



## La News



### Romanée-Conti da record

1,6 milioni di dollari per 114 bottiglie di Romanée-Conti: ecco la cifra più alta mai pagata per un singolo lotto battuto in un'asta enoica. A segnare questo nuovo record un compratore asiatico, nell'asta andata in scena il 3 ottobre ad Hong Kong da Sotheby's. Una cifra monstre, per un lotto che comprende 6 bottiglie di 19 annate, dal 1992 al 2010, di uno dei vini più famosi del mondo. E che ha stracciato l'1,05 milioni per 50 casse di Château Mouton Rothschild 1982, realizzato sempre da Sotheby's, a New York nel 2006. A conferma della salute dei mercati asiatici, sono stati aggiudicati il 96% dei lotti, di cui oltre il 50% con quotazioni superiori alle stime.

**SOAVE**  
ORIGINE STILE VALORE

### Questione di "tempo"

**SMS** Materie prime, ricette, abilità di chi sta ai fornelli: tutto fondamentale, per la buona riuscita di un pasto. Ma c'è un altro ingrediente decisamente importante e, purtroppo, sempre meno considerato ed utilizzato. Ovvero il tempo, tanto quello per la preparazione, che quello che si deve passare a tavola non solo per gustare tutto al meglio, ma anche per recuperare il vero valore della condivisione davanti ad un piatto. Una riflessione rilanciata, tra gli altri, da Tullio Gregory, filosofo e autore dei "menu filosofici". "Il fast food non è solo pessimo ma anche irrituale" ha detto Gregory, nel sottolineare che "ancora oggi sedersi a tavola esige rispetto del tempo dovuto, della successione delle pietanze, dei posti a tavola, del pranzo della domenica. Va recuperata la dimensione del tempo ai fornelli e a tavola".

## Cronaca

### L'Italia celebra lo Champagne

L'Italia, per lo Champagne, è il mercato n. 7 al mondo, con 5,3 milioni di bottiglie importate nel 2013. A dirlo, le cifre del Comité Champagne che domani, a Firenze (Palazzo Borghese), organizza la "Giornata Italiana dello Champagne" 2014, dove un numero selezionato di maison presenteranno le loro cuvées a ristoratori, albergatori, sommelier professionisti, enotecari, giornalisti e personalità, per celebrare quello che, di fatto, è l'unico dei vini francesi che ha successo nel Belpaese ([www.champagne.it](http://www.champagne.it)).



## Primo Piano

### Nelle boutique di Milano torna il grande vino

Mentre tra i filari di tanti territori del Belpaese la raccolta è ancora nel vivo, nel cuore del quadrilatero della moda di Milano, torna la "Vendemmia in Via Montenapoleone", che dal 10 al 12 ottobre farà incontrare le boutique delle griffe più importanti d'Italia con le cantine top del Paese ([www.lavendemmia.org](http://www.lavendemmia.org)). Così, da Bottega Veneta, tra una borsa e una pochette, ci sarà il tempo per un calice di vino de Le Mortelle (Antinori), ma sono davvero tanti gli "abbinamenti": da Bulgari & Bellavista a Cruciani & Arnaldo Caprai, da Alberta Ferretti & Contadi Castaldi ad Alexander Mc Queen & Venica&Venica, da Banner & Cantina Cordero di Montezemolo a Damiani & Tenute Guicciardini Strozzi, da Etro & Bellavista ad Ermenegildo Zegna & Cantine Ferrari, da Gucci & Agricola San Felice a Giuseppe Zanotti Design & Zenato, da Hermès & Tasca d'Almerita a Jilsander & Tenuta San Guido (Sassicaia), da Loro Piana & Biondi Santi a Miki House & Cleto Chiarli, da Missoni & Guido Berlucchi a Moncler & Tenuta San Leonardo, da Federzani & Castello di Cigognola a Prada & Gaja, da Ralph Lauren & Domini Castellare di Castellina a Salvatore Ferragamo & Castiglioni del Bosco (ma anche Tenuta il Borro), da Simonetta Ravizza & Castello Bonomi a Tom Ford e Valentino & Ca' del Bosco, da Venini & Tenuta Luce della Vite a Versace & Marchesi de' Frescobaldi, fino a Sabbadini Gioielliere & San Patrignano. La festa, però, entrerà nel vivo già oggi, con i "Menù La Vendemmia", creati per l'occasione, dai ristoranti più esclusivi di Milano. Il 9 ottobre, invece, saranno le vecchie annate delle 101 griffe dell'associazione dei Grandi Cru d'Italia, al centro dell'asta benefica battuta da Christie's, a favore di Dynamo Camp (il primo Camp di Terapia Ricreativa in Italia per bambini e ragazzi affetti da patologie gravi e croniche): un'occasione per chi investe e per chi ama il buon vino. L'evento clou del 10 ottobre sarà il wine tasting al Padiglione dell'Arte Contemporanea, mentre la vera novità dell'edizione 2014 della "Vendemmia in Via Montenapoleone", è la possibilità, per i possessori di "Vip Pass", di visitare, gratuitamente, alcune delle cantine top del Belpaese.

## Focus

### LaChapelle & "Rapture of The Grape"

Il sodalizio tra grandi vini italiani e artisti di fama internazionale si fa sempre più intenso. L'ultimo caso è quello tra Rocca di Frassinello (la cantina firmata da Renzo Piano e nata dalla joint venture fra Castellare di Castellina di Paolo Panerai e Domaines Barons de Rothschild, come si legge in una nota) e David LaChapelle, uno dei più apprezzati fotografi ed artisti contemporanei (ha immortalato Madonna, Hilary Clinton, Elizabeth Taylor e Angelina Jolie, tra gli altri), e allievo di Andy Warhol, che ha firmato "Rapture of The Grape" (opera in esposizione permanente nella cantina ed etichetta in edizione limitata, foto) per celebrare le prime 10 vendemmie della cantina, presentata, in anteprima mondiale, il 4 ottobre. L'opera è un "romance in vendemmia nei toni caldi e accesi della Maremma, per un'estasi dell'uva tra vigna e spirito in ode al vino, che salva ed illumina come il divino e come l'arte". Foto in analogico, con il taglio delle "negative a colori", eco del taglio delle uve, poi assemblate con lo scotch (simbolo dell'artigianalità dell'artista) e dipinte a mano, in un collage finale che allude al blend di Rocca di Frassinello. Una metafora artistico-visiva della creazione di un grande vino.



**BUSINESS STRATEGIES**  
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

**SEGNANA**  
DISTILLATORI DAL 1860

## Wine & Food

### Crolla la produzione di olio d'oliva, su i prezzi e il rischio di frodi

Nel 2014 crolla la produzione mondiale di olio di oliva che dovrebbe scendere del 17%, a 2,9 milioni di tonnellate, per effetto del dimezzamento dei raccolti in Spagna, con un quantitativo inferiore al milione di tonnellate, e al forte calo in Italia (-30%), dove è appena iniziata la raccolta, sulle 300.000 tonnellate. È l'allarme lanciato dalla Coldiretti per la campagna olearia 2014-2015, sulla base dei dati riportati dalla "Oil World". Su i prezzi: +17% i "futures" sull'olio scambiati a Jaen, in Spagna, +38% le quotazioni secondo la Camera di Commercio di Bari. E cresce il rischio frodi sul made in Italy.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Buona tavola, grandi vini e calcio, tre passioni degli italiani che si incontrano nei ristoranti negli stadi che si affacciano sul campo di gioco. Come la "Crystal Lounge Gallo

Nero" del Consorzio del Chianti Classico all'Artemio Franchi di Firenze, primo caso simile di un Consorzio del vino. A WineNews le parole del dg Giuseppe Liberatore.

