la ristorazione, nel 2019 abbiano mosso 720 milioni di euro. Un danno enorme tanto per i ristoranti delle grandi città come Milano, come racconta lo chef stellato Claudio Sadler, che per quelli dei piccoli Paesi, come testimonia Laura Barbieri del Ristorante Barbieri di Altomonte (Cosenza). Intanto, è stato prorogato al 15 dicembre il termine per le domande per il "Bonus Ristorazione", meno utilizzato di quanto sperato, con oltre la metà dei 600 milioni stanziati rimessa a bilancio per il 2021. E, in attesa del decreto "Ristori 4", atteso ad ore, secondo le indiscrezioni, la platea dei beneficiari potrebbe essere allargata anche all'ittiturismo e alle cantine italiane, ma con modalità e dettagli ancora tutti da conoscere e comprendere. In un quadro che vede in enorme sofferenza anche tante piccole cantine che di ristorazione vivono: secondo i dati di TradeLab, per Federvini, il giro d'affari enoico nel fuori casa nel 2020 perderà il -40%, con un vero e proprio tracollo a dicembre, dove si sfiorerà il -90%.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

La Germania del vino, mercato "tattico"

Storicamente poco incline a cambiamenti repentini, molto attento al prezzo, il mercato di Germania resta uno dei più importanti del mondo. Ed in cui l'off-trade muove oltre l'80% delle bottiglie, tra supermarket e discount, con prezzi medi molto bassi. Ma tante sono le opportunità, su un mercato che ha "una notevole importanza tattica per il futuro". A dirlo Andrea Lonardi, direttore operativo Bertani Domains, che a Wine2Wine si è confrontato con Sebastian Wöll, manager del distributore Feinkost Käfer. Che, tra le altre cose, ha sottolineato come soltanto il 20% del vino in Germania viene venduto al di fuori dei supermercati, ma rappresenta una parte importante pari a 300-400 milioni di bottiglie, distribuite per il 40% direttamente dai produttori, per il 30% da rivenditori specializzati, per il 20% online. In questo caso il prezzo medio è più elevato (5 euro) e va dai 6,5 euro della vendita diretta ai 7,5 dei negozi specializzati. In ogni caso, la distribuzione è concentrata nelle mani di pochi gruppi, aspetto di cui tenere conto. Come del fatto che l'online è cresciuto anche in Germania, nel lockdown, e continuerà a far sentire il suo peso. Tra le strategie da adottare, quella di ragionare in modo "regionale", studiando le peculiarità dei mercati dei diversi Länder, se si punta alla fascia premium ...

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

La Ribolla Gialla, dalla bottiglia alla boccetta, dal calice alle mani come igienizzante

La Ribolla Gialla, dalla classica bottiglia ad un'insolita boccetta, dal calice di vino alle mani che solitamente lo alzano per brindare. È il percorso che non ti aspetti della storica ed iconica uva friulana, le cui note olfattive diventano la fragranza della "Ribolla per mani", un igienizzante naturale, composto da un mix di 10 olii dal potere battericida per la pelle in grado di garantirne il massimo livello di igiene e il rispetto del naturale equilibrio, nato da un'invenzione della cantina Collavini, con il maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro. Un'idea quanto mai al passo con i tempi visto il cospicuo uso di igienizzanti ormai entrato prepotentemente, con l'emergenza Covid, a far parte dell'igiene e del vivere quotidiano. Una quotidianità in cui il vino è protagonista anche in un'insolita veste come questa.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

"Il peso dell'agricoltura sull'economia italiana è il segno della qualità delle sue produzioni"

A dirlo l'ex ministro del lavoro, economista e accademica Elsa Fornero, a convegno da Confagricoltura. "L'Italia deve puntare sul legame tra cibo, vino e olio di qualità, territorio, arte e cultura. Sono questi gli asset da cui il Paese, che soffre da anni grandi problemi di produttività, di istruzione e di debito pubblico, può ripartire per un futuro sostenibile. E la sostenibilità è in testa alle priorità dell'agricoltura di qualità".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it