

La News



Chianti Classico, l'Anteprima è mondiale

Se il mondo non può andare in Chianti Classico, il Gallo Nero canta nel mondo, con la "Chianti Classico Collection" che, per le Anteprime in tempo di pandemia, diventa "Connection": il Consorzio, guidato da Giovanni Manetti, il 20-21 maggio sperimenta un format ibrido tra fisico e digitale, mandando in scena una sorta di "Chianti Classico Day" diffuso nel mondo (con l'80% della produzione che va all'export), a Firenze ed in collegamento con Londra, New York e Chicago (a giugno toccherà poi a Monaco di Baviera e Tokyo). Tutto esclusivamente su invito e rivolto ad un selezionato pubblico di settore, che potrà interagire via web con i produttori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

La Toscana del vino riparte dell'export, che, nel 2020, ha tenuto, sfiorando il miliardo di euro

La Toscana del vino, una delle regioni simbolo dell'Italia del vino, con i suoi 972 milioni di euro di export nel 2020, nonostante tutto, ed un fitto reticolo produttivo sostenuto dai suoi 60.000 ettari di vigna che disegnano uno dei paesaggi più amati del mondo, con una produzione sempre più qualificata, tanto che le Dop made in Tuscany (Docg e doc) vengono prodotte dal 99% della superficie vitata (nel 2019 era il 95,8%), prova a ripartire, lanciando segnali di fiducia a tutto il settore. E con la volontà e gli sforzi sinergici della Regione, delle Istituzioni e dei Consorzi del vino, ha deciso di portare in scena una versione "light" della settimana delle Anteprime. La locomotiva sarà il BuyWine, partito il 10 maggio, momento digitale di incontro business tra produttori e buyer selezionati (che, tra ora e giugno, si focalizzerà su Europa, Asia e America), che lancerà la settimana delle Anteprime con PrimAnteprima (il 14 maggio, a Firenze), con la presenza di 12 consorzi dei territori più promettenti della Toscana del vino (Candia dei Colli Apuani, Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Valdarno, Val di Cornia Suvereto), e poi, fino al 21 maggio, sarà il turno, via via, delle Anteprime delle denominazioni più blasonate della Toscana, Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Nobile di Montepulciano. "In un momento in cui stiamo riaprendo - ha detto Stefania Saccardi, assessore all'Agricoltura e vice presidente della Regione - questo è un segnale di fiducia. Un messaggio nei confronti del mondo. La Toscana ha bisogno di attirare grande attenzione a livello internazionale e deve tornare a farsi conoscere per la qualità di un settore che ha subito le conseguenze del lockdown, le chiusure della ristorazione e l'assenza di incoming con la pesante perdita del turismo che è il primo vettore del nostro vino. Sull'export abbiamo tenuto botta, la Toscana è, comunque, nel panorama nazionale ai primi posti. Tutto questo è stato possibile grazie al gioco di squadra. Dalla Regione Toscana sono arrivati 600.000 euro direttamente dal bilancio della Regione, a sostegno del settore".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Società Benefit e vino, si allarga il fronte con Feudi

Il profitto non basta più, le grandi aziende, ormai, guardano oltre: alla sostenibilità, sotto ogni punto di vista, per avere un impatto positivo su società e ambiente. Obiettivo ambizioso, che sempre più imprenditori, anche nel vino, decidono di porsi come mission, adottando lo status giuridico di Società Benefit nello statuto societario, forma giuridica introdotta in Italia nel 2016, che identifica le aziende che a fianco degli obiettivi di redditività, perseguono specifiche finalità di beneficio comune. È la strada che ha deciso di percorrere, dopo Avignonesi nel Nobile di Montepulciano, la Feudi di San Gregorio, griffe irpina guidata da Antonio Capaldo, con aziende in Friuli Venezia Giulia (Sirch), a Bolgheri (Campo alle Comete), sull'Etna (Federico Graziani), in Basilicata (Basilisco), in Puglia (Ognissole) e nel Cilento (Tempa di Zoè). Feudi di San Gregorio, così, sceglie di includere formalmente tutti i propri stakeholder - i dipendenti, ma anche i conferenti di uva e la comunità del territorio irpino - nel proprio modello di business, dotandosi di obiettivi di sostenibilità concreti e misurabili. "Essere sostenibili è una necessità, dichiararlo nei propri documenti statutari vuol dire fissarsi obiettivi e vincoli, per oggi e per domani", dice a WineNews Antonio Capaldo, alla guida della Feudi di San Gregorio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Bonus ristorazione, un mezzo flop

In attesa di novità su coprifuoco e possibilità di servire al chiuso già prima del 1 giugno, la ristorazione fa ancora i conti con sostegni che non hanno funzionato come promesso. Come il "Bonus" voluto dall'allora Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, per sostenere gli acquisti di materia prima. Ebbene, per Fipe/Concommercio, "a nove mesi dall'entrata in vigore della misura, su 330 milioni di euro richiesti da 43.000 imprese, solo 211 milioni sono stati erogati. E il 25% delle aziende non ha ancora ricevuto un centesimo. Una presa in giro, non è possibile che un provvedimento emanato e finanziato rimanga bloccato dai ritardi burocratici". Intanto, mentre si chiede un cambio di passo, la Fipe presenterà il Rapporto Ristorazione 2020 il 18 maggio a Roma con, tra gli altri, il Ministro per lo Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Italiani sempre più sensibili allo spreco alimentare. Uno su tre pronto ad usare le app

La pandemia ha fatto aumentare la sensibilità verso gli sprechi alimentari degli italiani, pronti ad utilizzare sia metodi tradizionali che innovativi (come le app) e ad abbassare le proprie pretese nel volere prodotti perfetti, convinti che anche le aziende, che hanno una grande responsabilità verso ambiente e società, debbano fare la loro parte. A dirlo l'Osservatorio Reale Mutua, secondo la quale un italiano su tre si dice interessato ad app che permettono, ad esempio, di comprare a prezzi inferiori prodotti agroalimentari invenduti, o imperfetti o prossimi alla scadenza, e un ulteriore 22% ha già avuto esperienza di questi strumenti. Senza dimenticare i metodi più "tradizionali": il 62% dichiara di controllare sempre le scadenze dei prodotti agroalimentari, il 48% fa dettagliate liste della spesa per comprare solo il necessario, e il 29% fa più volte la spesa in settimana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Cronaca

Barolo Città Italiana del Vino 2021

Un segnale di ripartenza dei territori del vino, dalla "capitale" di uno dei più importanti, come le Langhe: sabato 15 maggio sarà di scena il taglio del nastro per Barolo Città Italiana del Vino 2021, Al WiMu di Barolo. Che darà ufficialmente il via a "Barolo 2021. Racconto infinito", fil rouge che ha guidato la candidatura di quella che è la prima "Città Italiana del Vino", riconoscimento di Città del Vino e Ministero delle Politiche Agricole. E sarà inaugurata anche la mostra "Vigna magica a Barolo", con i pali da vigna antropomorfi ritrovati tra i filari a Vesime.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'enoturismo più forte della pandemia: crescono i #viaggi legati al vino e al cibo

Una certezza da cui ripartire, nei numeri del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021, a cura di Roberta Garibaldi. "La crescita del fenomeno enogastronomico è costante: se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest'ambito nei tre anni precedenti. Con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%". E oggi la presenza di esperienze enogastronomiche è importante per il 77% delle persone che scelgono la meta di un viaggio.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

