



IL NOSTRO PERIODICO PER RACCONTARCI

LA NUOVA QUOTIDIANITÀ AL TEMPO DEL CORONAVIRUS

Le prime conseguenze di un'emergenza sanitaria ed economica mondiale.

Stiamo vivendo una fase epocale. Siamo testimoni della più grande emergenza sanitaria ed economica dai tempi del II° conflitto mondiale e nulla sarà più come prima. Il Covid-19 passerà alla storia come il nemico invisibile che ha piegato l'uomo nella sua essenza, al di là dei confini di razza o di ceto sociale, depauperandolo delle sue libertà, abitudini e certezze, colpendolo nel vivo delle sue paure. Ci ha privato dei nostri gesti più consueti, della possibilità di toccarci, abbracciarci, stringerci la mano, ha modificato la nostra quotidianità, i nostri interessi, il lavoro, ha calpestato la nostra facoltà di scegliere. Ma al tempo stesso ci ha fornito l'occasione per fermarci a riflettere, per riassaporare l'importanza di gesti ed affetti, per incentivare la nostra creatività, per riaffermare i nostri sentimenti di solidarietà ed unità. Ed in questa routine stravolta da una clausura forzata, sono i social a farla da padrone. La gente ha bisogno di condivisione, e non solo per le comunicazioni di servizio, su aggiornamenti o procedure da seguire per la propria e l'altrui salute, ma anche e soprattutto per regalarsi momenti di allegria, per strapparsi qualche sorriso, per infondersi forza e speranza. Gli italiani si sono riscoperti popolo dalle radicate tradizioni enogastronomiche, da un amore verso i prodotti della terra e da un forte richiamo della tavola. In questi giorni spopolano in rete video sulla buona cucina, con preparazioni di ricette e degustazioni

di vino. Il mondo del wine & food riempie i social di nuovi piatti e foto di aperitivi casalinghi condivisi, rispolverando soprattutto il nostro sentimento patriottico, nella scelta di prodotti italiani. Tante le iniziative per promuovere il made in Italy, riconoscendo l'importanza del settore enogastronomico non solo in termini di forza economica e commerciale, ma soprattutto come incentivo alla condivisione, allo stare insieme, al coccolarsi e allo stare bene, in un momento, e speriamo breve, in cui tutti necessitiamo di serenità ed ottimismo.

FARINA VERSUS EMERGENZA COVID-19

L'azienda si anima di resilienza e passione per il proprio lavoro.

La situazione drammatica in cui ci ha catapultato il coronavirus non si ferma al solo, seppur fondamentale, aspetto sanitario, colpendo al cuore una popolazione che sta perdendo giornalmente centinaia di persone, ma comporta inevitabilmente conseguenze decisive anche sulla nostra economia. Le forti misure restrittive imposte dai governi per impedire la diffusione di contagi hanno limitato non solo le nostre libertà quotidiane in termini di spostamenti, sport, interessi, ma hanno di fatto bloccato la maggior parte delle nostre attività lavorative. Il mondo si è quasi fermato, con scuole e chiese chiuse, negozi chiusi, uffici chiusi, manifestazioni e fiere sospese o posticipate, alimentando un clima di angoscia ed incertezza. Anche Farina ha respirato fin da subito questa atmosfera e ha cercato di reagire, nell'immediato adottando tutte le misure

iamo la nostra attività nei vigneti con la legatura dei tralci e la nostra produzione in cantina, è attivo il servizio di spedizione, mentre è da qualche giorno sospeso il ritiro merci per l'estero, causa la chiusura dei principali mercati. Interrotti da qualche settimana i nostri viaggi di lavoro internazionali e sospese tutte le attività di brand ambassador in Canada, Usa ed altri mercati. La rivoluzione digitale ci permette però contatti costanti con i nostri agenti ed importatori, in modo da monitorare gli eventi e progettare insieme nuove strategie. Cosa aspettarci dunque? Difficile fare previsioni, di certo la ripresa sarà lunga, si guarda fiduciosi ad opportune defiscalizzazioni, ma ancor più ad un incentivo dei consumi, rivalutando la territorialità dei nostri prodotti ed un sempre più forte spirito di fidelizzazione del consumatore. Il tempo ci deve offrire l'opportunità



“RECIOTO CLASSICO DOCG FARINA” 3° MIGLIOR VINO DOLCE D’ITALIA

Luca Maroni premia l'annata 2017 con 96 punti

Grande orgoglio e soddisfazione per il nostro Recioto annata 2017, riconosciuto con 96 punti il terzo miglior vino rosso d'Italia dal celebre critico Luca Maroni, che per le sue analisi sensoriali segue da sempre un criterio dichiarato: “la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore”. La premiazione è avvenuta nella serata dello scorso 13 febbraio al Salone delle Fontane di Roma, che ha dato inizio ai 4 giorni della celebre kermesse “I migliori vini italiani”, arrivata alla sua XXI° edizione. Oltre 140 cantine presenti, con oltre 800 etichette alla mesita, prodotti enogastronomici d'eccezione, degustazioni guidate, laboratori e premi speciali. Questo il ricco menu di un evento che ogni anno riunisce operatori del settore, buyer, produttori, appassionati e wine lovers per conoscere la migliore produzione vitivinicola italiana. Di grande spessore il risultato dell'analisi sensoriale del nostro Recioto, che rivela un alto ed equilibrato punteggio in tutte e tre le caratteristiche essenziali che Luca Maroni pone alla base della sua metodologia degustativa, ovvero consistenza, equilibrio ed integrità. Definito “un grande passito rosso, fra i migliori in assoluto in Italia, con la sua riserva di polpa di mora speziata che ancor violastra è al colore, e al naso d'uovosità prima linfatica e floreale, è una purea densissima di eccezionale sontuosità, d'armoniosa suadanza gustativa, di nitidezza, vivacità, spessiosità enologica di qualificante tenore”.

Grande onore dunque per uno dei vini più antichi e rappresentativi della nostra Valpolicella, prodotto con uve appassite nei fruttai come l'Amarone, di cui è il progenitore, e in grado, con la sua complessità e pienezza, dolcezza e vivacità, di allietare la fine di ogni nostro pasto.



di sicurezza previste, compresa la sanificazione di uffici e wine shop, e poi pianificando nuove azioni e protocolli per la futura ripartenza. Vogliamo essere reattivi, tenaci, spinti dal desiderio di non chiuderci ma di continuare a promuovere i nostri vini attraverso i canali consentiti, cercando nuovi spunti per restare vicini ai nostri consumatori, anche senza incontri diretti o degustazioni in cantina. Continu-

di guardarci dentro anche come azienda, di riflettere sulla nostra posizione sul mercato, i nostri target di riferimento, la nostra dimensione produttiva, la nostra vision e le nostre concrete potenzialità di riuscita. Consci di tutto questo, faremo appello alla nostra resilienza e alla passione per il nostro lavoro, e più motivati di prima sapremo tornare con i nostri vini sulle vostre tavole.

“NODO D'AMORE” SI VESTE DI NUOVO PER SAN VALENTINO 2020

Il nostro “IGT” di punta esce in edizione speciale per le grandi occasioni.

“I vini bevibili soprattutto con amore sono come le belle donne, differenti, misteriosi e volubili, ed ogni vino come una donna va preso. Comincia sempre col rifiutarsi con garbo o villania, secondo temperamento e si concede solo a chi aspira alla sua anima, oltre che al suo corpo. Apparterrà a colui che la scoprirà con delicatezza”. Queste le parole del grande enologo ed intellettuale Luigi Veronelli. E

quale miglior scelta del nostro IGT Trevenezie “Nodo d'Amore” per celebrare un incontro, per onorare un legame, per rinviare un rapporto, per omaggiare una donna, per festeggiare una grande storia d'amore? L'occasione di San Valentino, festa degli innamorati, è giunta propizia per presentare una nuova veste del nostro IGT, blend intenso ed espressivo di Corvina, Merlot e Teroldego per il rosso e di Gar-

ganega, Chardonnay e Sauvignon blanc nella versione bianca. Dodici nuove confezioni, dal packaging fresco e creativo, ideate per la festa dell'amore in versione speciale e limitata per tutti gli store di Signorvino, sapranno accompagnare tutte le vostre occasioni speciali, regalando, oltre a qualità e piacevolezza, un tocco di vivacità e colore.

