

La News



Il Green Pass frena l'accoglienza

Dal 6 agosto, come previsto dal Decreto 105, per accedere a molte attività al chiuso, dai musei ai ristoranti, sarà necessario esibire il Green Pass, che certifica l'avvenuta vaccinazione, la guarigione negli ultimi 6 mesi, o la negatività al Covid-19 con un tampone effettuato nelle ultime 48 ore. Una misura di prevenzione, decisa dal Governo per mettere a freno la crescita dei contagi causata dalla cosiddetta Variante Delta del virus, ma che sta sortendo effetti disastrosi sul fronte del turismo. Prima a lanciare l'allarme, la Fipe, preoccupata per una nuova incombenza, mentre le cantine e gli hotel fanno già i conti con le disdette delle prenotazioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Gdo, il vino non si ferma più

Non si ferma la crescita delle vendite di vino in Gdo che, dopo il boom del 2020, quando lockdown e restrizioni hanno catalizzato gli acquisti degli italiani tra gli scaffali di super e ipermercati, prosegue anche nel primo semestre 2021. Come raccontano i dati dell'Istituto di ricerche di mercato Iri sui primi 6 mesi 2021, anticipati e analizzati da WineNews, il fatturato complessivo del vino venduto nel periodo dalla Gdo italiana ha toccato i 926,55 milioni di euro, in crescita del +6,2% sullo stesso periodo del 2020, a fronte di un calo, a volume, dell'1,7%, per un totale di 252 milioni di litri di vino passati per gli scaffali di ipermercati, supermercati e piccoli punti vendita di prossimità della grande distribuzione. Il grosso del bilancio è riconducibile all'imbottigliato, che vale 740 milioni di euro, ossia l'80% del fatturato complessivo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino in lattina tra sostenibilità e cinema

Il vino in lattina che è di tendenza nel mondo, i grandi temi trasversali della sostenibilità ambientale e della riqualificazione urbana, la voglia di parlare ai più giovani con il linguaggio universale del cinema, declinato nella sua versione dei "corti": sono gli ingredienti della curiosa partnership tra La Guarimba, il più grande festival del cortometraggio in Italia, di scena dal 7 al 12 agosto ad Amantea (Cosenza) e Zai Urban Winery, realtà veronese che ha scommesso forte proprio sui vini in lattina, e che sarà partner della kermesse.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Verso la vendemmia tra siccità, gelate pasquali e grandine: ma il vigneto Italia resiste

Nel vigneto italiano è già tempo di bilanci, perché con la fine di luglio si avvicinano, inesorabili e attesi, i preparativi per una vendemmia accompagnata da buone premesse e da una situazione, nel complesso, positiva, come racconta il report di Assoenologi, Ismea e Uiv, al netto, evidentemente, dei tanti ostacoli incontrati sin qui, specie negli ultimi mesi. Le gelate che hanno colpito il Centro Italia ad aprile hanno colto impreparati molti, così come le grandinate, sempre più frequenti, che hanno coinvolto il Nord nelle prime settimane dell'estate, mentre la siccità, per ora sotto controllo, rischia alla lunga di rivelarsi un fattore. Partendo dal Centro-Nord, i ritardi nella fioritura determineranno un ritardo della raccolta di una settimana, a causa delle anomalie termiche negative registrate nei mesi di aprile e maggio. Momento cruciale dell'annata sono state, in senso negativo, le gelate della settimana subito dopo Pasqua del 7, 8 e 15 aprile, con minime scese anche oltre i 4 gradi sotto zero: i danni sono inizialmente apparsi molto importanti, poi alcuni vigneti, dove lo stato vegetativo era ancora all'inizio, hanno ripreso in modo abbastanza regolare, ma a livello produttivo ci sono differenze non solo da zona a zona, ma anche da vigneto a vigneto. In molte aree colpite - dalla Toscana alla Sardegna, dall'Umbria alle Regioni del versante Adriatico fino al Foggiano - i danni sono stati importanti e non hanno permesso una nuova germogliazione, mentre in altre le perdite sono state parzialmente riassorbite. Qualche ulteriore problema è legato all'altalenante andamento climatico di giugno e luglio, quando si sono verificati importanti fenomeni temporaleschi, accompagnati da grandinate eccezionali, in particolare nel Nord Est. Allo stesso tempo, il Centro Italia sta facendo i conti con scarse risorse idriche e picchi eccezionali di temperature, soprattutto in Toscana, ma anche al Sud, specie nel Salento. Eterogenee anche le indicazioni relative ad un eventuale anticipo o ritardo sulla maturazione delle uve rispetto a quella che si può considerare come la "norma". Insomma, un mix di problematiche che hanno ridotto le aspettative produttive, sebbene sia ancora prematuro dare indicazioni quantitative che, come sempre, Assoenologi, Ismea e Uiv tratteranno nel report di settembre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tra i filari di Piemonte, Veneto, Toscana e Sicilia

In vista della vendemmia, a livello regionale, in Piemonte si profila una raccolta in tempi "normali". Le gelate successive alla Pasqua hanno interessato diversi vigneti, ma i danni restano localizzati. Il clima è stato piuttosto freddo fino a fine maggio, seguito da un mese di giugno tra i più caldi di sempre, con una piovosità decisamente contenuta, al limite dello stress idrico, ma anche con qualche grandinata. In Veneto, al di là di un ritardo consistente del ciclo vegetativo, e di qualche grandinata, l'andamento climatico porterà ad un atteso calo qualitativo, e difficoltà si sono registrate, nei mesi scorsi, anche rispetto alla pressione delle malattie fungine. In Toscana, gli ultimi mesi del 2020 e i primi mesi del 2021 hanno fatto registrare una piovosità importante, ma il brusco abbassamento delle temperature di aprile ha colpito i fondovalle, facendo diversi danni ai vigneti al di sotto dei 100 metri sul livello del mare. Scongiurato, per ora, lo stress idrico, si iniziano a vedere i primi segni di inavviatura. In Sicilia, infine, come rivela Assovini Sicilia, si prospetta una grande annata per le uve bianche, e se il clima non fa brutti scherzi sarà una grandissima annata per i rossi (in approfondimento le previsioni Regione per Regione).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gli chef di Relais & Châteaux al fianco dell'Arca del Gusto di Slow Food

Nella sua instancabile ricerca, unica al mondo, di cibi a rischio da far salire nell'Arca del Gusto - il catalogo online di oltre 5.500 prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta, tra frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci e salumi - Slow Food ha dei nuovi alleati. Sono gli chef dei Relais & Châteaux, che si impegnano nella ricerca di nuovi prodotti locali in via di estinzione per preservare le tradizioni dei territori e garantire la conservazione del patrimonio culinario. Tanto che, ad oggi la Chiocciola ha già approvato 39 prodotti segnalati da Relais & Châteaux in 21 Paesi, con l'obiettivo di raggiungere 99 nuove candidature entro ottobre, quando questo traguardo sarà celebrato con la campagna "Food for Change 2021" (7-10 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Premio Gavi 2021" alla resilienza creativa di cantine e Consorzi nella pandemia

Digitalizzazione e inclusività sono i temi al centro delle pratiche di tante realtà vitivinicole del Paese, che hanno cercato così di scongiurare l'effetto isolamento creato dall'emergenza sanitaria che stiamo ancora vivendo, meritando il "Premio Gavi-La Buona Italia 2021", promosso dal Consorzio Tutela del Gavi. Ad aggiudicarselo, Banfi, Consorzio del Sagrantino, Umani Ronchi e Consorzio del Valcalepio, esempi virtuosi di resilienza, tra brindisi online, narrazioni originali, mecenatismo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)