Come progettare una wine list: lo spiega 'In Vino Business', il nuovo libro di Giovanni Di Tomaso

20240722114558vino-3fab414b

Gestione economica e strategica della Wine List nella ristorazione e hotellerie. E' questo il tema centrale di “**In Vino Business - Utopia, economia e operatività della wine list al ristorante**” (Dario Flaccovio Editore, , Luglio 2024, pp. 200), il nuovo libro della collana “Accade Domani FuTurismo" (diretta da Nicoletta Polliotto) scritto da **Giovanni Di Tomaso**, docente, ricercatore e consulente che ha sviluppato modelli inediti per la gestione operativa di ristoranti e dipartimenti Food & Beverage di hotel.

Portando la sua filosofia professionale fondata sulla concezione solidale del lavoro, che assegna gli stessi valori agli obiettivi d’azienda, della clientela e dei dipendenti, l’autore offre **agli operatori del settore e manager, agli allievi e professionisti, a produttori e distributori, e ai titolari di imprese di ristorazione e somministrazione**, una guida per garantire la sostenibilità economica e la crescita aziendale, rispettando il mercato e i limiti del prodotto.

IL DESIGN DELLA WINE LIST TRA I TEMI CALDI

Il focus del libro è sul **design e management della wine list,** con un approfondimento sui principi di progettazione della Carta dei Vini per permettere ai professionisti del settore di orientarsi sui prezzi iniziali e sulla loro correzione mensile, e di raggiungere un equilibrio tra le logiche di mercato e di profitto.

Il libro spiega anche come arrivare all’**equilibrio nella gestione degli acquisti**, allineando il valore delle scorte in cantina con le proposte nella lista e nella comunicazione, importante per la mediazione tra l’impostazione tradizionale di servizio e un’accoglienza contemporanea.

Non solo parti teoriche, il volume è infatti arricchito da **case history,** tabelle di analisi, strumenti di controllo e riferimenti scientifici e concettuali. Non mancano le interviste a **sommelier d'eccellenza** come Alessio Bricoli dell'Hassler Roma, Cristian Maitan il neo-miglior sommelier d'Italia, lo "stellato" Matteo Bernardi delle Calandre. Ci sono anche i contributi **degli esperti di Wine Marketing, AI e digitale**, come Susana Alonso, Samuele Camatari, Simone Puorto, l'esperta di marketing ed export e titolare della cantina Contratto Anja Cramer, e il ristoratore Lorenzo Lisi.

I lettori, inoltre, hanno la possibilità di restare in contatto con l'autore attraverso **un**'**area riservata** e ricca di materiali tecnici e news.

DESIGN E MANAGEMENT DELLA WINE LIST

Il focus del libro è sul **design e management della wine list,** con un approfondimento sui principi di progettazione della Carta dei Vini per permettere ai professionisti del settore di orientarsi sui prezzi iniziali e sulla loro correzione mensile, e di raggiungere un equilibrio tra le logiche di mercato e di profitto.

Il libro spiega anche come arrivare all'**equilibrio nella gestione degli acquisti**, allineando il valore delle scorte in cantina con le proposte nella lista e nella comunicazione, importante per la mediazione tra l'impostazione tradizionale di servizio e un'accoglienza contemporanea. Non solo parti teoriche, il volume è infatti arricchito da **case history,** tabelle di analisi, strumenti di controllo e riferimenti scientifici e concettuali.

Non mancano le interviste a **sommelier d'eccellenza** come Alessio Bricoli dell'Hassler Roma, Cristian Maitan il neo-miglior sommelier d'Italia, lo "stellato" Matteo Bernardi delle Calandre. Ci sono anche i contributi **degli esperti di Wine Marketing, AI e digitale**, come Susana Alonso, Samuele Camatari, Simone Puorto, l'esperta di marketing ed export e titolare della cantina Contratto Anja Cramer, e il ristoratore Lorenzo Lisi.

I lettori, inoltre, hanno la possibilità di restare in contatto con l'autore attraverso **un**'**area riservata** e ricca di materiali tecnici e news.