

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

LE NUOVE FRONTIERE DEL WINE & FOOD ITALIANO

ANALISI
Ristorazione
a due velocità

MERCATO
Champagne,
il prezzo è da record

SCENARI
La piramide qualitativa
del Prosecco

ANNO V - N°5 NOVEMBRE - DICEMBRE 2022

Poste Italiane S.P.A. - Sped. in A.P. 70% L.O.M. - in caso di mancato recapito inviare al CNIP di Rosarno per la restituzione al mittente previo pagamento resi

COVER BY RAFA SILVARES

BOLLINGER SI APRE ALL'ENOTURISMO



Sette anni di preparazione per celebrare un bicentenario non sono molti nella champagne, se si pensa che da quelle parti, per produrre un millesimato, ce ne vogliono di più. Tanti però sono sufficienti a Bollinger per arrivare all'appuntamento del 2029, cioè all'alba del suo terzo secolo di vita, con una nuova veste, nuove intenzioni e nuove prospettive. Per la maison di Ay, distribuita in Italia dal Gruppo Meregalli, e che può contare su 178 ettari di vigneti per una produzione compresa tra i 2,8-3 milioni di bottiglie, tutto questo si traduce in una nuova cantina, nella ristrutturazione della sede storica, nel lancio di tre nuove cuvée e in una decisa virata nel segno della sostenibilità: ambientale e sociale. La tappa più evidente di questo percorso sarà quella legata alla costruzione di una nuova cantina che sarà in grado di contenere 5mila barrique da 228 litri, molte delle quali potranno essere viste dall'esterno grazie alle vetrate che costituiranno le pareti. Un primo punto che, oltre ad accogliere tutto il processo di vinificazione, aprirà il mondo Bollinger al turismo enologico con la trasformazione della vecchia casa di Elisabeth Bollinger in centro accoglienza, mentre una parte della tenuta sarà convertita in un hotel da 20 camere, ristorante compreso, per una fine lavori prevista nel 2026 e un obiettivo a regime di 20mila visitatori all'anno.

AYALA, GOUT È IL NUOVO CHEF DE CAVE

Il nuovo chef de cave di Champagne Ayala ha un nome. Si chiama Julian Gout, ha 33 anni, arriva dalla valle della Marna, è figlio di viticoltori, si è laureato in enologia all'università di Reims e lavora per la maison di Ay già dal 2018 dove, prima della promozione, ricopriva il ruolo di vice-capo cantina, responsabile dell'enologia e dei vigneti. Julian Gout succede a Caroline Latrive che, dopo quindici anni, cambia etichetta per andare da Deutz.



Hadrien Moufflard e Julian Gout

IN SAN BABILA IL RISTORANTE DI SALT BAE

Che Salt Bae arriverà a Milano nel 2023 con un proprio ristorante era ormai certo, in quanto affermato dallo stesso imprenditore tramite Instagram. Ora, pare ci sia anche la location: si tratta di Palazzo del Toro, al civico 1/3 di Piazza San Babila, stabile attualmente sottoposto a rilancio e in cui trovava casa il Teatro Nuovo, chiuso dalla pandemia.

LANGOSTERIA MARCIA VERSO I 40 MLN DI EURO

Langosteria preme l'acceleratore preparandosi a chiudere il 2022 con un fatturato intorno ai 40 milioni di euro. Un risultato che parla anche francese, grazie ai 9 milioni realizzati dal ristorante di Parigi inaugurato a settembre 2021 in collaborazione con Cheval Blanc Paris. L'Italia, terra madre di Langosteria con ben quattro ristoranti milanesi e uno a Paraggi, a cui si aggiungono i Bagni Fiore (gestiti dall'Hotel Splendido Belmond), punta a generare ricavi per 31 milioni di euro. "A Milano siamo tornati a regime con tutti i nostri ristoranti", spiega il CEO Enrico Buonocore. Nella Baia di Paraggi invece, dove da quest'anno Langosteria ha trovato in Dior un nuovo partner (il brand ha aperto una boutique adiacente al ristorante e brandizzato le terrazze dei Bagni Fiore), "si è creato un hub di eccellenze per il quale il nostro business è sempre più in crescita".

NESTLÉ INVESTE A PERUGIA

Nestlé scommette sulle potenzialità di Perugia, il suo stabilimento nel quartiere di San Sisto, a Perugia. Il gruppo ha annunciato un investimento di 7,5 milioni di euro per installare una nuova linea di produzione proprio a Perugia.