

La News



TheFork: ristorazione in chiaroscuro

La ristorazione in ripresa dopo la Pandemia, alle prese con l'inflazione? Sì e no. Perché se, secondo la Fipe/Concommercio, nel secondo semestre 2022, il fatturato delle imprese della ristorazione cresce sullo stesso periodo 2021 del 67,9% e del +9,8% sul secondo trimestre 2019, sono più le imprese che chiudono rispetto alle nuove aperture. Nel secondo trimestre del 2022, infatti, sono state registrate 3.005 nuove aperture di ristoranti a fronte di 5.173 cessazioni di impresa contro lo stesso periodo del 2021. Un quadro in chiaroscuro che emerge dall'Osservatorio "TheFork Awards" con Format Research (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Città versus campagna, tra Londra e le Marche

L'estrema fluidità del mondo del lavoro contemporaneo, in cui molti giovani lasciano il proprio Paese per fare nuove esperienze professionali all'estero, mette spesso in luce strane contraddizioni. Come la storia, riportata da Dagospia, di Lucie Davidson e Jerry O'Shea, che hanno lasciato la carriera accademica nella carissima e caotica Londra, per trasferirsi nelle Marche, comprando ad un prezzo stracciato un rudere in campagna per restaurarlo e trasformarlo in una fattoria-modello, mentre nello stesso tempo tanti giovani italiani emigrano a Londra per fare i camerieri o i barman, spesso schiavizzati e sottopagati. Hanno acquistato Podere Pitino, una tenuta abbandonata di 44 ettari (senza acqua né elettricità) per soli 160.00 euro, e stanno lavorando duramente per farla diventare un'azienda basata sull'agricoltura "rigenerativa", tra vino e olio...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Lady Gaga (ancora) per Dom Pérignon

Una bottiglia esclusiva, frutto del dialogo creativo tra una cantante di fama internazionale e una delle più prestigiose maison del vino francese: esce ad ottobre la nuova edizione limitata di Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 firmato Lady Gaga. Ennesimo step di una collaborazione, annunciata nella primavera 2021, che ha già dato vita a due bottiglie in edizione limitata (Dom Pérignon Vintage 2010 e Dom Pérignon Rosé Vintage 2006), oltre che ad una campagna pubblicitaria e ad una scultura realizzata ad hoc dall'artista.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il presente ed il futuro del vino italiano in Gran Bretagna, dove la qualità vince sulla crisi

“È difficile dare la misura degli effetti dell'attuale momento economico sui consumi, ma il potere d'acquisto delle persone dovrà presto confrontarsi con l'aumento dell'inflazione, del costo dell'energia e del costo della vita, oltre che ad una probabile crescita della disoccupazione. Cosa vuol dire per il vino? Avere meno soldi da spendere vuol dire doversi dare delle priorità, ed il vino è ancora considerato un lusso - seppure quotidiano - specie a tavola. Quello che succederà è che il consumatore guarderà per forza di cose a bottiglie meno costose, con un probabile calo dei profitti per il mercato del vino. L'altro problema che vedo è l'impatto sul vino venduto nella ristorazione, uno dei primi settori su cui la gente taglierà le spese. Bere fuori casa, in Gran Bretagna, è costoso, per cui immagino un quadro simile a quello visto durante la pandemia: i consumi di vino ed altri alcolici si sposteranno di nuovo tra le mura di casa, e la gente uscirà meno. Questo vuol dire che torneranno a crescere le vendite di vino allo scaffale (retail e Gdo), così come sugli e-commerce”. A provare a capire dove andrà, nei prossimi mesi, il mercato del vino britannico, è Patrick Schmitt, Master of Wine e “The Drink Business” editor-in-chief, intervistato da WineNews dalla tappa londinese del Simply Italian Great Wine by Iem (di Marina Nedic e Giancarlo Voglino). Un quadro complesso, a tinte fosche, che il vino italiano dovrà imparare ad affrontare. Come, per esempio, secondo Schmitt, seppur con differenze importanti tra ristorazione e retail, la concorrenza di altri Paesi forti in Uk, come Spagna e Australia, oltre alla consueta Francia. Ma se in Uk vanno alla grande vini come Prosecco, Pinot Grigio e Chianti Classico, il vino italiano tutto, secondo la Master of Wine Patricia Stefanowicz, ha un grande futuro in Gran Bretagna. Grazie alla sua varietà, a tante tipologie e territori performanti nella fascia che, a scaffale, va dalle 9 alle 15 sterline, e ad una caratteristica comune e fondamentale: essere “food friendly”. Un quadro di insieme complicato, dunque, ma positivo, per il vino italiano in un mercato strategico, come raccontano, su WineNews, brand ambassador e direttori commerciali in Uk di realtà come Ca' del Bosco, Antinori, Tasca d'Almerita e Frescobaldi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Finarte: 1.900 bottiglie di Barolo Borgogno in asta

Borgogno è un pezzo di storia del Barolo. E c'è di questa storia ne ha fatto un mito personale. Come il collezionista privato, italiano, che ha raccolto 1.900 bottiglie di Barolo della cantina fondata nel 1761 da Bartolomeo Borgogno (nel 1861, un secolo dopo, il Barolo Borgogno viene bevuto al pranzo che celebra la nascita dello Stato Italiano. Nel 1908 viene servito al banchetto in onore dello Zar Nicola II Romanov al castello di Racconigi) e dal 2008 sotto l'egida della famiglia Farinetti. Una collezione unica, la più grande mai vista dedicata alla cantina, di grande completezza, con annate come 1931, 1937, 1947, 1952, 1955, 1957, 1958, 1959 e poi tutte le annate prodotte senza tralasciarne nemmeno una fino alla 2014. E che ora andrà in asta sotto il martello della casa milanese Finarte, il 28 ottobre, a Milano. Tanti i grandi lotti, tra cui spiccano due verticali, una da 75 bottiglie e una da 60, entrambe capaci di coprire il periodo 1931-2014, con alcune annate in edizione speciale e tanti cru, con una stima di aggiudicazione che oscilla tra 12.000 e 24.000 euro nel primo caso, e tra 10.000 e 20.000 nel secondo. Solo alcuni tra i tanti “pezzi” si una lunga storia finita in bottiglia, che ora è a disposizione dei collezionisti e degli appassionati del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Addio cara “casalinga di Voghera”: ora, anche ai fornelli, è tempo di “Wonderful Changers”

Addio cara, vecchia e rassicurante “casalinga di Voghera”, paradigma proverbiale della semplicità. Nel 2023 ipertecnologico, social, fluido e con una società in movimento, arriva un nuovo profilo sociale anche in Italia. Ovvero, quello dei “Wonderful Changers”, che amano sperimentare (51%) e adattarsi ai cambiamenti (53%): sempre più multitasking (62%), flessibili (58%) e determinati (56%), sono donne - e anche uomini - in grado di conciliare famiglia, lavoro e interessi personali (27%). Favorevoli all'aiuto della tecnologia (66%) e vogliosi di ritrovarsi a tavola con gusto e armonia, spinti dall'esigenza di dare un tocco di originalità alla propria vita a partire dalla cucina (65%), luogo ideale per uscire dalla routine quotidiana in modo semplice e veloce. A dirlo lo studio, condotto dall'Osservatorio Vorwerk per l'Italia su 1.200 italiani di età compresa tra i 20 e i 50 anni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra “Chioccioline” e “Bottiglie”, la sostenibilità, il sociale e non solo: ecco Slow Wine 2023

A WineNews Giancarlo Gariglio, curatore della guida ai vini di Slow Food, che non giudica “solo” le bottiglie, ma anche il lavoro dei produttori. “Il cambiamento climatico è in atto, e dai produttori vediamo risposte in ordine sparso. Serve una messa a sistema, e che lo Stato si faccia carico della ricerca. Attenzione alla sostenibilità “sociale”: anche nei territori ricchi del vino non mancano casi in cui i diritti di chi lavora non sono rispettati”. La presentazione l'8 ottobre a Milano, con una riflessione sul ruolo futuro delle Denominazioni...

[Approfondimento su WineNews.tv](#)