

La News



**Un'asta da 7 milioni di euro a Parigi**

Il collezionismo del vino non conosce crisi. Ed in Francia, nei giorni scorsi, nel leggendario Hotel Ritz di Parigi, in Place Vendôme, è andata in scena un'asta già etichettata come "la vendita del secolo", con 30.000 bottiglie di grandi vini francesi collezionati negli anni da un privato a partire dagli anni Settanta del Novecento, e messa in vendita dai suoi eredi. Con un incasso di 7 milioni di euro, cifra mai raggiunta in un'asta pubblica. Top lot sono state le 12 bottiglie di Châteauneuf-du-Pape 1978 di Château Rayas, battute per 62.500 euro, ma grandi quotazioni anche per icone di Borgogna, come Domaine Leroy, e Bordeaux, come Petrus.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

**Costi, lavoro, il mondo che cambia: l'alta ristorazione italiana cerca un modello sostenibile**

L'alta ristorazione, così com'è, e quindi ancora molto spesso ancorata ad un modello del passato, in cui i locali riuscivano a sostenersi, economicamente, solo con il proprio lavoro, non è destinata a durare a lungo. C'è bisogno di costruire strade nuove, affidandosi a partner solidi, capaci di sfruttare appieno il potenziale di quelli che, oggi, sono ormai diventati veri e propri brand, portatori di valore sia economico che culturale. I grandi chef, che da decenni hanno assunto un profilo ed una professionalità che li ha portati spesso lontani dai fuochi, con la loro cucina, sono diventati, a tutti gli effetti, delle piccole aziende. E come tali, si trovano di fronte problematiche strutturali enormi, ma anche possibilità. Partiamo da un assunto, sempre più evidente e difficilmente opinabile: i locali di fine dining, in tantissimi casi, chiudono da anni i bilanci in perdita. E questo non per una qualche incapacità gestionale, quanto per una serie di fattori messi in fila, a WineNews, da uno dei più importanti e storici imprenditori del settore, che ci ha guidati nei meandri della ristorazione di alta qualità, e delle sue tante fragilità, cui dare risposte nuove per affrontare un mercato in rapido mutamento. Una vera e propria inchiesta, che muove dai costi, a partire, ovviamente, dal più rilevante: il lavoro, perché per garantire alti standard qualitativi, in cucina come in sala, c'è bisogno di una grande brigata, sia in termini numerici che di professionalità. Con un'incidenza importantissima sul fatturato del locale, dovuta principalmente al costo del lavoro, gravato da un cuneo fiscale che avrebbe urgente bisogno di un intervento da parte del Governo. E poi, ovviamente, ci sono le questioni legate ai costi delle materie prime, che rappresentano un 30-35% delle spese, e che in alcuni casi hanno raggiunto livelli difficilmente giustificabili con l'inflazione o con gli stessi costi energetici. Ma c'è anche il tema di menu da rivedere, costruiti anche sulla sostenibilità economica, ma soprattutto con una gestione delle prenotazioni e del lavoro che permetta alla cucina di minimizzare gli sprechi. E poi, il grande fronte, caldissimo, del lavoro, e della difficoltà di trovare manodopera qualificata, tra costi, cambiamento generazionale e nuovi stili di vita (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Ecco le "Anteprime di primavera" del vino italiano**

Con l'arrivo della bella stagione, anche le "Anteprime di primavera" del vino italiano entrano nel vivo, da "Le Contrade dell'Etna", l'"en primeur" dei vini del vulcano attivo più alto d'Europa, voluto da un pioniere del vino come Andrea Franchetti, a Castiglione di Sicilia con 100 tra le più celebri cantine siciliane, a "Taste Alto Piemonte", il più grande evento dedicato ai vini dell'Alto Piemonte firmato dal Consorzio Nebbioli Alto Piemonte al Castello di Novara, dal "Collio Day", voluto dal Consorzio Vini Collio e Ais-Associazione Italiana Sommelier in tante città italiane, all'"Anteprima Sagrantino" a Montefalco, nella quale il Consorzio Vini Montefalco presenta le nuove annate delle Denominazioni dei territori di Montefalco e Spoleto, a partire dall'annata 2019 del Sagrantino. E sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews. Nella quale a Tortona si parla di "Quo vadis Derthona? Voci autorevoli da territori di successo" con Walter Massa, a Brescia nel Vigneto Pusterla di Monte Rossa si ammira l'installazione "Fondamenta del futuro", tornano i "Caseifici Aperti" del Parmigiano Reggiano, c'è "Bologna in Vino" con Arte del Vino, il Consorzio Roma Doc presenta il progetto "Roma DOCet", Signorvino ha lanciato il programma di eventi 2023, e parte "Borgo diVino in tour" nei "Borghi più belli d'Italia". [Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Ismea investe 2,4 milioni di euro in Moncaro**

Un investimento da 2,4 milioni di euro sotto forma di strumento finanziario partecipativo: è quello che farà Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, nella società cooperativa Terre Cortesi Moncaro. Siglato nei giorni di "Vinitaly 2023", è il terzo intervento condotto nell'ultimo bando di "Ismea Investe" (dopo le operazioni a favore di Inalpi Spa e Kilometro verde). L'investimento di Ismea servirà per sostenere, unitamente a risorse finanziarie private, lo sviluppo della cooperativa attraverso accordi di partnership finalizzati ad ampliare la gamma di vini prodotti e commercializzati, da Abruzzo e Sicilia. Terre Cortesi Moncaro, fondata nel 1964, è oggi la cantina più grande delle Marche, con 800 soci per 1.200 ettari, e un fatturato di 35,5 milioni di euro nel 2021, il 40% dall'export, e si avvale della guida tecnica di Giuliano D'Ignazi e Riccardo Cotarella. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Agriturismi italiani, vince la multifunzionalità**

L'attività di agriturismo è ormai presente nel 38% delle aziende agricole italiane multifunzionali. E proprio la multifunzionalità (che va dall'accoglienza alla produzione di energia rinnovabile, alla prima lavorazione di prodotti agricoli, senza dimenticare servizi come le fattorie didattiche e l'agricoltura sociale) è il segreto del successo dell'agriturismo, il cui valore alla produzione, nel 2021, è stato di 1,1 miliardi di euro, il 20,7% di quello della produzione agricola. A dirlo il Rapporto Ismea "Agriturismo e multifunzionalità, scenario e prospettive". [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Benvenuti al mondo con un brindisi: a Sennori una bottiglia di vino ad ogni neonato**

Una bottiglia di vino rosso per ogni nuovo nato a Sennori (Sassari): è l'iniziativa, dedicata a tutti i neonati del 2023, promossa dall'amministrazione comunale di Sennori, aderendo ad un'idea della Cantina Sorso Sennori, e con il patrocinio delle Città del Vino. Secondo la vice sindaco, Elena Cornalis: "essere Città del Vino significa fare cultura ed educazione al consumo consapevole e promuovere l'economia del territorio". La bottiglia che viene regalata, un'Isola dei Nuraghi Igt, è prodotta da una cantina del territorio: sul fronte riporta un'etichetta con la scritta "Benennidos", ovvero "benvenuti", ed un'opera dell'artista sassarese Angelo Maggi; sul retro lo spazio in cui scrivere il nome del nuovo nato, la data di nascita e la firma del sindaco Nicola Sassu. Il vino può invecchiare per 18 anni, così il neonato potrà brindare alla maggiore età con una bottiglia a lui dedicata. [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Il vino in Gdo e un 2023 in salita, tra calo delle vendite, inflazione e aumenti dei listini**

A WineNews, le voci della grande distribuzione e della produzione, due rette che convergono nella costruzione del valore su tutta la filiera. Ne abbiamo parlato con Virgilio Romano, business inside director di Circana, Francesco Scarcelli, responsabile del settore vino, birra e spirits di Coop Italia, Lorenzo Caffisi, responsabile beverage alcolico di Carrefour Italia, Marco Usai di MD, Luca Devigili, business development manager di Banfi, e Mirko Baggio, responsabile vendite Gdo di Villa Sandi. [Approfondimento su WineNews.tv](#)