WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 3.104 - ore 17:00 - Lunedì 1 Marzo 2021 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News

Allenare l'olfatto contro l'anosmia

Tra gli effetti a lungo termine del Covid-19, in moltissimi casi, c'è l'anosmia, problema non di poco conto per chi lavora nel vino. Che si può risolvere, con il tempo e l'allenamento, come suggerisce la professoressa Laurence Gény-Denis, dell'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin dell'Università di Bordeaux, che ha fornito ai propri studenti colpiti dal Covid-19 un diffusore portatile di aromi, da cui annusare, più volte al giorno, una selezione di quattro oli essenziali, fino a tornare a riconoscere gli aromi a cui si era abituati, prima di passare ad altri quattro, e così via. Un allenamento quotidiano che ha raccolto già un certo successo.

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Le fiere provano a ripartire

Il sistema fieristico italiano cerca di ripartire tra incertezze e paradossi. Come la presenza di fondi ingenti (408 milioni di euro di ristori dal Governo e 450 di finanziamenti tramite Simest) che ristorerebbero molte delle perdite del 2020 (-80% su un giro di affari di 1 miliardi di euro, dati Aefi), ma che non si sbloccano, anche per via del "de minimis", che, invece, la Germania ha già superato. Un freno importante soprattutto per i big come Veronafiere. Che, ad oggi, vede confermato il suo evento principe, Vinitaly (dal 20 al 23 giugno), "fortemente contingentato e orientato alla ripresa della domanda interna - ha detto il dg Veronafiere Giovanni Mantovani - ed europea". Ma se non si supera il "de minimis", "si verificherebbe una grave disparità con i competitor europei, per Verona e per l'intero settore", ha aggiunto Mantovani (l'analisi nell'approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Le "sfide" di Amarone, Ripasso e Valpolicella

"In giro" per la Valpolicella, terra dell'Amarone, uno dei simboli del made in Italy del vino nel mondo, con le micro-bottiglie del Consorzio della Valpolicella, ad intendere le differenze fra vino tecnico e vino di territorio ed a scoprire le migliori espressioni dei rossi per eccellenza del Veronese: Amarone, Ripasso e Valpolicella. Tra sfide legate al mercato, al climate change, allo stile, alla tecnica, all'identità e al gusto, nella degustazione a distanza della Valpolicella Annual Conference (nell'approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

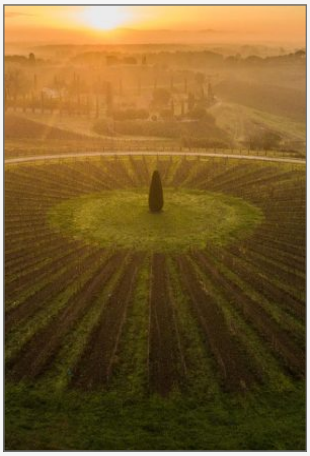
La voglia di guardare oltre la pandemia: il messaggio della "Valpolicella Annual Conference"

Nella consapevolezza di una situazione ancora molto complessa e lontana dal dirsi risolta, anche per il commercio del vino, tra pandemia, dazi Usa, Brexit e non solo, arriva comunque una leggera aria di ottimismo dalla "Valpolicella Annual Conference", la due giorni digitale organizzata dal Consorzio di tutela dei Vini della Valpolicella. Molte delle partite in campo, ovviamente, si devono ancora giocare. Ma sia ragionevole oppure no, di sicuro di vedere il bicchiere mezzo pieno c'è bisogno. A partire dalla tenuta di uno dei territori più importanti del vino italiano come la Valpolicella, capace di muovere un giro d'affari di 600 milioni di euro all'anno. I cui vini, pur se in altalena sui mercati nel 2020 del Covid, tutto sommato chiudono l'anno tirando un sospiro di sollievo (sulla falsa riga dell'andamento del vino italiano nel suo complesso, ndr). Tiene l'Amarone (prodotto in oltre 15 milioni di bottiglie), calano il Valpolicella (18 milioni) e il Ripasso (30 milioni), l'export va meglio rispetto al mercato interno, sorridono le grandi aziende, ma non le piccole, con il prezzo medio che cala un po' per tutti. "Vista la congiuntura - ha detto Christian Marchesini, presidente del Consorzio della Valpolicella - ci possiamo dire soddisfatti della performance positiva dell'Amarone, che ci permette di reggere l'urto chiudendo l'anno meglio rispetto al trend nazionale, e anche della gestione della denominazione". Il quadro di sintesi viene dai dati raccolti dall'Osservatorio Consorzio Valpolicella-Nomisma, presentati da Denis Pantini. Il principale polo di produzione di vini rossi del Veneto chiude le vendite di vino a valore nel 2020 con un -3,3%, frutto di un risultato stabile dell'export (-0,1%) e di un calo sulla domanda italiana del -9,6%. "Ci preoccupano le disparità all'interno del dato generale, con le piccole imprese di qualità, ossatura della nostra denominazione (ben 258 sulle 329 totali, ndr), che pagano pesantemente la chiusura dell'horeca, con perdite medie del 10% per l'export e del 28% sulla domanda interna". Eppure, si guarda al futuro, che passerà in buona parte dall'enoturismo, anche in un territorio di forte proiezione internazionale come la Valpolicella. Tanto che 7 aziende su 10 del territorio intendono investire ancora in questo senso.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Avignonesi, società e ambiente oltre il profitto



Obiettivo primario di una qualsiasi azienda, non importa cosa produca, è il profitto. Senza il quale, va da sé, non può esistere sostenibilità economica e, quindi, sopravvivenza. Regola aurea del capitalismo che, però, da qualche anno ha fatto un passo avanti, dapprima negli Stati Uniti, e dal 2016 anche in Italia, con l'istituzione dello stato giuridico delle Benefit Corporation, che da noi diventa Società Benefit. Uno status raggiunto da Avignonesi, storica griffe del Nobile di Montepulciano - 169 ettari vitati, per 600.000 bottiglie prodotte ogni anno e un fatturato di 8,8 milioni di euro - acquistata nel 2009 da Virginie Saverys, ultima generazione della famiglia belga storicamente legata al trasporto marittimo. Nello statuto della società, in sostanza, sono stati inseriti gli obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale accanto a quelli legati al profitto. Un passo fondamentale anche per puntare ad essere una Benefit Corporation, "certificata dall'americana B Lab, che dovrà verificare che gli obiettivi che ci siamo posti siano effettivamente raggiunti", spiega a WineNews l'ad ed enologo Matteo Giustiniani. "Per noi vuol dire crescere e migliorarci di continuo, sotto ogni punto di vista, dalla lotta alle emissioni al welfare aziendale al rapporto con il territorio".

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Enoteche, in bozza del nuovo Dpcm, in vigore da 6 marzo, resta lo stop delle vendite alle 18

Nonostante gli allarmi, le proteste degli enotecari italiani e le iniziative in Parlamento dei giorni passati, nonostante il Governo Draghi che ha sostituito il Governo Conte, le enoteche italiane sembrano destinate a vedere confermato il divieto di vendita di vino e alcolici dopo le 18, anche nel prossimo Dpcm che entrerà in vigore dal 6 marzo, almeno secondo le bozze in circolazione. A rilanciare l'allarme è Vinarius, associazione che riunisce oltre 100 enoteche di tutta Italia. "Siamo seriamente allarmati e increduli - spiega Andrea Terraneo, Presidente Vinarius - all'idea che si possa nuovamente incorrere in quello che è stato in tutta evidenza un equivoco contenuto nel precedente decreto che aveva penalizzato l'operatività delle enoteche (codice Ateco 47.25), dopo le ore 18. Ci auguriamo che il nuovo Dpcm eviterà una riedizione di questa stortura fortemente discriminatoria".

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Pellegrino Artusi, il primo food blogger della storia, un secolo prima di internet

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è sì un progetto personale, ma anche un un'impresa corale, affiancato da validissimi collaboratori e da un pubblico appassionato che gli spedì migliaia di lettere con suggerimenti, indicazioni, consigli, integrati via via nelle edizioni successive dell'opera basilare della cucina italiana moderna. Un sapere inclusivo e condiviso, come racconta lo storico Massimo Montanari da Terra Madre Salone del Gusto.

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