



# La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE 07 ITALY

vitality  
10-13 APRILE 2016  
50° EDIZIONE VERONA

n. 1707 - ore 17:00 - Giovedì 3 Settembre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Allegri & Ca' del Bosco

La "Cantina dell'Anno" del Gambero Rosso, il premio speciale più ambito assegnato dalla guida "Vini d'Italia" 2016, è la griffe della Valpolicella Allegri (e con cantine in altri territori top come San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a Bolgheri). È una delle notizie che WineNews è in grado di anticipare, mentre è iniziato l'ormai consueto "stillicidio" delle liste regionali dei "Tre Bicchieri". E, in attesa dell'uscita ufficiale della guida (presentazione il 17 ottobre a Roma), si può brindare con le "Bollicine dell'Anno", quelle del Franciacorta Riserva Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2006 della griffe Ca' del Bosco (nella foto Marilisa Allegri e Maurizio Zanella).

## Primo Piano

### "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, i primi verdetti

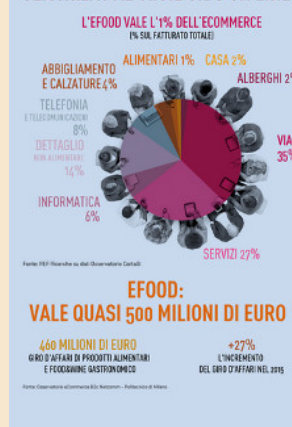
In attesa si conoscere tutti i "Tre Bicchieri" della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, arrivano già alcuni "verdetti", che WineNews è in grado di anticipare. Al top si confermano tutti i grandi territori dei vini rossi italiani, in primis Barolo, Valpolicella, Chianti Classico e Montalcino, che, peraltro, con il Brunello 2010, annata da molti ritenuta, in Italia e all'estero, tra le migliori in assoluto, registra una delle performance più belle di sempre del territorio, con ben 18 "Tre Bicchieri". Ma si conferma al vertice anche l'Etna, uno dei fenomeni vinicoli di maggior successo degli ultimi anni, con il premio speciale per "Il Rosso dell'Anno". Tra i vini bianchi, invece, i più premiati sono quelli di territori e denominazioni storici per la produzione bianchista del Belpaese, come il Soave, in Veneto, il Verdicchio, vino di punta delle Marche, ed anche il Friuli Venezia Giulia (con il "Bianco dell'Anno"). Ma sugli scudi anche la Campania. Tra le bollicine, al vertice resta il Franciacorta, denominazione "frizzante" più premiata, seguita dalle "bollicine di montagna" del Trentodoc. Le "5 stelle", i produttori e gruppi vinicoli più premiati, quest'anno con 3 "Tre Bicchieri" a testa, invece, sono Paolo Panerai con i Domini di Castellare (Castellare di Castellina, Feudi del Pisciotto e Rocca di Frassinello); Claudio Tipa, patron del Gruppo ColleMassari (Poggio di Sotto, Grattamacco e ColleMassari); il Gruppo Italiano Vini (Nino Negri, Cavicchioli e Terre degli Svevi - Re Manfredi); Antonio Moretti (Tenuta Setteponti, Cantina Orma e Feudo Maccari); Zonin 1821 (Castello d'Albola, Rocca di Montemassi e Principi di Butera, in Sicilia). I "tre moschettieri" dell'enologia italiana, invece, ovvero i consulenti enologi che contano più vini premiati in guida, sono Riccardo Cotarella, Carlo Ferrini, e Giuseppe Caviola. Curiosità: nella "sfida" a distanza tra i personaggi italiani più famosi che si sono dati alla produzione di vino, la spunta il celebre giornalista e anchorman Bruno Vespa, che si aggiudica per la prima volta i "Tre Bicchieri" con il suo Primitivo di Manduria Raccontami 2013 (Futura 14). Niente "Tre Bicchieri" per Massimo D'Alema (La Madeleine, in Umbria) e per Al Bano (Tenute Al Bano Carrisi, in Puglia).

## Focus

### Una "bizzarra" Italia in ripresa

L'Italia se non a correre ricomincia a camminare, e gli italiani a spendere per l'alimentazione (mangiamo la stessa quantità di cibo degli anni '70, 2,8 kg al dì). Impazziti per il bio (2,5 miliardi di euro di fatturato, 2,5% del comparto alimentare, +600% sul 2000), e per i "cibi della rinuncia", aumentano vegetariani, fruttariani, crudisti e reducetariani (poca carne). Parola d'ordine, "wellness", star bene (soia, glutenfree e integratori i prodotti più venduti): siamo i più magri d'Europa, palestrati, tra i più longevi e ci concediamo meno vizi (alcol e fumo). Ma siamo anche i più connessi (più di 6 ore al dì) con la rivoluzione digitale che sta cambiando la spesa: l'e-commerce chiuderà il 2015 a 17,5 miliardi di euro, già 4 milioni di italiani acquistano cibo online (erano 3,5 nel 2014), ma ciò che vogliono è, prima ancora, un supermercato più digital e interattivo. A dirlo è il "Rapporto Coop 2015", oggi a Milano, per il quale gli italiani sono anche "infedeli" (in un anno frequentano in media 21 punti vendita), e, Expo o non Expo, e complici i flussi migratori, sempre più amanti dei cibi etnici (160 milioni di euro di giro d'affari in gdo). La curiosità? I italiani su 2 è pronto a mangiare insetti, il cibo del futuro.

### CLICK&EAT AL VIA IL CIBO ON LINE



## SOAVE ORIGINE STILE VALORE

### Il Belpaese visto da Coop

122 miliardi di euro: tanto è costata la recessione dal 2007 agli italiani. Ma nell'Italia del "Rapporto Coop 2015" torna la soddisfazione per la qualità della vita, tra voglia di divertirsi, viaggiare e la tavola. 436 euro è la spesa media mensile alimentare a famiglia, e +0,7% le vendite alimentari nei primi 6 mesi 2015. Ma le criticità permangono: tra la spesa mensile a Trento e quella in Calabria ci sono 1.000 euro di differenza, oltre la metà degli italiani si colloca nei ceti popolari, e la crescita dei discount è inarrestabile. Se innovazione (sperimentata a Expo), internazionalizzazione (con Coopernic) e riposizionamento dei prezzi sono le keywords di Coop Italia, dice il presidente Marco Pedroni, al Governo "diciamo no all'aumento Iva, sì a leggi su aperture festive e spreco alimentare".

## Cronaca

### Bottura, dall'Emilia a Cuba?

Dalla "rossa" Emilia alla Cuba di Fidèl Castro: ma questa volta il collegamento non è la politica, bensì la cucina d'autore del più grande chef italiano, Massimo Bottura, che potrebbe aprire un ristorante nella "Isla", che, a detta di molti, sarà la meta turistica top dei prossimi 10 anni, insieme ai colleghi Enrique Olvera del Ristorante Pujol di Città del Messico e Andoni Luis Aduriz del Murgaritz di San Sebastian, in Spagna. Il progetto si chiama "Pasta, pinchos y tacos" ed "è in corso di definizione" precisa all'Ansa Bottura.



## Wine & Food

### È l'ora delle "Cantine Aperte in Vendemmia". In tutta Italia

Dal Lazio al Piemonte, tra le colline del Monferrato, fino in Sicilia, a Gibellina, con il nuovo "Barriques Museum": da venerdì 4 settembre c'è "Cantine Aperte in Vendemmia", l'appuntamento del Movimento Turismo del Vino, in tutta Italia. Tra le curiosità, in Abruzzo, il 6 settembre, c'è "Il Cammino dei Vignandanti", passeggiata esperienziale con 7 soste didattiche tra Ortona e Caldari, ma tanti appuntamenti anche in Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lombardia e Campania, dall'Irpinia al Vesuvio, dal Sannio beneventano alle vigne "metropolitane" di Napoli (www.movimentoturismovino.it).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Parte da Montreal ("World Film Festival"), tra poche ore, il percorso ufficiale tra le kermesse cinematografiche del mondo di "The Duel of Wine", il secondo film di

Nicolas Carreras, con il celebre sommelier Charlie Arturaola, e il vino italiano protagonista. A WineNews le parole dell'attore, e del produttore del film, Lino Puja.

