



# La Prima di WineNews.it



n. 1224 - ore 17:00 - Venerdì 11 Ottobre 2013 - Tiratura: 30479 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## La vigna si cura dal cielo

"Tradizione e innovazione" è sempre di più il motto di tante aziende del vino in Italia, che, se da un lato mantengono molte fasi della vendemmia legati alla consuetudine, dall'altra si affidano sempre di più alla tecnologia per migliorare le fasi del raccolto. C'è chi da ora si affida anche agli aerei leggeri, con sofisticate tecnologie per fare il check up dei vigneti. Il sistema di "telerilevamento" arriva da Terrasystem, uno spin off dell'Università della Tuscia e sviluppato da Claudio Belli e da altri colleghi ricercatori e si sta diffondendo anche tra aziende vitivinicole prestigiose del Belpaese come, tra le altre, Antinori, Tenuta dell'Ornellaia, Mezzacorona e Ruffino ([www.terrasystem.it](http://www.terrasystem.it)).



SMS

## Falsi, falsi, e ancora falsi

L'emergenza, all'attenzione del grande pubblico, l'ha riportata la trasmissione satirica "Striscia la Notizia", qualche giorno fa, con un servizio su tanti prodotti "italian sounding" comprati in un centralissimo supermercato di Londra, della catena Sainsbury, tra cui un vino, "La Umbra", prodotto in Romania. Come indicato nella retroetichetta. Così come per lasagne, pizza, sughi e quant'altro. E il problema di questa industria, che "ruba" al vero made in Italy 60 miliardi di euro di fatturato potenziale all'anno, spesso, è proprio che è legale. E anche le autorità italiane e gli organi di controllo, che potrebbero comunque fare di più, spesso hanno le mani legate. Ma, stando così le cose, gran parte del lavoro fatto da tanti produttori italiani per la promozione del vero made in Italy, finisce in fumo ...

## Cronaca

### Barolo "erga omnes"

Nell'attesa di sapere come sarà la vendemmia 2013, arriva un'importante novità in uno dei territori più importanti del vino italiano: ovvero "l'erga omnes" per il Consorzio del Barolo e Barbaresco, possibilità prevista dal decreto legislativo 61 del 2010, la "legge quadro" del vino italiano. Dopo Chianti Classico (che è stata la prima) e altre, anche le denominazioni ed i "marchi" Barolo e Barbaresco diventano così, a tutti gli effetti, un patrimonio collettivo, e il Consorzio non diventa custode e gestore.



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Primo Piano

### Antinori, Gaja, Panerai: il podio di Veronelli

Antinori, con 8 vini, Gaja, con 7, e la "sorpresa" Panerai, con 6 etichette dei "Domini di Castellare": ecco il podio per la "Guida Oro I Vini di Veronelli 2014", che ha assegnato le sue "Super Tre Stelle", il massimo riconoscimento per i vini che superano i 93 punti su 100 negli assaggi coordinati da Gigi Brozzoni e Daniel Thomases, a ben 576 etichette del Belpaese. Tra i produttori, dunque, il vertice assoluto è rappresentato dalla griffe Antinori, con ben 8 "Super Tre Stelle" raccolti con le tenute in Toscana (Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 2010, Solaia 2010, Tignanello 2010, Brunello di Montalcino Riserva Vigna Ferrovia 2007 Pian delle Vigne e Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2010 Guado al Tasso), Umbria (Cervaro della Sala Umbria Bianco 2011 e Pinot Nero Umbria 2011 Castello della Sala) e Puglia (Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo 2010 Tormaresca). Appena un'etichetta in meno per Angelo Gaja, che "si ferma" a 7, di cui 5 dal Piemonte (con i Langhe Nebbiolo Conteisa 2009, Costa Russi 2010, Sori San Lorenzo 2010, Sori Tildin 2010 e Sperss 2009) e 2 dalla Toscana (Brunello di Montalcino Sugarille 2008 Pieve Santa Restituta e Bolgheri Rosso Camarcanda 2010 Cà Marcanda). Sul gradino più basso del podio una realtà che sembra ormai essersi posizionata stabilmente "nell'Olimpo" della produzione enoica italiana, quella dei Domini di Castellare del produttore-editore Paolo Panerai, premiato con 6 Super Tre Stelle, di cui 5 dalle tenute toscane (Coniale di Castellare Toscana Rosso 2009, I Sodi di San Niccolò Toscana 2009 e Poggio ai Merli di Castellare Toscana 2011 di Castellare di Castellina, Maremma Toscana Merlot Baffonero 2011 e Maremma Toscana Rocca di Frassinello 2011 di Rocca di Frassinello) e 1 dalla Sicilia (Gianfranco Ferré Passito Sicilia 2011 Feudi del Pisciotto). Cinquina di premi, invece, per Allegrini, Terre Nere, Cantina Terzano, Vie di Romans e Andrea Franchetti (Tenuta di Trinoro e Passopisciaro; poker per Caprai, Cà del Bosco, Renicci, Domenico Clerico, Schiavenza e Vietti. La Regione più premiata, in assoluto, è la Toscana, con 162 "Super Tre Stelle", seguita dal Piemonte con 145 e, a distanza, dal Veneto con 37.

## Focus

### I ristoranti "da Baci" di Bibenda

Vissani di Gianfranco Vissani (Baschi), Osteria Francescana di Massimo Bottura (Modena), Le Calandre di Massimiliano Alajmo (Rubano), Pinchiorri di Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri (Firenze), Piazza Duomo di Enrico Crippa (Alba), Combal.Zero di Davide Scabin (Rivoli, tutti nella foto). E, ancora Villa Crespi (Orta San Giulio), La Ciau del Tornavento (Treiso), Dal Pescatore (Canneto sull'Oglio), Laite (Sappada), Lorenzo (Forte dei Marmi), Da Caino (Montemerano), Colline Ciociare (Acuto) e La Pergola del Rome Cavalieri (Roma), Il Reale (Castel di Sangro), Don Alfonso 1890 (Sant'agata Sui due Golfi), La Torre Del Saracino (Vico Equense) e La Madia (Licata): ecco i ristoranti da "5 baci", il top della qualità secondo la guida "I Ristoranti d'Italia" 2014 di Bibenda, coordinata da Franco Ricci. Un vertice della ristorazione italiana, scelto tra 1.728 locali recensiti dalla guida dei Sommelier, che è una guida ai luoghi del gusto di tutta Italia ma anche un racconto di viaggio fatto di appunti e degustazioni che non descrive soltanto i ristoranti, ma presenta, all'inizio di ogni Regione, una sezione in cui vengono riportate tutte le Dop e le Igp del territorio.



Chianti  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Cronaca

## Wine & Food

### 73 miliardi: la spesa degli italiani nel 2012 in bar e ristoranti

Nel 2012 gli italiani hanno speso 73 miliardi di euro tra bar, ristoranti e take away, pari al 35% dell'intera spesa alimentare. Dati che dimostrano come il settore della ristorazione, nel Belpaese, sia un patrimonio importante da valorizzare di più e meglio. Se ne parlerà nell'incontro "L'Italia da bere (e da mangiare)" promosso da Fipe-Confcommercio, di scena il 15 ottobre al Caffè Milano, nella città meneghina. Tra i temi al centro dell'incontro, "La Casa Fuoricasa@", con tutti i dati e le tendenze dei consumi lontani dalle mura domestiche, e "L'aperitivo 2.0: i gusti sociali dei giovani".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dove va la cucina italiana? La risposta in tre tendenze: il concetto di territorialità, la sostenibilità dell'alta ristorazione ed i cambiamenti nei consumi di vino. A

WineNews, gli chef Enrico Bartolini, Antonino Cannavacciuolo, Norbert Niederkofler, Luigi Taglienti, Gianfranco Vissani e Claudio Corrieri.

