

INCHIESTE

**A Roma il Gewürztraminer
a Milano il Nero d'Avola**

La domanda di vino nei ristoranti è un fenomeno sostanzialmente maturo, caratterizzato da una certa stabilità che vede nella bottiglia da 0,75 litri il formato maggiormente richiesto e proposto, e nell'agente il tramite di riferimento tra l'azienda e il ristorante, anche se si fa strada lentamente il desiderio diffuso di creare un rapporto diretto con le aziende produttrici. È questo il quadro emerso da una recente inchiesta -promossa da Maurizio Rocchelli Srl e da Syngenta- condotta a Milano e Roma, e che ha coinvolto 120 tra ristoranti ed enoteche. Dall'indagine è anche emerso che a Roma il vino di maggior successo è il Gewürztraminer e a Milano il Nero d'Avola.

