



# La Prima di WineNews.it



n. 1227 - ore 17:00 - Mercoledì 16 Ottobre 2013 - Tiratura: 30483 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### E Bacco disse "miao" ...

Amare talmente tanto gli animali fino ad umanizzarli è una pratica che ormai non stupisce più. Ed è quindi "normale" condividere con il proprio animale domestico tutte le bontà della vita, tra cui il vino. Almeno è quello che hanno pensato alla B & H Lifes, una ditta giapponese di oggetti per animali, che ha inventato il "Nyan Nyan Nouveau", il primo vino per gatti. A differenza del vino "per umani", non contiene alcol, ma succo di uve Cabernet Franc, Vitamina C ed erba gatta. L'uscita del prodotto servirebbe, secondo la società, per festeggiare insieme agli amici gatti la stagione del "Beaujolais Nouveau", vino del quale il Giappone è il consumatore n. 2 al mondo ...

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

### SMS "Castellare capitale"

Nella "nuova geografia" del vino italiano del Gambero Rosso, la nuova "capitale" è Domini di Castellare, del produttore-editore Paolo Panerai: ecco la cantina più premiata dalla guida "I Vini d'Italia" 2014, curata da Marco Sabellico, Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio, che ha assegnato il suo massimo riconoscimento, i "Tre Bicchieri", a 4 vini delle sue tenute: Baffonero 2011 e Rocca di Frassinello 2011 di Rocca di Frassinello, I Sodi di San Niccolò 2009 di Castellare di Castellina, in Toscana, e Frappato Carolina Marengo 2011 di Feudi del Pisciotto, in Sicilia. Si ferma a tre etichette, tra i produttori più pluripremiati, Claudio Tipa, alla guida di Collemassari (che è anche Cantina dell'Anno). Tra le regioni più premiate al top c'è il Piemonte, con 75 etichette, seguito a ruota dalla Toscana, con 73 ...

## Cronaca

### Italia e Francia in asta

Un "Imperiale" di Ornellaia 2006 (1.500/1.800 euro); tre bottiglie di Sassicaia 1985 della Tenuta San Guido 1985 (1.500/2.000 euro) e 12 bottiglie di Sassicaia 1988 a 1.900/2.000 per l'Italia; una verticale (1999) di Chambertin del Domaine Dugat-Py (10.000 euro), 1 bottiglia di La Tâche 1990 del Domaine de la Romanée-Conti 1990 (2.000/2.500 euro); 12 bottiglie di Château Lafite Rothschild 1986 (6.000/9.000 euro): ecco i "top lot" in catalogo nell'asta, di scena domani, a Firenze, by Pandolfini (www.pandolfini.it).



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Primo Piano

### Brunello Biondi Santi, Caberlot Il Carnasciale, Es Gianfranco Fino, Sassicaia San Guido, Barolo Vietti

Barolo Villero Riserva 2006 Vietti, Bolgheri Sassicaia 2009 Tenuta San Guido, Brunello di Montalcino Riserva 2007 Biondi Santi, Il Caberlot 2010 de Il Carnasciale, Primitivo di Manduria Es 2011 Gianfranco Fino: ecco il "quintetto" dei migliori all'All Star Game del vino italiano, ovvero, i vini che mettono d'accordo le guide enoiche 2014 de L'Espresso, Gambero Rosso, Ais-Bibenda, Veronelli e Slow Food, che misurano lo stato di salute enoico del Bel Paese, in una sorta di "partita delle stelle" annuale, fissato nell'analisi di WineNews.it uno dei siti più seguiti nel mondo del vino italiano. Cinque vini che fotografano, al di là dei commenti nati attorno alle scelte generali dei vari team di degustazione, lo stato dell'arte del vino italiano che punta sui classici sia in termini di marchi che in fatto di vini. Tra le tre etichette toscane, due sono decisamente ben assortite: da una parte, il super classico Brunello Riserva 2007 di Biondi Santi, e, dall'altra, il particolare Caberlot 2010, un Supertuscan, si sarebbe detto qualche anno fa, a base di un incrocio naturale fra Cabernet Franc e Merlot. Classico e immancabile il Sassicaia 2009, elegante e intramontabile. Piemontese di razza il Barolo Villero 2006 di Vietti, in perfetto equilibrio tra tradizione e modernità. Da poco ai vertici, ma con costanza e autorevolezza, il Primitivo di Manduria Es 2011 di Gianfranco Fino. Il risultato emerge dal semplice incrocio delle liste dei migliori, redatte dalle guide 2014, senza, evidentemente, scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione, adottato dai vari team di assaggio (per la guida Vini d'Italia "Gambero Rosso", i "Tre Bicchieri"; per la guida Vini d'Italia de "L'Espresso", le "Cinque Bottiglie"; per la guida "I Vini di Veronelli", le "Tre Stelle", per la Guida "Duemilavini" di Ais/Bibenda, i "Cinque Grappoli"; per la guida di Slow Food "Slow Wine", i "Grandi Vini", cioè quelli che rappresentano il meglio dal punto di vista organolettico, al di là di ogni altra valutazione).

## Focus

### Il vino italiano torna sui francobolli

Aglianico del Taburno (Campania), Alta Langa (Piemonte), Amarone della Valpolicella (Veneto), Barbera d'Asti (Piemonte), Bardolino Superiore (Veneto), Castel del Monte Bombino Nero (Puglia), Castelli di Jesi Verdicchio Riserva (Marche), Cesanese del Piglio (Lazio), Colli Bolognesi Classico Pignoletto (Emilia-Romagna), Morellino di Scansano (Toscana), Oltrepò Pavese Metodo Classico (Lombardia), Ramandolo (Friuli-Venezia Giulia), Sforzato di Valtellina (Lombardia), Torgiano Rosso Riserva (Umbria) e Vino Nobile di Montepulciano (Toscana): ecco le 15 a cui della seconda serie di francobolli sulle eccellenze enogastronomiche italiane emessa da Poste Italiane. L'emissione sarà il 18, e segue, a distanza di oltre un anno, quella del 24 marzo 2012, quando a finire sui francobolli furono Aglianico del Vulture Superiore, Cannellino di Frascati, Barolo, Greco di Tufo, Brunello di Montalcino, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane, Colli Orientali del Friuli Picolit, Montefalco Sagrantino, Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore, Vernaccia di Serrapetrona, Cerasuolo di Vittoria, Vermentino di Gallura, Moscato di Scanzo, Romagna Albana, Primitivo di Manduria Dolce Naturale.



Chianti  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Cronaca

## Wine & Food

### Bottura tra "Gambero Rosso" e "L'Espresso", e la "Michelin"

Già incoronato al vertice della cucina italiana (con Gianfranco Vissani) dalla guida "I Ristoranti d'Italia" del "Gambero Rosso", Massimo Bottura domani dovrebbe ricevere, in solitaria, lo scettro assoluto dalla guida "I Ristoranti d'Italia" de "L'Espresso", a Firenze. Per attendere il verdetto della più ambita della guide, però, si dovrà aspettare fino al 5 novembre, giorno della presentazione della "Guida Michelin" che assegnerà le "Tre Stelle". E chissà che non arrivino importanti novità per l'Italia, visto che ci sarà Micheal Ellis, responsabile di tutte le edizioni del mondo (27) della "Rossa" ...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se ne parla spesso, come se ci fosse un vero e proprio boom. Ma il vino prodotto nelle anfore "è destinato a rimanere una nicchia di pochi e per pochi. Ma è un elemento di

distintività per chi ci punta, e soprattutto una cosa che fa pensare e mette in discussione alcune cose che diamo per certezze". Parola del professor Attilio Scienza.

