

La News



I dazi sugli alcolici in Uk frenano i consumi

Per spingere i consumi, frenati dall'inflazione, e, di conseguenza, tamponare le perdite, sale la pressione per una retrorarcia sui dazi, tema da mesi "bollente" nel Regno Unito, con la revisione di questa tassa richiesta da molti. Come dalla Wine & Spirit Trade Association che rappresenta oltre 300 realtà e che ha riportato gli ultimi dati dell'Hmrc, dati che mostrano come le entrate delle accise per vino e alcolici toccano quota 436 milioni di sterline di perdita tra settembre e gennaio sullo stesso periodo del 2022-2023. E se a queste si aggiungono le perdite di birra e dal sidro, "le casse del Tesoro sono crollate di quasi 600 milioni di sterline".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La politica nelle scienze gastronomiche

"La formazione politica nel nostro Ateneo è fondamentale, in un momento in cui le manifestazioni di questi ultimi giorni, quelle degli agricoltori con i trattori, riescono a scardinare l'impianto della politica alimentare europea". Lo ha detto il fondatore Slow Food Carlin Petrini, nei giorni scorsi, in apertura delle celebrazioni per i 20 anni della fondazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e dell'inaugurazione del nuovo Anno Accademico 2023-2024, in occasione delle quali il professor Alberto Capatti, tra i massimi storici della gastronomia e tra i "padri fondatori" dell'Ateneo, del quale è stato il primo rettore, ha tenuto una Lectio Magistralis ripercorrendone la genesi e, soprattutto, lanciando nuove idee per il futuro, che abbiamo ricevuto e volentieri pubblicato, invitando a leggerla integralmente.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Assaggiando i vini buoni, puliti e giusti

Assaggiare i "vini buoni, puliti e giusti" dei vignaioli di tutto il mondo, dal Giappone all'Argentina, dalla Turchia all'Australia, Austria, Azerbaijan, Brasile, Bulgaria, Cile, Croazia, Georgia, Germania, Messico, Perù, Portogallo, Repubblica Ceca, San Marino, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sudafrica, Svizzera, senza dimenticare la Francia e l'Italia, uniti, nella Slow Wine Coalition, dalla voglia di cambiare la produzione di vino. Ecco la "Slow Wine Fair" 2024, che torna a Bolognatiere (25-27 febbraio), con Slow Food.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino in UK, numeri horeca non ritornano al pre-Covid, ma si spende di più per la qualità

La Gran Bretagna è un mercato importante per il vino e con un feeling particolare con l'Italia, tanto da esserne il terzo partner con un valore complessivo, in crescita, di 794,9 milioni di euro, secondo le ultime rilevazioni che abbiamo riportato su WineNews. Ma l'andamento dei consumi nel Regno Unito è in evoluzione continua, soprattutto negli ultimi anni, tanto che capire i nuovi trend potrebbe essere fondamentale per gli sviluppi del mercato, e questo a causa delle mutazioni portate dalla lunga finestra di convivenza con il Covid-19, un vero "terremoto" anche per il mondo del vino, tanto che i suoi volumi non sono ancora ai livelli del pre-pandemia. Ma, allo stesso tempo, i cambiamenti dicono che c'è una evidente apertura da parte delle persone a spendere di più per una bottiglia, così come ad esplorare vitigni ed etichette meno note, aspetto, quest'ultimo, che sta "sorridente" soprattutto all'Italia con la sua varietà davvero notevole di uve autoctone. Ecco gli spunti che emergono da "Premium On-Trade Wine Report", la pubblicazione annuale con la quale l'importatore e grossista Liberty Wines traccia ogni anno il bilancio delle vendite di vini di fascia premium nei ristoranti e locali britannici. E che sottolinea come il rapporto tra il vino ed il mondo horeca può essere sempre più forte, ed incrementare le vendite, a patto che si guardi alla qualità, alla ricchezza della proposta, offrendo una vera esperienza al consumatore. Sul versante vino, l'horeca ha retto, dimostrandosi settore adattabile e resiliente, e questo nonostante il valore delle vendite, fino all'estate 2023, sia stato inferiore del 7% sul 2019. Ma se hotel e ristoranti sono tornati a quei livelli, a far scendere i numeri è stato il giro di affari in pub e bar. Le vendite in volume sono diminuite del 19%, sempre sul 2019, e c'è stato uno spostamento significativo verso il consumo di vino a casa con il rapporto tra bottiglie vendute nel settore "off-trade", rispetto a quello horeca, in aumento del 32%. Il rovescio della medaglia, però, mostra un lato positivo ovvero che la disponibilità dei consumatori a spendere di più per bottiglia è cresciuta del 15%. Aumentare la qualità e saperla comunicare ai clienti, secondo il report, è l'unica soluzione praticabile per crescere nonostante il calo dei volumi in corso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Master of Wine, Pietro Russo (Donnafugata) è il terzo italiano

Pietro Russo (consulente della griffe siciliana della famiglia Rallo, Donnafugata) è il primo enologo del Belpaese a diventare Master of Wine, il prestigioso titolo rilasciato dalla più antica organizzazione mondiale dedicata alla conoscenza e al commercio del vino. Salgono così a tre - con Gabriele Gorelli (primo italiano a raggiungere il traguardo, nel 2021) e Andrea Lonardi (una lunga carriera manageriale e una collaborazione con Bertani, cantina storica della Valpolicella, e Angelini Wine Estates, di cui è stato Coo, che sta lasciando per intraprendere altre strade nel mondo del vino, ndr) - gli italiani che si aggiungono alla ristretta cerchia di super esperti (sono meno di 500 i Master of Wine nel mondo, provenienti da 31 Paesi diversi) in grado di influire sulle strategie commerciali globali del settore, rappresentando una varietà di professioni diverse. Pietro Russo, nato da una famiglia di viticoltori, si è laureato in viticoltura ed enologia a Conegliano Veneto ed ha conseguito un Master a Bordeaux. Dopo alcune esperienze all'estero e in Italia - Bordeaux, Languedoc, Andalusia, Nuova Zelanda e Piemonte - dal 2010 lavora per Donnafugata, una delle cantine di riferimento dell'enologia siciliana. Con lui la filiera potrà contare su un rappresentante tecnico che darà ulteriore visibilità al vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

MasterChef, ecco i quattro finalisti: il 29 febbraio sarà incoronato il "migliore"

Sono rimasti in quattro: Antonio, Eleonora, Michela e Sara sono i finalisti di MasterChef n. 13. Il 29 febbraio i giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli eleggeranno il vincitore. Chi sarà il nuovo MasterChef del nostro Paese? Antonio Mazzola, 28 anni, è un geometra siciliano che vive a Monaco, ma sogna di tornare nella sua isola per aprire un ristorante; Eleonora Riso, 27 anni, arriva da Livorno e fa la cameriera in un famoso ristorante di Firenze; Michela Morelli, 45 anni, è una personal trainer che vive ad Appiano sulla Strada del Vino, con il marito e i tre figli; Sara Bellinzona, 24 anni, è di Pavia, impiegata in un'azienda di cioccolato. Ieri sera la semi-finale del cooking show di Sky Original (prodotto da Endemol Shine Italy) ha visto, per la prima volta, una prova in esterna in un ristorante "tre stelle" Michelin, Uliassi dello chef Mauro Uliassi, a Senigallia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Luca Cuzziol: "il vino italiano nell'horeca è in grande salute. Il boom delle bollicine continuerà"

A WineNews, Luca Cuzziol, presidente "Società Excellence", che riunisce 21 realtà leader della distribuzione di vini e distillati nel Belpaese (da Cuzziol a Meregalli, da Sagna a Sarzi Amadè) per un fatturato diretto di oltre 330 milioni di euro nell'horeca italiana. "Climate change e nuovi costumi hanno cambiato in modo netto il mercato. Giovani sempre più attenti alla salute e alla sostenibilità. Il marchio ha ancora una grande valenza, soprattutto se legato all'eno-turismo e al territorio".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)