

La News



San Felice (Allianz) cresce a Bolgheri

Agricola San Felice (tra i nomi di riferimento in Chianti Classico) del Gruppo Allianz, cresce a Bolgheri. Attraverso la cantina Bell'Aja (6 ettari di vigna in uno dei territori più prestigiosi d'Italia), ha acquisito la Batzella, piccola griffe con 7,5 ettari di vigna (e altri 3,5 da sviluppare), principalmente dedicati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, fondata nel 2000 da Khanh Nguyen e Franco Batzella. Oggi le proprietà di San Felice, guidata da Mario Cuccia, si estendono su un totale di 685 ettari nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana, tra Chianti Classico Montalcino (con la Tenuta Campogiovanni) e Bolgheri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Vino e Covid, un'curiosa ricerca

A due anni dall'inizio della pandemia di Covid-19, se c'è una luce in fondo al tunnel il merito è della scienza che, con i vaccini, ha permesso a buona parte del mondo di tornare a qualcosa si avvicina molto alla normalità. In questo periodo, però, anche il mondo scientifico ha mostrato qualche fragilità, tra visioni diverse, analisi parziali ed una evidente incapacità di comunicare nel modo adeguato e con una sola voce. E proprio dal mare magnum delle migliaia di ricerche, emerge, curiosamente, il ruolo positivo che avrebbero vino rosso, bianco e Champagne, capaci di ridurre il rischio di contrarre il Covid-19, stando allo studio pubblicato da "Frontiers in Nutrition", curato dai ricercatori del Mental Health Centre dello Shenzhen Kangning Hospital e del Dipartimento di Neurochirurgia della Army Military Medical University di Chongqing.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino tra NFT e avatar

Non si arresta la rivoluzione del Web3, che ha spalancato le porte di internet e degli investimenti ai Non-Fungible Token ed al Metaverso, e che sta ormai investendo anche il mondo del vino italiano, dove, oltre agli NFT legati alle grandi etichette, arriva il primo Avatar NFT al mondo legato a un brand del vino, firmato dalla griffe del Garda Maia Wine. Mentre su "Catch 22" arrivano gli NFT delle etichette di Argiano, Marchesi Mazzei, Michele Satta, Podere Il Carnasciale, Tenuta Sette Ponti e Tua Rita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Paura dei contagi, quarantene, smart working: ristoranti aperti ma vuoti. Quasi un lockdown

Di "lockdown", per fortuna, non si parla più. Ma i ristoranti, in questo avvio di 2022, spesso sono vuoti, soprattutto a pranzo e nelle grandi città, per la paura dei tanti contagi da variante Omicron, per lo smart working che taglia i pranzi di lavoro, e per la sostanziale assenza di presenze internazionali. E, non di rado, sono anche chiusi, e non per ferie, ma perchè le norme ancora in vigore sulle quarantene causano una mancanza di manodopera che non consente di lavorare. E poi c'è il costo dell'energia e delle materie prime che cresce a dismisura, mentre le spese per il personale corrono e gli incassi latitano. È il quadro che emerge nei numeri, come quelli della Coldiretti, che parla di una perdita di 1,5 miliardi per la ristorazione, dall'inizio dell'anno, rispetto al 2019, e confermato dalle testimonianze, raccolte da WineNews, come raccontano Cristina Bowerman, alla guida della stellata Glass Hostaria di Roma e presidente dell'associazione "Ambasciatori del Gusto" e Claudio Sadler, del ristorante Sadler di Milano e vertice de Le Soste, e Aldo Cursano, vicepresidente vicario della Fipe/Confcommercio. Che parlano, in sostanza, di un lockdown "mascherato". "È molto difficile lavorare - spiega la Bowerman - anche quando i ristoranti sono "pieni", e succede solo nel week end, lo sono con capienze ridotte. Inoltre, le norme di quarantena in caso di contatto con positivi, anche se tanto personale ormai ha la terza dose, rischiano di farti chiudere da un giorno all'altro perchè si resta senza personale. Almeno questa era una cosa prevenibile intervenendo per la normativa. Senza contare poi il costo di bollette anche triplicate, e di materia prima che, oltre a costare di più, si fa fatica a reperire. La crisi è tutt'altro che superata". Stessa visione arriva da Claudio Sadler: "la ristorazione stellata non è in una situazione drammatica, ma io ho aperto anche un bistrot, la "Trattoria Moderna", e in questa fascia, soprattutto a pranzo, in generale, c'è un calo delle presenze anche del 60/70%". "È a rischio collasso un sistema imprenditoriale, e se le imprese spariscono, anche quando ci sarà la ripresa, non ci sarà nessuno per agganciarla", dice, senza mezzi termini, Aldo Cursano. E crolla, nelle rilevazioni Fipe, l'indice di fiducia del settore, anche per i prossimi mesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

De Castro: le priorità dell'agricoltura europea

"Rilancio", per consentire all'Europa di sostenere le transizioni ecologica e digitale; "potenza", per difendere e promuovere i nostri valori e interessi; "appartenenza", per costruire e sviluppare una visione europea condivisa attraverso la cultura, i nostri valori e la nostra storia comune. "Rilancio, potenza, appartenenza" è il motto che riassume le priorità della Presidenza francese del Consiglio dell'Unione Europea, in carica dall'1 gennaio al 30 giugno 2022. Sei mesi densi di sfide, anche sul fronte vino ed agricoltura, dal passaggio in plenaria del testo definitivo dello "Europe's Beating Cancer Plan" della Commissione Beca al futuro della promozione, dall'etichettatura dei prodotti alimentari al nuovo regolamento per le Indicazioni Geografiche, come racconta, a WineNews, Paolo De Castro, coordinatore Socialists & Democrats della Commissione Agricoltura al Parlamento Europeo. Dove ieri Julien Denormandie, Ministro dell'Agricoltura e dell'Alimentazione francese, ha presentato il proprio programma. "In plenaria presenteremo un emendamento al Cancer Plan su distinzione tra uso ed abuso, ma ci sono dossier ancora più urgenti", spiega Paolo De Castro (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino, eventi e nuove date: Assoenologi a Congresso a Verona, del 25 al 27 marzo 2022

Nel calendario degli eventi del vino, si ripositiona anche il Congresso Assoenologi, il n. 75, e che, si apprende, dovrebbe celebrarsi a Verona, dal 25 al 27 marzo 2022. Una nuova data, in attesa di conferma ufficiale, dunque, dopo che il congresso previsto originariamente a dicembre 2021, anche per celebrare i 130 anni della più longeva organizzazione di categoria del mondo (fondata nel 1891), era già stato spostato ad inizio marzo 2022 (e, comunque, sold-out). Con gli Enologi Italiani, guidati da Riccardo Cotarella, che, dunque, guardano a quello che potrebbe essere il primo dei due Congressi 2022, visto che uno sarebbe quello di recupero del 2021. Al centro ci saranno approfondimenti sul mercato del vino, sulla sostenibilità, momenti istituzionali e ovviamente degustazioni, sia sul vino principe del territorio veronese, l'Amarone della Valpolicella, ma non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vino, uve e agroalimentare: la nuova normativa su tempi di pagamento e pratiche sleali

Norme più chiare, sanzioni e controlli: il decreto 198/2021, che manda in pensione "l'articolo" 62, spiegato dall'avvocato Marco Giuri. Una nuova legge che recepisce una direttiva europea, e che fa più chiarezza tra quello che si può fare e quello che non è consentito (come il "conto vendita", salvo precisi accordi tra le parti e solo in forma scritta), ma che è arrivata in un momento delicato per il mercato, dove nel rapporto tra fornitori (i produttori) e i clienti (Gdo in testa), pesa il rincaro dei costi di energia e trasporti.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)