

La News



Vivino, Giuseppe Quintarelli in vetta

Ci sono vini che, estremizzando, non avrebbero neanche bisogno di venire recensiti, perché capaci di mettere d'accordo tutti: critici, sommelier, collezionisti di fine wines e consumatori. A partire dai wine lovers che animano Vivino, la più grande comunità di appassionati di vino al mondo, con un database di milioni di recensioni, su decine di migliaia di bottiglie, con voti, prezzi, note di degustazione e classifiche. Come quella delle migliori 10 etichette italiane, che vede in testa l'Amarone della Valpolicella 2009 di Giuseppe Quintarelli, con il Solo per un amico 2012 di Secondo Marco e il Corpus Amaron della Valpolicella 2008 di Villa Rinaldi sul podio.

Approfondimento su WineNews.it



BERTANI

SMS

Cenone al ristorante per 4,5 milioni di italiani

Sono 4,5 milioni le persone che, per il cenone di fine anno, hanno già scelto uno dei 70.000 ristoranti italiani che rimarranno aperti nella notte di San Silvestro. Numeri in crescita, sia per la domanda, con 500.000 persone in più sul 2021 attese nei locali, sia sul fronte dell'offerta, con il 59,1% dei ristoranti che rimarrà aperto il 31 dicembre, mentre nel 2021 ci si era fermati al 53,6%. Nonostante le difficoltà economiche, come racconta l'Ufficio Studi Fipe/Confcommercio, c'è voglia di lasciarsi alle spalle gli ultimi due anni, tanto che gli italiani sono pronti a spendere 414 milioni di euro per una spesa pro-capite che oscilla tra 92 e 115 euro. Specie per lo spumante: per il brindisi di mezzanotte nei ristoranti si stapperanno 1,3 milioni di bottiglie, nel 66% dei locali saranno rigorosamente italiane, il 27% dei ristoranti proporrà anche bollicine francesi, il 10% solo Champagne.

Approfondimento su WineNews.it



Cronaca

Il "re" delle Feste, e non solo? Il panettone

È la conferma del trend segnalato da WineNews alla vigilia del Natale: il "re" delle Feste, ma non solo vista la passione che spinge i consumi tutto l'anno, è il panettone artigianale, che rappresenta il 52% del valore complessivo del comparto, e, secondo i numeri di Confortigianato, se ne venderanno oltre 50 milioni solo in Italia, per un totale di più di 26.000 tonnellate e un valore che supera i 195 milioni di euro. E con una crescita, stando alle previsioni, pari al 19,5% (sullo stesso periodo 2021).

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

I key trend dei consumi di alcolici nel mondo nel 2023 secondo Iwrs: quanto pesa la crisi

Il mondo che esce dalla pandemia si riscopre un po' più fragile, specie da un punto di vista economico, di prima, e si appresta ad affrontare un lungo, e per certi versi duro, periodo di assestamento. Anche il mercato del beverage, come ogni altro settore dei consumi, vivrà cambiamenti rilevanti, e tendenze di consumo del tutto o parzialmente nuove, come raccontano gli otto key trends che guideranno i mercati dal 2023 in avanti, emersi dai dati Iwrs. Per prima cosa, la premiumisation, trend tutt'altro che nuovo, ma che troverà per forza di cose nuovi interpreti: se durante la pandemia in mercati chiave come Stati Uniti, Regno Unito, Francia e Germania furono i Millennials a guidare la ripresa dei consumi, portandoli tra le mura domestiche, con la fragilità economica attuale sarà chi gode di maggiore stabilità e minore indebitamento, e quindi le generazioni più avanti con gli anni, a sostenere la crescita. A proposito di Cina, il Dragone rischia, con ogni probabilità, di perdere la leadership nei consumi di spirits di lusso, superata sia dagli Stati Uniti che dall'India. Per la birra, le opportunità di crescita più promettenti sono rappresentate da India, America Latina e Africa, dove, secondo l'Iwrs, i volumi dei consumi globali cresceranno ad un ritmo dell'1% annuo fino al 2026. Al quarto punto, una conferma: gli sparkling continueranno a stimolare la crescita della categoria vino, che continuerà nel suo trend, ormai consolidato, di calo dei volumi consumati, con l'eccezione proprio di Prosecco e Champagne. Anche la categoria dei Ready-to-drink vivrà un processo di premiumisation, e infatti secondo le previsioni dell'Iwrs la crescita a valore sarà del +7% annuo tra il 2022 e il 2026. Frena, dopo il boom del periodo pandemico, la crescita delle vendite di alcolici online: passati lockdown e chiusure, si è tornati a performance simili a quelle del periodo pre-pandemico, dal +40% del 2020 si è tornati al +16% nel 2021. Proprio come abbiamo visto negli anni della pandemia, le difficoltà economiche restituiranno centralità ai consumi domestici, con il fuori casa limitato ad un numero minore di occasioni. Infine, la moderazione nei consumi, che non sarà dettata da motivi salutistici, ma più che altro economici, e quindi dalla necessità di tagliare la spesa delle famiglie.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Tra vino, cibo e salute con Fondazione Cotarella

Parlare di "vino e salute" non vuol dire solo dissertare sugli effetti diretti del consumo del nettare di Bacco. Ma vuol dire anche mettere in evidenza i progetti che le cantine virtuose del Belpaese mettono in opera, a sostegno della ricerca su molti aspetti che riguardano il vasto e complesso tema della salute. E tra questi c'è la Fondazione Cotarella, nata nel 2021 per volontà della Famiglia Cotarella, la celeberrima cantina guidata dalla "sorelle-cugine" Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, insieme ai padri e fondatori Renzo e Riccardo Cotarella, nata per supportare e sostenere i bambini e i giovani affetti da Dca (Disturbi del Comportamento Alimentare), promuovendo stili di vita sani, dove il cibo e la natura sono centrali. E per sostenere questi progetti, nei giorni scorsi, la Fondazione, nel segno dell'arte, del buon cibo e della beneficenza, ha chiamato a raccolta oltre 150 ospiti con tanti "vip", tra cui noti personaggi dello spettacolo come Michelle Hunziker, il giornalista Bruno Vespa ed il cantante Sting (entrambi produttori di vini, il primo in Puglia ed il secondo in Toscana, con la regia enologica di Riccardo Cotarella), la stilista Elisabetta Franchi, il musicista Zucchero Fornaciari, la food blogger Chiara Maci, gli influencer Mariano Di Vaio e Eleonora Di Vaio e non solo (raccolgendo oltre 50.000 euro).

Approfondimento su WineNews.it



Wine & Food

La cucina italiana è la migliore del mondo. Lo dicono gli 800.000 "critici" di TasteAtlas.com

Grazie a piatti e prodotti come la pizza, i risotti, le tagliatelle al ragù, la pasta alla carbonara, i ravioli e gli gnocchi, il tiramisù, le lasagne, i grissini, il parmigiano reggiano, il pesto alla genovese, la frittata, l'amatriciana e così via, la cucina italiana tradizionale è incoronata, ancora una volta, come la migliore del mondo. Davanti a quella di Grecia e Spagna, in un podio tutto mediterraneo, e al vertice di una "Top 10" completata da Giappone, India, Messico, Turchia, Stati Uniti, Francia e Perù. Ecco il verdetto della classifica di TasteAtlas.com, portale internazionale che tra Facebook, Twitter e Instagram mette insieme più di 800.000 follower in tutto il mondo. E così, con un punteggio di 4,72 su 5 (che emerge dalla media dei voti degli utenti ai piatti, con la metodologia spiegata in approfondimento), i sapori del Belpaese hanno la meglio su quelli di Grecia (4,69) Spagna (4,59).

Approfondimento su WineNews.it



WineNews.tv

Il vino e la tutela dei territori: la lettura di Stefano Ciafani, presidente di Legambiente

"In termini di presidio dei territori, anche contro eventi estremi, e di sostenibilità ambientale, il settore dà un contributo molto importante. E quelle che erano produzioni di nicchia, come i vini biologici, ma anche biodinamici o "naturali", danno anche un contributo importante alla fertilità dei suoli. I territori del vino da sempre grandi compagni di viaggio di Legambiente: è da 30 anni che premiamo i vini biologici nella nostra festa nazionale che è Festambiente a Grosseto".

Approfondimento su WineNews.tv