Vino, nella ristorazione vincono bianchi e rossi, tallonati dalle bollicine

vino-rosso-e-bianco-5a2c0937

Che sia bianco o rosso, il vino non manca mai nei ristoranti e nelle pizzerie italiane. A fornire l'indicazione è un'analisi di TradeLab che ha preso in esame le tipologie trattate in ben 1.200 locali lungo la penisola. «Tanto nel caso dei bianchi quanto in quello dei rossi, i valori superano il 99% - conferma Angela Borghi, responsabile sviluppo TradeLab. Va inoltre sottolineato che si tratta di numeri sostanzialmente trasversali a tutte le categorie di appartenenza degli esercizi: i dati superano, infatti, il 97% in tutti i segmenti osservati, che spaziano dalle Trattorie ai ristoranti Top & Gourmet, passando per le Pizzerie».

Tradelab-logoAlle spalle del binomio di testa, la classifica stilata da TradeLab inserisce le bollicine: spumante, champagne e prosecco sono presenti in quasi 9 locali su 10. In questo caso, però, si rilevano scostamenti significativi in relazione al posizionamento dei locali: nei ristoranti di alta gamma il valore tocca il 96,3%, mentre nella fascia più bassa del mercato il dato non va oltre il 76% segnalato da Trattorie tradizionali e Pizzerie.

Più contenuta è invece la presenza tanto dei vini da dessert (60,2%) quanto dei vini rosati, che si attestano al 56,7%. «Non deve tuttavia sfuggire - osserva Borghi - la buona performance messa a segno da quest'ultima categoria nei ristoranti dal posizionamento più alto, ossia gli Smart e i Top & Gourmet, dove i rosati sono presenti nell'82,7% dei casi. I locali Top & Gourmet hanno del resto perseguito una politica di ampliamento dell'offerta che ha toccato anche referenze soggette a una minore rotazione».

Segnaliamo che altri spunti emersi dall'analisi condotta da TradeLab saranno al centro di ulteriori notizie, in pubblicazione su Mixerplanet nei prossimi giorni. Con questa iniziativa intendiamo quindi fornire ai nostri lettori uno strumento in più per interpretare il mondo enologico, protagonista dal 10 al 13 aprile di Vinitaly.