

La News



Non solo il vino: soffre anche la birra

“Se Atene piange, Sparta non ride”, recita un vecchio adagio. E di questi tempi, vale anche per vino e birra. Se delle difficoltà del nettare di Bacco sui mercati, in questo 2023, tanto in Italia che all'export, abbiamo più volte raccontato, ora arriva l'allarme anche dal mondo brassicolo italiano: secondo Assobirra, le vendite nel Belpaese sono diminuite del 6,6% nei primi 8 mesi 2023 (sul 2022), passando da 11,4 a 10,7 milioni di ettolitri, e l'export ha fatto -7,4%. Perdita del potere di acquisto e aumento dei costi (dal +40% per il vetro al +44% del malto d'orzo) pesano, e dal 1 gennaio 2024 è previsto l'aumento delle accise...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le strategie per il fuori casa

Nonostante il complicato contesto economico attuale, nel nostro Paese sembra venir fuori un canale “resiliente” di consumatori che adottano strategie per mantenere le abitudini fuori casa e alzano le loro aspettative: sebbene l'attenzione relativa all'aumento dei prezzi resti elevata, solo un consumatore su dieci dichiara di avere difficoltà a consumare fuori casa, mentre un quarto (27%) dichiara di non aver cambiato le proprie abitudini. Emerge dall'analisi della società di ricerche Circa per “HostMilano”, salone internazionale della ristorazione e dell'accoglienza, a Milano, dal 13 al 17 ottobre. In generale, la tecnologia piace agli italiani che consumano fuori casa: il 40%, grazie alle app e al digitale, si gode di più l'esperienza in bar e ristoranti. Ma la ristorazione, in Italia, è percepita ancora come troppo tradizionale (36%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Mondial des Vins Extremes

Se per lavorare un ettaro di vigneto in pianura servono 100 ore di lavoro all'anno, in montagna, o in una scogliera a picco sul mare, si va da un minimo di 600 a 1.200 ore annue di manodopera. Anche questo rende unici i vini “estremi”, capaci di esprimere fascino e autenticità, ma anche coraggio e storie di vita e di amore per un territorio sfuggito all'abbandono grazie alla viticoltura, spesso con pendenze che superano il 30%. A loro è dedicato il Mondial des Vins Extremes n. 31, promosso dal Cervim, con 863 etichette da 26 Paesi del mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Calici di vino nel “Quadrilatero della moda” di Milano: “La Vendemmia di MonteNapoleone”

Calici di vino e abiti firmati nelle più famose boutique del “Quadrilatero della moda” di Milano, come Zenato da Alberta Ferretti nel segno della femminilità e dell'eleganza, da Donnafugata che consolida il sodalizio con Dolce & Gabbana a Il Borro di Ferragamo nello showroom dello storico marchio fiorentino o le etichette di Diesel Farm da Maison Margiela, da Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti a Bertani da Marchesi 1824, da Barone Pizzini da Montblanc a Castello Banfi da Paul & Shark, da Isole e Olena tra le creazioni di Venini a Leone De Castris da Gianvito Rossi, dalle coppie Ca' del Bosco-Tom Ford e Villa Sandi-Elie Saab al connubio tra Venica & Venica da Almini, da Marchesi Mazzei da Drumohr a Marchesi Frescobaldi da Gio Moretti, dalla Cantina La Giuva da Falconeri a Tedeschi da Giada, da Coppo da Herno ad Umani Ronchi da Roger Vivier, da Masseria Altemura da Dsquared2 a Missoni che espone il Ferrari Missoni Limited Edition, da Rubinacci che ospita le etichette di Famiglia Cecchi a Ludovica Mascheroni che mette in vetrina quelle di Podere Forte, da Allegrini a Casa Gessi Milano alla Grappa Nonino da Hogan, e se Lungarotti è all'Armani Hotel Milano, il Castello del Terriccio è al Park Hyatt, Marchesi Antinori-Tenuta Montenuova al Grand Hotel et De Milan e Zorzettig nel prestigioso Christie's International Real Estate. Per la gioia dei “fashion & wine victim”, fino all'8 ottobre, con “La Vendemmia di MonteNapoleone”, edizione n. 14, i grandi marchi della moda e i ristoranti più prestigiosi del MonteNapoleone District tornano ad ospitare le griffe del vino italiano, e non solo. Si rinnova così il connubio tra vino e moda, icone del made in Italy e del lifestyle italiano, nella ormai tradizionale “Vendemmia di MonteNapoleone” a Milano. Il Quadrilatero della moda milanese è vivo ed effervescente per l'intera settimana, grazie ad una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale, arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. Senza dimenticare l'impegno benefico, con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, l'asta “Italian Masters”, battuta da Christie's, stasera all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato verrà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp.

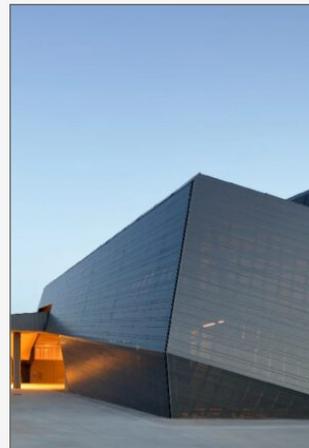
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tutto il vino in gara (e premiato) a “In/Architettura” 2023

Il restauro del complesso alle pendici dell'Etna di Tenuta Tascante, una delle cinque Tenute della griffe siciliana Tasca d'Almerita, realizzato nel 2021 dallo Studio MAB Arquitectura, si è aggiudicato il premio “In/Architettura 2023 - Sicilia”, riservato alle opere più innovative, efficienti e virtuose per la valorizzazione del territorio e della società, nella categoria “Interventi di rigenerazione/recupero”. Menzione speciale un altro progetto firmato da MAB Arquitectura e commissionato da Tasca d'Almerita: il restauro dell'ottocentesco faro di Capofaro. Tra i premiati per gli “Interventi di nuova costruzione” in Sicilia c'è Cantina Graci, ed in Veneto Cantina Gorgo. Tanti i progetti legati al mondo del vino in gara, dalla Cantina de Il Bruciato, realizzata nel 2021 da Asv3 - Officina di architettura per la Marchesi Antinori alla “Cantina Nuova” di Vigne Surrau, ad Arzachena, realizzata nel 2021 dallo Studio Meloni Architettura, dal progetto di BRH+ per Cascina Elena Winery, in Alta Langa, alla cantina interrata di Filodivino, nelle Marche, progetto firmato dall'architetta Cristiana dell'Acqua, dalla nuova cantina di Fantini Winery (progetto di Rocco Valentini Architecture), a Ortona, in Abruzzo, fino all'estensione della cantina di Cupano, griffe del Brunello di Montalcino, su un progetto di Edoardo Milesi & Archos.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Spredo alimentare, italiani bocciati: nel cestino 385 euro di cibo a persona

Mentre in tanti supermercati italiani è già entrato in azione il “carrello tricolore”, l'iniziativa voluta dal Governo incentrata sul contenimento dei prezzi per dare maggior potere di acquisto ai consumatori, nel Belpaese ancora si continua a sprecare troppo cibo. Un problema economico ed ambientale ma anche etico su cui c'è ancora molto da migliorare. A dirlo sono i numeri che parlano di 146 kg di cibo sprecato o perso per ciascun italiano all'anno per un costo (individuale) di 385 euro e un totale di 22,8 miliardi. Uno spreco che ha generato quasi 0,40 kg di emissioni di CO2 a persona. Dati che emergono dalla pubblicazione del Centro Studi Divulga con il paper “Spredo e fame”. Secondo la rielaborazione di Divulga su dati Eurostat, in Italia vengono gettati o persi 8,65 milioni di tonnellate di cibo l'anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La Franciacorta, territorio giovane ma di storia antica, nato da una visione imprenditoriale

A WineNews le riflessioni dei vertici del Consorzio della Franciacorta, che si è legato alla Michelin, agli Emmy Awards, alla MilleMiglia, alla Milano Fashion Week e non solo, e di cantine di riferimento come quelle del Gruppo Terra Moretti (Bellavista e Contardi Castaldi), Guido Berlucchi, Ricci Curbastro, e della Strada del Vino Franciacorta, regia di tanti eventi che hanno portato tanti enoturisti a brindare con le bollicine del territorio, nel territorio.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)