

La News



### Capodanno, una disdetta dopo l'altra

Al susseguirsi degli allarmi per la crescita dei contagi, si moltiplicano le disdette nei 70.000 ristoranti italiani che apriranno le porte. Si tratta del 25-30% dei locali, rivela Fipe/Confcommercio, che, nelle ultime ore, sta raccogliendo il grido d'allarme di centinaia di imprenditori. Un forte cambio di scenario rispetto al periodo prenatalizio, quando secondo la Fipe/Confcommercio 4 milioni di italiani erano pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno al ristorante, con una spesa totale prevista che si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro (a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa), ma da rivedere, ora, fortemente al ribasso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

### Il "paradosso" delle bolle italiane

Da un lato la crescita qualitativa del metodo classico italiani, Franciacorta, Trentodoc e Alta Langa in testa che, sempre più spesso percepiti (e presentati) come alternativa allo Champagne, che, però, si difende con una crescita della qualità dei "Non Vintage" a prezzi accessibili, che rischiano, in qualche modo, di mandare "fuori mercato" le bollicine italiane, "costrette" a fornire una qualità ben più alta rispetto alla loro fascia di prezzo, per competere. Dall'altro il Prosecco, ancora percepito come una categoria, e come un prodotto di massa, più che come espressione di tante aziende, brand e sottocategorie come le Rive o il Cartizze, nel caso della Docg Conegliano Valdobbiadene, e con una qualità in grandissima crescita. È il "paradosso" che stanno vivendo le bollicine italiane secondo Eric Guido, che segue l'Italia per "Vinous" by Antonio Galloni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

### Cibo, i nuovi trend dell'ospitalità

Vere e proprie degustazioni di prodotti tipici del territorio anche a colazione, "All Day Dining", con la possibilità di mangiare cose diverse in spazi diversi dell'hotel 24 ore su 24, e "dark kitchen" sempre più spesso a servizio delle catene alberghiere: sono alcuni dei trend che vedono il cibo protagonista dell'ospitalità, settore in grande difficoltà che spera in 2022 che sia di vera ripartenza. Ad analizzarle (nell'approfondimento) la ricerca di Augusto Contract e Coqtail Milano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

### Ocm Promozione: ecco la graduatoria nazionale dei progetti finanziati (con 29 milioni di euro)

Il mondo del vino guarda oltre la pandemia, o almeno, come tutti, ci prova, a chiusura di un 2021 tutto sommato buono e di riscossa, che vedrà il record delle esportazioni (secondo le stime più ottimistiche, a 7 miliardi di euro). Ma tornare a fare promozione nei mercati esteri, nei modi che il quadro sanitario consentirà, sarà fondamentale. E, in questo senso, è stata pubblicata dal Ministero delle Politiche Agricole la graduatoria nazionale provvisoria dei progetti ammessi a finanziamento con le risorse dell'Ocm Vino per la Promozione nei Paesi Terzi. Oltre 29 milioni di euro quelli ammessi a contributo (22,5 milioni di euro sotto forma di anticipo e 6,6 milioni di euro in forma di saldo) che attiveranno progetti di promozione per un valore complessivo di 72,3 milioni di euro. Il finanziamento maggiore, con 3 milioni di euro a testa per progetti da 7,5 milioni di euro complessivi, se lo aggiudicano due raggruppamenti come l'Associazione Enomotion e l'Associazione A.v.i.m.o. (Ambasciatori Vini Italiani nel Mondo). A seguire, con 2,7 milioni di euro su 6,7 milioni di euro di progetto, viene l'Ati che ha per società mandataria l'Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi, e ancora, con 2,5 milioni di euro di cofinanziamento su progetti da 6,3, l'Ati che vede al vertice il Gruppo Italiano Vini - Giv. 2,4 milioni di euro su un progetto da 6,2 milioni di euro sono quelli assegnati, invece, all'Associazione Be Wines, e ancora 2,4 milioni di euro di fondi europei su 6,1 di progetto quelli andati a Confagri Wine Promotion, la società di Confagricoltura che si occupa della promozione enoica (e che si aggiudica anche altri 1,5 milioni di euro su 3,8 totali per un altro progetto). 2,2 milioni di euro su 5,7 di progetto, invece, sono stati assegnati all'Ati guidata dalla Casa Vinicola Zonin. Ancora, 1,8 milioni di euro su un progetto da 4,6 vanno all'Ati guidata da Santa Margherita, mentre 1,7 su 4,4 vanno all'Ati guidata da Bertani, e la stessa somma, per un progetto da 4,2, all'Associazione Amaranth, mentre 1,4 milioni di euro per 3,6 di progetto vanno all'Ati Italy International Wines. In fine, 989.599 euro su un progetto da 2,4 milioni di euro, vanno all'Ati guidata da Allegrini, 943.830 per un progetto da 1,9 milioni di euro al Consorzio Magellano, mentre 373.106 euro su un progetto da 761.440 sono quelli assegnati alla Federdoc.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

### Il Sassicaia è il vino italiano più "cercato" al mondo

Se nel mondo del web il punto di riferimento, l'origine di qualsiasi ricerca, è Google, in quello del vino è "Wine-Searcher", portale di riferimento per i wine lover di tutto il mondo, dove, a dominare la "Top 100 Most Searched-For Wines" (dicembre 2021) sono come sempre i vini francesi, con una nutrita presenza dell'Italia, con 9 etichette. L'unico tra i primi dieci è il Sassicaia di Tenuta San Guido, alla posizione n. 6 - non a caso uno dei vini più scambiati in assoluto sul mercato secondario dei fine wine -, dietro a Pétrus, Château Mouton Rothschild, Dom Pérignon, Château Lafite Rothschild e Château Margaux. Dopo la griffe di Bolgheri, Château Latour, Château Haut-Brion, la californiana Opus One e Domaine de la Romanée-Conti. Fa un salto in avanti anche il Tignanello dei Marchesi Antinori, alla posizione n. 14, così come il Masseto, che troviamo alla n. 30. Cede qualche posizione Ornellaia, che scivola alla posizione n. 39, seguita dal Solaia dei Marchesi Antinori, alla n. 42. Spinto dai successi raccolti nelle aste, sale anche il Monfortino di Giacomo Conterno, che passa alla n. 49. Bene il Flaccianello della Pieve di Fontodi (n. 52), mentre bisogna scorrere la "Top 100 Most Searched-For Wines" fino alla posizione n. 82 per trovare Le Pergole Torte di Monteverdine, e alla n. 96 per il Barolo di Bartolo Mascarello.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

### Regalo scartato e subito impacchettato: i doni si riciclano, cibo e vino in testa alla classifica

Regalare fa rima con riciclare. E gli italiani ne sanno qualcosa visto che non hanno mancato di trovare una nuova destinazione a quanto scartato a Natale. Una "contro spesa" che vale un risparmio complessivo pari a 3 miliardi di euro per quanti ricicleranno i regali (un italiano su tre, 24 milioni di persone), vale a dire 200 milioni più del 2020, ma pur sempre 300 milioni meno del Natale pre-pandemia. Quella del riciclo si conferma essere una tendenza in crescita costante negli ultimi anni secondo una ricerca del Centro Studi Confcooperative. Tra i prodotti più gettonati da regalare di nuovo o dare via ci sono i generi alimentari per il 38% (vini, spumanti, salumi, formaggi, panettoni, pandori, cioccolato e torroni); seguono, al 27%, sciarpe, guanti, cappelli e prodotti personali come cosmetici e profumi; per il 15%, libri e l'11% i giocattoli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

### Tra vino e "gola", sulle tracce di Dante, con il giornalista e scrittore Aldo Cazzullo

Nei 700 anni dalla morte del "Sommo Poeta", riflessioni sulla sua visione del bere e del mangiare, secondo lo scrittore albeese e amante del vino. Dalle citazioni della Vernaccia di San Gimignano nella Divina Commedia ai peccati di gola, agli scritti sugli effetti benefici del vino e del cibo nelle giuste quantità. "Il suo poema è anche un viaggio in Italia, unico Paese al mondo dove si produce vino di eccellenza in ogni Regione".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)