

La News



Se i ristoranti "aprono" le loro cantine

In tempo di coronavirus e di fornelli spenti, qualche ristorante, con sala e cucina chiusa dal "lock down", sta iniziando ad aprire la propria cantina, mettendo in vendita, con spedizione a casa, qualche bottiglia speciale della propria selezione. Magari un Costa Russi 1983 di Gaja, per esempio, o un Sassicaia 1999 Tenuta San Guido, per fare solo qualche esempio tra le segnalazioni che ci sono arrivate. Un'idea da valutare, di questi tempi, per non rinunciare al piacere di stappare qualche rarità, e dare un piccolo sostegno ad una ristorazione che, ad ogni livello, è messa in ginocchio dalla pandemia.

Approfondimento su WineNews.it



SMS

Emergenza, le proposte della filiera

Uso dell'alcol di emergenza, distillazione controllata, vendemmia verde e ammasso privato: sono le quattro misure per far fronte alla crisi coronavirus, proposte dalla filiera del vino (Confagricoltura, Cia, Alleanza delle Cooperative Italiane, Copagri, Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi) alle istituzioni, in una lettera inviata al Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova (che intanto ha chiesto all'Ue di autorizzare la distillazione di crisi, così come fatto anche dal collega francese Didier Guillaume), chiedendo un tavolo di lavoro urgente. Sottolineando ancora una volta come, in questo momento, la priorità è garantire liquidità, fondamentale per la sopravvivenza dell'impresa e dei suoi dipendenti, in attesa della ripartenza delle attività economiche.

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Il messaggio del vino, firmato Piccini

Da alfiere del made in Italy ad ambasciatore dell'ottimismo, nonostante, tutto, e di un'Italia che, unita, con la sua bellezza e le sue eccellenze, ce la farà a superare l'emergenza Coronavirus. Perché "andrà tutto bene e presto brinderemo al coraggio di un cuore, quello dell'Italia, che ha battuto anche la paura". È il messaggio, forte, ed istituzionale nella forma, firmato dalla storica realtà chiantigiana Piccini, con un spot in onda nei giorni di Pasqua, sulle reti tv nazionali di Mediaset, con un augurio che vuole essere un messaggio di speranza per il Paese intero.

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

Spazi più ampi, meno coperti, doppi turni, salette "privè": come cambierà la ristorazione

La certezza, l'unica, purtroppo, è che ristoranti, bar e locali pubblici in genere, fino ad oggi, a causa del Coronavirus, hanno accusato perdite per 12 miliardi di euro. Perdite che, da qui alla fine dell'anno, secondo le ultime stime Fipe, arriveranno a 28 (con 300.000 posti di lavoro a rischio) per un settore che, in tempi normali, genera 80 miliardi di euro, più o meno, di valore aggiunto. Più difficile capire come, e per quanto tempo, il panorama della ristorazione italiana, di ogni livello, dovrà cambiare, per riprendere a lavorare nel quando delle nuove norme, tutte da mettere ancora nero su bianco, ma comunque restrittive, che saranno applicate quando partirà la cosiddetta "Fase 2". Che prevede, secondo le tante indiscrezioni uscite fino ad oggi, che bar e ristoranti saranno tra le ultime tipologie di attività a poter riaprire. In ogni caso, mentre si fanno i conti con una crisi di liquidità enorme, la difficoltà di accedere ai sostegni economici varati dal Governo, e un boom, per chi può, del servizio a domicilio, che compensa solo in piccola parte i cali di fatturato (a marzo Confindustria parla di un -68% sul 2019), un canale sostanzialmente paralizzato, cerca di immaginare il futuro prossimo. Che, gioco forza, sarà fatto di meno coperti a disposizione in sala, doppi turni (e prenotazioni quasi obbligatorie), ma anche di qualche cambiamento in cucina, tra menu che senza snaturarsi dovranno ottimizzare ancora di più i costi, la necessità, per legge, di avere distanze di lavoro più ampie tra lavoratori, così come in sala, dove non sarà improbabile vedere camerieri servire con mascherine e guanti usa e getta, magari al carrello, più che portando il piatto in mano. "La cosa più difficile, per tanti motivi, sarà riportare la gente al ristorante, ritrovare la fiducia del cliente, la voglia di convivialità, perchè alla fine il ristorante italiano è diventato un luogo di piacere, non di nutrimento" commenta, a WineNews, Paolo Marchi, ideatore di "Identità Golose". "Più delle barriere fisiche come il plexiglass, si agirà sugli spazi, anche se si dovrà fare i conti con il calo dei coperti in calo. O magari su soluzioni come salette "aperte" per poche persone o, dove possibile, finestre che affacciano sull'esterno per potenziare l'asporto", commenta l'architetto Barbara Ghidoni di "Studio Storage" (le interviste complete nell'approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Horeca in ginocchio. E insieme a lei, il vino italiano

Ristoranti, bar e locali in genere, muovono oltre la metà del mercato del vino italiano in volume (dati Mediobanca). Con una quota in valore che, dunque, supera di molto il 50% del fatturato enoico del Belpaese, se si considera che, proprio in questo canale, con mille sfumature, viaggia la gran parte del vino dal maggior valore aggiunto. Un canale che per molte realtà, soprattutto di piccole dimensioni, che hanno puntato tutto sull'alta qualità, è l'unica via per il mercato. Poche coordinate, capaci di sintetizzare, però, quanto la chiusura pressochè totale delle attività di ristorazione, stia mettendo in crisi anche tantissime realtà del vino italiano. Considerando che la ferma della ristorazione è pesantissima anche in altri mercati di sbocco fondamentali, Stati Uniti in testa. Un danno enorme per le cantine italiane, che niente, neanche la crescita a doppia cifra di Gdo (come raccontano i dati Iri) ed e-commerce, può compensare. Con perdite di fatturato che, si stima, vadano dal -30% al -70%. E per questo è auspicabile che, guardando sempre e prima di tutto alla tutela della salute pubblica, arrivino prima possibile misure chiare e precise su quello che sarà il percorso di riapertura della ristorazione.

Approfondimento su WineNews.it

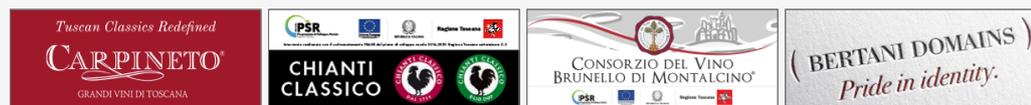


Wine & Food

Delivery, in Italia è boom anche per il gelato: ordini cresciuti del 60% in un mese

Sarà l'arrivo della primavera, le belle giornate di sole o forse la voglia di qualcosa che tiri su il morale anche rimanendo a casa. Sta di fatto che, tra i trend di consumo a domicilio, nel lockdown, spopolano le ordinazioni di gelato, cresciute del 58% nell'ultimo mese e raddoppiate se comparate allo stesso periodo del 2019. I dati sono forniti da Deliveroo, piattaforma leader dell'online food delivery. Tra le città più amanti del gelato a domicilio troviamo in testa Milano, seguita da Roma, Firenze, Cagliari e Bergamo e poi Pavia, Bologna, Ferrara, Parma e Monza a chiudere la Top 10. In termini di gusti, le creme sembrano avere la meglio sulla frutta. Tra i preferiti infatti dominano nocciola, pistacchio, stracciatella e cioccolato. La fragola è invece il gusto a base di frutta più gettonato.

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

Il vino in Gdo, tra crescita e cambiamento, durante e dopo il Coronavirus

A WineNews le riflessioni di Francesco Scarcelli, brands purchasing manager per vino, birra e spirits del leader Coop Italia. "Gli acquisti sono in crescita, effetto dei ristoranti chiusi, ma anche segno che i ristoranti non rinunciano ad un buon calice di vino. La Gdo sarà sempre più vista con un canale importante, che per vini di maggiore qualità, tanto che crescono di più gli acquisti di quelli delle fasce più alte".

Approfondimento su WineNews.tv