



n. 1274 - ore 17:00 - Lunedì 23 Dicembre 2013 - Tiratura: 30548 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Cheval Blanc da record

Un'annata mitica per un acquisto da record: una cassa di Chateau Cheval Blanc 1947, il millesimo storico di questo premier grand cru classé A di Saint-Emilion, è stata battuta a 131.600 euro all'asta di Christie's del 6 dicembre a Parigi, record quasi assoluto per la Francia. Ignoto il nome del collezionista, francese, che, per l'occasione, si è rivolto alla società di commercio di grandi etichette Millesimé che ha commentato: "il prezzo può sembrare elevato, ma in rapporto al vero valore di queste bottiglie non è così eccessivo". Difficile darle torto, visto che lo Cheval Blanc 1947 detiene, dal novembre 2010, il record mondiale di vendita all'incanto per una singola bottiglia: 225.000 euro.

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)

### SMS Il Natale non si tocca

Toglieteci tutto, ma non il Natale. Potrebbe essere questo il leit motiv che accompagnerà le feste ormai alle porte, anche al ristorante, perché se è vero che la crisi continua a mordere, e le ultime settimane hanno raccontato un'Italia stanca e un po' arrabbiata, è anche vero che le tradizioni non si toccano, e gli italiani, per la cena della vigilia e per il pranzo di Natale, non rinunceranno a nulla. Almeno secondo le stime della Fipe, che ha raccolto il sentiment degli italiani per i prossimi giorni, scoprendo un Belpaese che festeggerà esattamente come un anno fa, quindi senza eccessi, e con un occhio al portafogli, ma alla fine saranno almeno 7 milioni gli italiani al ristorante per il pranzo di Natale, con amici e parenti, spendendo, in media, 57 euro a testa. E se fosse la fine del tunnel?

## Cronaca

### Capodanno meno frizzante

Ancora un calo dei brindisi di fine anno. Secondo l'analisi dell'Osservatorio Economico Vini, da Santa Lucia all'Epifania, voleranno sulle tavole italiane circa 72 milioni di "tappi a fungo", di cui 69 made in Italy, tra Franciacorta, Trentodoc, Prosecco e Asti. Nello stesso periodo, i tappi tricolori stappati, nel mondo, saranno 10 milioni. Nel Belpaese, ancora freni per lo Champagne (-300.000 bottiglie) a meno di 2,6 milioni di tappi, "ripresina" per il Cava (+50.000 bottiglie), stabili le altre bollicine, francesi e non.



VILLA SANDI

## Primo Piano

### Chef stellati tra Natale e Capodanno

A Natale e Capodanno è la tradizione a vincere sulla tavola. Tra i migliori chef d'Italia, intervistati da Winenews, sono cinque gli stellati interpellati, nei loro personalissimi menu non mancheranno i grandi classici della cultura gastronomica del Belpaese. Quasi tutti trascorreranno la Vigilia e il pranzo del 25 dicembre a casa, tra gli affetti e i sapori dell'infanzia mentre la fine del 2013, molti di loro, la festeggeranno ai fornelli del proprio ristorante. Moreno Cedroni, patron della "Madonnina del Pescatore" per il pranzo natalizio, condividerà la cucina con la suocera per preparare la stracciatella con il brodo di pesce e il bollito di carne. Come dolce un panettone fatto in casa. Il 31 festeggerà nel ristorante, ma propone, per chi rimane a casa un menu senza ingredienti costosi: "per iniziare un crudo con fettine sottili di testola con una salsa al prezzemolo e delle uova di pesce volante, un fritto di guattoli o paganelli, dei tortellini in brodo e per secondo una coscia d'anatra". Anche Enrico Crippa, anima del "Piazzo Duomo" di Alba, festeggerà il Natale a casa con un pranzo tra parenti, con menu d'ispirazione brianzola: salumi, conserve di sottolio e sottaceti, risotto zafferano, luganega e il polpettone di Zia Anna con la mostarda di frutta. Ancora tradizione e passato con cappone bollito, patate lesse e cappelletti in brodo per il Natale di Gianfranco Vissani, chef di "Casa Vissani". Per San Silvestro, invece, consiglia di "puntare sulla tradizione e sulla nostra cultura gastronomica con lenticchie e zampone e con un tocco di mare regalato dall'anguilla. Immancabili l'uva e le lenticchie". Anche Luciano Zazzeri, de "La Pineta" festeggerà il Natale in famiglia. Il suo ultimo dell'anno, al ristorante, sarà però un inno alla pesca e alla caccia: "crudité e pasta con le triglie, fritto di pesce, prosciutto cotto in forno e il filetto di daino in padella. Immancabile il cotecchino con le lenticchie". Tra chi, invece, lavorerà anche il 25, l'anima di "Villa Crespi", Antonio Cannavacciuolo che propone un connubio tra Sud e Nord Italia, tra i sapori della Campania e quelli piemontesi come è nella sua filosofia come i pin alla genovese, carne di fassone piemontese, cremoso al parmigiano".

## Focus

### La gastronomia a Natale parla italiano

Il Natale parla italiano, non solo in patria, ma anche nel resto del mondo, con il record del made in Italy alimentare sulle tavole delle festività, dove vini, spumanti, grappa e liquori, panettoni, formaggi, salumi e pasta supereranno quota 2,7 miliardi di euro in valore. A dirlo è la Coldiretti, che sottolinea come il successo dell'enogastronomia tricolore all'estero, nonostante la crisi, continui a crescere proprio grazie al valore delle esportazioni dei prodotti più tipici del Natale, a partire dalle bollicine, che fanno segnare un aumento record in valore del 16% conquistando così il primato sullo Champagne. A fare bene è l'intero comparto del vino, cresciuto in valore dell'8% sul 2012. Molto richiesti anche i dolci nazionali come panettoni e i prodotti della pasticceria tipica delle feste (+14% in valore), senza dimenticare i salumi, con una crescita del 5%. Bene i formaggi, che fanno registrare un aumento in valore delle esportazioni del 3%, e si stima che nel mese di Natale saranno spesi all'estero oltre 180 milioni di euro per gustarli, con il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano in testa, e nel mondo si mangerà anche più pasta italiana, visto l'aumento delle esportazioni del 4%.



Chianti  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Cronaca

### Capodanno meno frizzante

Ancora un calo dei brindisi di fine anno. Secondo l'analisi dell'Osservatorio Economico Vini, da Santa Lucia all'Epifania, voleranno sulle tavole italiane circa 72 milioni di "tappi a fungo", di cui 69 made in Italy, tra Franciacorta, Trentodoc, Prosecco e Asti. Nello stesso periodo, i tappi tricolori stappati, nel mondo, saranno 10 milioni. Nel Belpaese, ancora freni per lo Champagne (-300.000 bottiglie) a meno di 2,6 milioni di tappi, "ripresina" per il Cava (+50.000 bottiglie), stabili le altre bollicine, francesi e non.



VILLA SANDI

## Wine & Food

### D'Agata e Vinaly insieme per "Vinaly International Academy"

Ian D'Agata, il wine communicator italo-canadese, dopo "Merano Wine Festival" e "Gusto Cortina", sbarca sul pianeta Vinaly International, per curare "Vinaly International Academy", l'iniziativa "educazionale" rivolta agli operatori del settore all'estero per approfondire la conoscenza del vino italiano ed aiutare le etichette tricolore a farsi largo sui mercati mondiali. Il progetto verrà lanciato a Vinaly Usa (3 febbraio, New York) e prevede alcune lezioni accademiche sulle varietà italiane con degustazioni mirate, esclusive per partecipanti selezionati tra i grandi nomi internazionali del vino.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Manca poco a Natale, e perché sia tutto perfetto bisogna partire dalla tavola, con i consigli di uno dei migliori chef d'Italia Luciano Zazzeri. "Due piatti semplici, l'aringa con la

patata e l'arancia ed il baccalà con la cipolla stufata, l'uvetta e i pinoli, sono perfetti per deliziare il palato senza sacrificare una giornata ai fornelli".



PRESENTA  
Simply Italian  
GREAT WINES