

La News



28 aprile, inno alla ristorazione italiana

Dall'Orca d'Aria a Firenze all'Armani Ristorante a Milano, da Amo a Venezia a La Madonnina del Pescatore a Senigallia, a Da Vittorio a Brusaporto, passando per locali in Germania, Stati Uniti, Regno Unito, Australia, Cina e Brasile: sono migliaia i ristoranti italiani - nel nostro Paese e all'estero - che hanno aderito alla prima "Giornata della Ristorazione", in programma domani, 28 aprile, evento promosso da Fipe-Confindustria (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), una vera e propria celebrazione della cultura dell'accoglienza made in Italy, che ci ha reso celebri nel mondo e rappresenta uno dei nostri più potenti attrattori turistici.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Scende la spesa per gli alcolici

L'inflazione ed il costo della vita sempre più alto spingono i consumatori ad essere selettivi come non mai nelle loro scelte. A pagarne le conseguenze, sono gli alcolici, tra le prime voci di spesa tagliate dalle famiglie, il cui indice di fiducia ha toccato i minimi degli ultimi anni alla fine del 2022. Il sentiment generale, oggi, torna a migliorare, come racconta l'ultimo barometro Iwsr sulla sensibilità dei consumatori ai prezzi, ma la quota di spesa in alcolici continua a diminuire. "Per attenuare l'impatto della crisi del costo della vita, i consumatori stanno diventando più selettivi su come e quando spendere in alcolici. Dopo la pandemia, si preferisce ancora bere a casa, ma c'è una forte motivazione ad uscire, solo con meno frequenza e più consapevolezza sia nel consumo che nella spesa destinata agli alcolici", commenta Richard Halstead, di Iwsr Drinks Market Analysis. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Napoli, il Prosecco-Scudetto

Al netto di scontri e scaramanzia, solo la matematica separa il Napoli dalla conquista del terzo scudetto di Serie A, dopo i due firmati da Maradona. Se la squadra di Spalletti vincerà sabato con la Salernitana, e la Lazio, domenica, non batterà in casa l'Inter, i festeggiamenti sotto al Vesuvio potranno andare in scena già il 30 aprile, e saranno bagnati, neanche a dirlo, da fiumi di Prosecco Doc, grazie all'accordo tra S.S. Calcio Napoli e Bottega. Con una bottiglia a conto di scudetto, logo del club e la dicitura "Campione d'Italia 2022-2023". [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino, che fatica in Gdo! Nel primo trimestre volumi a -6,1%, valori a +2%, ma solo per l'inflazione

Come da attese, si profilano tempi duri per il vino nella grande distribuzione. Con cali di vendite che vanno ben oltre il prevedibile "ritorno alla normalità", dopo i boom in tempi di Covid e lockdown. E se nei giorni scorsi i dati in arrivo dalla Francia testimoniavano di un calo generalizzato dovuto soprattutto alle minori vendite dei vini rossi, ora a fotografare una situazione di grande sofferenza sono i numeri che arrivano dagli scaffali italiani. Dove salgono i prezzi, ma scendono i consumi. Le elaborazioni dell'Osservatorio Uiv/Ismea, su base NielsenIQ, relative al primo trimestre 2023, registrano i livelli più bassi di vendite allo scaffale anche rispetto al pre-Covid (2019), con i volumi di vino acquistati in calo tendenziale del -6,1% e con i valori, spinti dall'effetto inflattivo dei prezzi, a +2% (673 milioni di euro). "Una partenza ad handicap - spiega Osservatorio Uiv/Ismea - che si riflette in particolare nei volumi commercializzati di vino fermo (-7,3%) ed ancora di più per i prodotti Dop, a -9,2% e con i rossi a -10,5%, a riprova del fatto che il rialzo dei valori non è legato ad una domanda maggiormente orientata verso il segmento premium (i vini comuni perdono la metà sulla media) ma ad un surplus di costi produttivi che ha generato un rincaro medio dei prezzi allo scaffale del +8,7%". In controtendenza la tipologia spumanti, che cresce in volume del 3,9% (+9,8% i valori), ma l'incremento, in questo caso, è interamente generato dall'exploit degli spumanti "low cost" (+15,6%), segmento che presenta un prezzo medio allo scaffale di appena 4,47 euro/litro e che oggi vale quasi il 40% dei volumi venduti in Gdo tra le bollicine italiane. Giù il Prosecco (-2,8% volume) e lo Champagne (-5,8%), mentre salgono l'Asti Spumante (+11,8%) e il metodo classico (+4% volume), da confrontare, però, con il -35% registrato nello stesso periodo del 2022. In generale, la dinamica più sfavorevole coinvolge - oltre i vini fermi a denominazione - anche gli Igp (volumi a -8,4%), mentre i vini comuni si fermano a -4,6%. Più pesanti le perdite per i vini rossi, che cedono il -8,2% in quantità, contro il -5,6% dei bianchi e il -11,2% dei rosati. Sopra la media la contrazione dei vini bio (-8,6%). Profondo rosso per l'e-commerce: nonostante il sostanzioso taglio dei prezzi, le vendite online segnano a marzo -19,6%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Investimenti da Montalcino a Seggiano, sull'Amiata

Per fare grandi i territori del vino (e non solo), servono le imprese che ci investono, che ne indagano e ne valorizzano le potenzialità, e che li fanno conoscere al mondo. E così, forse, potrebbe essere anche per Seggiano, borgo di origine etrusca sulle pendici del Monte Amiata. Una terra in cui già si produce vino, da tempo, con cantine come Castello di Potentino (acquistato e restaurato nel 2000 dalla famiglia inglese Greene, la stessa del celebre scrittore Graham Greene, dopo la cessione di Castello di Montepò, in Maremma, a Jacopo Biondi Santi, ndr), e dove stanno investendo anche produttori di altri territori, a partire dalla non lontana Montalcino. E così, nel Comune di Seggiano, già famoso per uno dei parchi artistici più belli del mondo, il Giardino dell'artista romeno/francese Daniel Spoerri, dedicato alla Eat Art, di cui è fondatore, ora hanno investito due realtà di primissimo piano dalla vicina Montalcino, terra del Brunello. Ovvero Elisabetta Gnudi Angelini, tra le più importanti imprenditrici del vino italiano e della Toscana, e la Eredi Fuligni, una delle cantine storiche di Montalcino, di proprietà della famiglia Fuligni. Due progetti diversi, ed indipendenti, che partono praticamente da zero, ma con la curiosa peculiarità di essere su terreni confinanti (il racconto in approfondimento). [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Infusi, mercato in grande crescita in Italia: oltre 200 milioni di euro, +20% sul pre-Covid

Pur essendo tradizionalmente meno diffusi rispetto alle abitudini di consumo soprattutto nei Paesi del Nord Europa, le bevande infusionali stanno riscuotendo anche in Italia un'attenzione sempre maggiore per gli effetti salutari e il consolidarsi della loro presenza nell'horca di qualità. Si stima che il mercato nel nostro Paese abbia oltrepassato 200 milioni di euro, a +20% sul periodo pre Covid (fonte: AstraRicerche). La formulazione delle tisane a scopo salutistico resta un primato dell'Italia, grazie al canale professionale delle erboristerie (oltre 4.000) e alla nuova generazione di tecnici erboristi laureati, a cui la norma riserva l'attività di miscelazione estemporanea di piante officinali a scopo salutistico. Un trend del quale si parlerà a "Macfrut", la Fiera internazionale di riferimento dell'ortofrutta (Rimini Expo Centre, 3-5 maggio). [Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Lambrusco, 50 anni di successo di un vino che ha conquistato il mondo, rosso come la Ferrari

Dal Museo Enzo Ferrari a Modena, spunti, riflessioni e progetti su quello che Mario Soldati definiva "l'umile Champagne" dell'Emilia Romagna, simbolo di quella "food & motor valley" emiliana che uno dei motori economici dell'Italia. Nelle parole del presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, che ne riunisce tutte le anime, Claudio Bondi, di chef come Stefano Corghi (Il Luppulo e l'Uva), e di Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia Romagna. [Approfondimento su WineNews.tv](#)