



# La Prima di WineNews.it



n. 1641 - ore 17:00 - Mercoledì 3 Giugno 2015 - Tiratura: 30835 "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 Borgogna inarrivabile

Avviso ai naviganti: la Borgogna è sempre più irraggiungibile, o meglio, inarrivabile. Secondo gli ultimi dati della società francese Safer, che disciplina le offerte ed i valori dei terreni agricoli, il prezzo medio in quella che, a ragione, è considerata la regione vinicola più costosa del mondo, è cresciuto di un ulteriore 9% nel 2014, a quota, tra i filari dei grand cru, 4,35 milioni di euro per ettaro. I prezzi, in effetti, variano dai 2 ai 10 milioni di euro, ma è paradigmatico, per capire la situazione, l'acquisto, un anno fa, da parte del gruppo Moët Hennessy Louis Vuitton, di Clos des Lambrays: 100 milioni di euro per 8,66 ettari di vigneto, oltre alla bellissima tenuta di Morey St-Denis.



## Gastrocritica & Facebook

Con la novità degli Instant Articles ancora da assimilare del tutto, Facebook è già pronto a lanciare un'altra innovazione nel campo degli accordi editoriali, e lo fa guardando al mondo del food. Da oggi, come anticipato dalla testata americana "The Verge", il social network avvia, per la versione mobile, delle recensioni di critici sui ristoranti di New York e San Francisco. E lo fa a partire da un accordo con alcune testate di food, da "Bon Appetit" a "Condé Nast Traveler", da "Eater" al "New York Magazine", passando per il "San Francisco Chronicle". In pratica, chi cercherà la pagina di un ristorante troverà anche le recensioni, garantite dalle migliori firme e testate Usa, sotto la dicitura "Critic Reviews". Qualcosa di ben più qualificato del giudizio degli utenti ...

## Cronaca

### Il Cava del Barça

Mancano tre giorni alla finale di Champions League di Berlino, che vedrà di fronte Barcellona e Juventus. Dentro, tante storie, di calcio, di cibo e di vino, a partire dal derby di centrocampo tra Pirlo e Iniesta, vignerone dai piedi fatati. E adesso, per i "culé" (tifosi del Barça), c'è il Cava ufficiale, per celebrare la vittoria o per consolarsi, prodotto da una delle aziende storiche del Penedés, Bodegas Maset, fondata nel 1777, che per questo metodo classico ha puntato sui tre vitigni tipici, Macabeo, Xarel-lo e Parellada.



## Primo Piano

### "The World's 50 Best Restaurants" 2015 ...

Il ristorante spagnolo El Celler de Can Roca (Girona), già primo nel 2013, poi scalzato dal Noma di Copenaghen, torna ad aggiudicarsi l'ambito titolo di migliore ristorante della "The World's 50 Best Restaurants 2015" sponsorizzata da Acqua Panna e SanPellegrino che, dal 2002, celebra a Londra la gastronomia mondiale, coinvolgendo i più grandi talenti nel settore della ristorazione. Al secondo posto l'Osteria Francescana del nostro Massimo Bottura, che guadagna una posizione e "relega" proprio il Noma al gradino più basso del podio. Il Sud America, però, sembra il vero vincitore, con ben 9 ristoranti in classifica. Cile, Perù e Messico vantano tutti delle new entry, rispettivamente con Boragó, Maido, Quintonil e Biko. Central a Lima balza al quarto posto, risalendo di 13 posizioni. La Spagna conferma la sua leadership in Europa, con ben sette ristoranti nella lista dei "50 Best", fra cui Mugaritz alla posizione n. 6, e Tickets di Albert Adrià, che si è aggiudicato il "World's Best Pastry Chef", a Barcelona, che fa la sua prima apparizione alla posizione n. 42. Con sette ristoranti nella classifica mondiale, l'Asia si assicura un ruolo di primo piano nella top ten con Gaggan a Bangkok al decimo posto della classifica e Narisawa a Tokyo, ottavo. La Cina festeggia il posto n. 24 in classifica, con Ultraviolet di Paul Pairet. Sei ristoranti in classifica e una new entry per gli Stati Uniti: Eleven Madison Park a New York rimane nei top five e rivendica il titolo di "Miglior Ristorante in America del Nord". Il Blue Hill a Stone Barns di Dan Barber, fuori New York, entra per la prima volta in classifica (n. 49). La Francia vanta 5 ristoranti: Mirazur si riconferma all'undicesimo posto per il secondo anno consecutivo, seguito da L'Arpege di Parigi che sale di ben 13 posizioni. Il leggendario chef Alain Ducasse (vincitore del "Lifetime Achievement Award" nel 2013) festeggia il ritorno in classifica, al n. 47, con Au Plaza Athénée. Ancora riflettori puntati sulla Francia per il premio "World's Best Female Chef Award" assegnato a Helene Darroze mentre Daniel Boulud si aggiudica il Lifetime Achievement Award 2015 per i suoi successi culinari a livello mondiale.

## Focus

### ... la performance dell'Italia

E l'Italia? Merita un capitolo a parte, perché l'alta cucina del Belpaese ha messo a segno un'ottima performance, con tre ristoranti in classifica, e tutti in ascesa: come abbiamo visto, l'Osteria Francescana di Massimo Bottura continua una crescita iniziata da qualche anno, e conquista il secondo gradino del podio (che ha accolto, sul palco, ringraziando la sua brigata di cucina, sua moglie e la sua famiglia), dopo due edizioni della "The World's 50 Best Restaurants 2015" in cui si era consolidata in terza posizione. E non finisce certo qui, perché il Piazza Duomo di Alba dello chef Enrico Crippa, che un anno fa chiuse solamente alla posizione n. 39, quest'anno è stato in grado di scalare ben 12 posizioni, arrivando fino alla n. 27. Partiva un po' più indietro, ma l'exploit è stato esattamente lo stesso. Le Calandre di Massimiliano e Raffaele Alajmo, a Rubano (Padova), che dalla posizione n. 46 del 2014 è salito fino alla n. 34. A loro, allungando l'orizzonte alla "top 100", si aggiungono il Combal.Zero di Scabin, a Rivoli, alla posizione n. 65, e l'8 1/2 Otto e Mezzo Bombana di Umberto Bombana, che ha portato per primo l'alta cucina italiana ad Hong Kong ed ha conquistato la posizione n. 62.



## Cronaca

## Wine & Food

### Un vigneto sui tetti di New York: why not?

Una vigna sui tetti della Grande Mela: ecco "Rooftop Reds", il progetto di Devin Shomaker, che ha scelto di dedicare la sua carriera alla produzione del vino e, vivendo in una metropoli come New York, ha dovuto di ingegnarsi per trovare soluzioni originali che lo rendano possibile. E adesso, dopo due anni di lavoro, il suo sogno è quasi realtà. Come racconta il "Wall Street Journal", la Public Design Commission di New York si riunisce oggi per votare sul piano di impianto di una vigna sul tetto di un palazzo nel Navy Yard di Brooklyn, e dovrebbe avere il via libera al contratto di affitto.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La viticoltura è ricca di storie, che conosciamo molto meno di quanto immaginiamo. Come quella del Primitivo e dello Zinfandel, vitigni gemelli separati alla nascita, che

hanno vissuto due vite parallele in mondi lontani, tra la Puglia e la California. A WineNews, il professore di enologia dell'Università Federico II di Napoli, Luigi Moio.

