

La News



**Lavoro e ristorazione, i dati**

La difficoltà di incontro tra domanda (alta) ed offerta (insufficiente) di lavoro nel settore della ristorazione, è stata al centro delle cronache, nei mesi scorsi e lo sarà ancora. A raccontarla in numeri è il Bollettino annuale 2022 del Sistema Informativo Excelsior. A partire dal fatto che nel 2022, guardando alle qualifiche professionali, al primo posto per entrate programmate, c'era proprio la ristorazione (256.000 unità). Per i cuochi, le entrate sono state 211.600, di cui ben 98.260 di "difficile reperimento". Soprattutto per mancanza di candidati (30%), e mancanza di preparazione (13%). Con un trend simile per i camerieri...

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**"Anteprime 2023" del vino: dalle Langhe alla Valpolicella, alla Toscana, riparte il "circus"**

Il "calcio d'inizio" lo batte "Nebbiolo Prima", poi la palla passa a "Grandi Langhe", a seguire ad "Amarone Opera Prima", e quindi a "Buy Wine" e alla "Settimana delle Anteprime di Toscana". E così, in gennaio e febbraio, con Piemonte, Veneto e Toscana, il "trittico" leader del vino italiano, riparte il "circus" delle "Anteprime 2023", per assaggiare le nuove annate ma anche per fare il punto sull'andamento economico, enoturistico e sulle iniziative culturali delle Denominazioni. In particolare, WineNews è nelle Langhe per "Nebbiolo Prima 2023" ad Alba per assaggiare i Barolo 2019 e Riserva 2017, Barbaresco 2020 e Riserva 2018, e Roero 2020 e Riserva 2019 con la regia di Albeisa (da oggi al 29 gennaio). A Torino torna "Grandi Langhe 2023" (30-31 gennaio), con i Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero e la novità della partecipazione del Consorzio dei Nebbioli Alto Piemonte. A Verona si scopre il millesimo 2018 del "re" dei Vini della Valpolicella ad "Amarone Opera Prima 2023" voluto dal Consorzio (4-5 febbraio). A seguire a Firenze è tempo di "BuyWine 2023", la vetrina internazionale b2b delle aziende toscane con buyer da tutto il mondo (10-11 febbraio), e della "Settimana delle Anteprime di Toscana" (11-17 febbraio, escluso il Brunello, che si è "sfilato" da anni, con "Benvenuto Brunello" in novembre, ndr), sotto l'unica regia di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze, con PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. Ad inaugurarla, è "PrimAnteprima" a Firenze (11 febbraio), seguita, sempre nella "culla del Rinascimento", da "Chianti Lovers & Rosso Morellino" (12 febbraio) con i loro Consorzi ancora insieme, e dalla "Chianti Classico Collection" del Consorzio del Gallo Nero (13-14 febbraio). Il Consorzio del Nobile presenta quindi le nuove annate della prima Docg d'Italia nell'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" nella città del Polignano (15 febbraio e 18-20 febbraio), cui segue l'"Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg" nella "New York del Medioevo" firmata dal Consorzio (16 febbraio). Infine, è "L'Altra Toscana" a chiudere la "Settimana" a Firenze (17 febbraio) con i Consorzi del Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana e Valdarno di Sopra.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Una delle "next big thing" del vino? La Sicilia**

Una delle "next big thing" del vino? La Sicilia, tra le regioni vitivinicole più trendy nel 2023, seguita da Paso Robles in California, dal Douro in Portogallo, dal Piemonte e da Mendoza. A dirlo, è un sondaggio su un campione di oltre 1.000 persone nei 50 Stati Usa, il 50% a New York e in California, seguiti da Florida, Washington e Colorado, condotto per la prima volta in sinergia da Colangelo & Partners e "Wine Opinions", che hanno unito risorse e competenze per uno studio sul commercio del vino in Usa a supporto delle strategie di marketing delle aziende, spiega Gino Colangelo, presidente di Colangelo & Partners, e che hanno in programma di rendere l'indagine annuale, sottolinea John Gillespie, fondatore e ceo di "Wine Opinions". Tra i risultati, di tutte le donne intervistate, il 39% ha meno di 40 anni, mentre solo il 26% di uomini è in quella fascia di età, con il segmento dei bevitori più giovani orientato quindi verso un maggiore equilibrio di genere rispetto a prima. Intervistati che prevedono che lo "sweet spot" per la spesa sul vino subirà un leggero aumento di prezzo nel 2023, raggiungendo 21 dollari (dai 20 del 2022), e una crescita della quota di mercato dei vini "good for you" (più "salutari") e "zero alcol". I mercati chiave? Denver e Chicago, seguite da Boston, San Francisco, Seattle, Austin e Miami.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Vino, alcol e salute, tra pareri e politica**

Continua a tenere banco il dibattito su "alcol e salute", di cui WineNews sta ampiamente scrivendo da giorni. E pare allargarsi il fronte di chi suggerisce che la moderazione sia la strada migliore, senza negare che l'alcol in quanto tale è cancerogeno e dannoso, ma che sotto certe quantità gli effetti negativi non si verificano, come sostengono, in sintesi, tra gli altri, Corrado Galli (Società Italiana di Tossicologia), e Franco Berrino (sul "Corriere della Sera"), per anni ai vertici dell'Istituto Nazionale Tumori. E si muove la politica: dopo l'iniziativa congiunta di Italia, Spagna e Francia, annunciata dal Ministro dell'Agricoltura, Lollobrigida, contro gli "health warning" in Irlanda, ed il tavolo aperto con il Governo irlandese annunciato dal Ministro degli Esteri, Tajani (cui plaude Assoenologi), al Governo italiano è stato richiesto un impegno formale da Fratelli d'Italia e Pd. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Leone de Castris tra le Imprese Centenarie**

La Leone de Castris, storica azienda pugliese fondata nel 1665, oggi guidata da Piernicola Leone De Castris, e dove è nato il celeberrimo "Five Roses", il primo rosato imbottigliato in Italia (nel 1943, così chiamato perché il generale Charles Poletti, volle una grande fornitura di vino rosato per le forze alleate, ma dal nome americano), è entrata nell'Unione Imprese Centenarie Italiane, che raggruppa 43 nomi storici del made in Italy, tra cui Antinori, Cecchi, Mazzei, Barone Ricasoli, Travignoli, Carpenè Malvolti, Apollonio, Cantine D'Alfonso del Sordo e Coppola. [Approfondimento su WineNews.it](#)

Wine & Food

**Le migliori carte dei vini d'Italia (e non solo) le decidi tu, insieme a "Slow Wine Fair"**

Avete un'enoteca o un ristorante del cuore che vanta una particolare attenzione per un terroir o che dispone di una selezione di etichette biologiche? Potete segnalarli e votarli per il "Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow" n. 1, nuovissimo award di scena alla "Slow Wine Fair", evento organizzato da BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, in programma dal 26 al 28 febbraio, a Bologna. Il premio (nato dalla collaborazione tra Slow Wine e "Milano Wine Week") si distingue dagli altri per gli speciali criteri di selezione, studiati per rafforzare il legame tra wine lovers e locali che curano le proprie selezioni di vini con particolari criteri. Per tutto gennaio il pubblico potrà candidare i propri ristoranti ed enoteche preferite sul sito della "Slow Wine Fair". Dopo una serie di selezioni da parte di appassionati ed esperti, i vincitori saranno premiati il 27 febbraio. [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**"Il vino consumato in modo moderato ai pasti non crea problemi, anzi ci protegge"**

Il messaggio di Giorgio Calabrese, medico dietologo e presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute. "Il vino è all'85% acqua, poi contiene anche una parte di alcol, ma anche polifenoli e tante altre sostanze. Il problema sono i superalcolici, dove c'è tanto alcol in poca quantità, e dove ci sono tanti "alcolici superiori" che, nel vino, non ci sono. Un calice di vino a pasto, come regola generale, è quella giusta".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

