



# La Prima di WineNews.it

100% AUTHENTICITÀ  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vinitaly  
50<sup>a</sup> EDIZIONE VERONA  
10-13 APRILE 2016

n. 1732 - ore 17:00 - Giovedì 8 Ottobre 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



## Il tartufo, da Cavour a Renzi

Il tartufo è sempre il tartufo, e la politica è da sempre fatta anche di buongustai. Primo tra tutti, il più illustre "conciatadino" del Tuber Magnatum Pico, il Conte di Cavour che, oltre alla diplomazia, utilizzava il tartufo per tessere le sue trame e ingraziarsi consensi. E poi, Umberto I di Savoia, il Maresciallo Badoglio, Giovanni Gorla e Giulio Andreotti da Presidenti del Consiglio, e, ancora Oscar Luigi Scalfaro, Gianfranco Fini, Pierferdinando Casini, Irene Pivetti e Marcello Pera. Una tradizione che continua con l'edizione n. 85 della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco", che verrà inaugurata domani ad Alba dal Premier Matteo Renzi, il terzo Presidente del Consiglio nella storia.

# SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

## Buone "vendemmie"

Al di là del trionfalismo su quantità e sorpassi, che lasciamo ad altri perché qui non sta il punto, ci auguriamo che quella che è ormai praticamente alla fine, sia stata una buona vendemmia, come molti dei più importanti produttori, dal Nord al Sud, hanno detto nei giorni scorsi a WineNews, e da più parti sostengono le previsioni. Intanto per chi non è riuscito a vivere in prima persona il rito del taglio dei grappoli nei territori del vino italiano, accanto alla vendemmia reale, fatta del duro lavoro che c'è dietro la raccolta delle uve, c'è n'è una virtuale, ma ormai tradizionale: "La Vendemmia" in Via Montenapoleone a Milano, le cui boutique più famose, da oggi all'11 ottobre, ospitano le più grandi cantine italiane, facendo incontrare il vino e la moda, icone indiscusse del made in Italy, per la gioia degli appassionati.

## Cronaca

## Il vino dell'Ermitage

Il legame tra l'Ermitage ed il vino è pronto a scrivere un nuovo capitolo: dopo le celebrazioni dei 250 anni del più importante museo di Russia, nel 2014, con l'Amarone di Allegrini, e dopo aver scelto il Prosecco come "Vin d'honneur", ossia come spumante ufficiale che ne accompagnerà i momenti più importanti, fino al 2018, l'Ermitage ha dato alla società Lefkadia il diritto di riprodurre immagini delle sue mostre sulle etichette dei vini, con la serie "Likuria. Collezione Ermitage".



## Primo Piano

## Lo chef "perfetto": Massimo Bottura da 20/20

Per la prima volta nella storia di questa guida, al vertice c'è la "perfezione": a raggiungerla, Massimo Bottura con la sua Osteria Francescana con il voto di 20/20, primo ristorante a vedersi attribuito questo punteggio, n. 1 per la sesta volta consecutiva. Ecco il verdetto della Guida "I Ristoranti d'Italia de L'Espresso 2016", edizione n. 38 a cura di Enzo Vizzari, di scena oggi nel vernissage a Firenze (con la Guida "I Vini d'Italia 2016"). Ancora una volta, crescono i "tre cappelli", massimo riconoscimento per i ristoranti tra 18 e 20/20, dai 27 dell'anno scorso, a 34. E se ancora una volta al top c'è Bottura, Enrico Crippa con il Piazza Duomo di Alba sale a 19,75/20, punteggio appannaggio dello chef modenese nella scorsa edizione. A 19,5/20 si confermano Heinz Beck con La Pergola, Massimiliano Alajmo con Le Calandre e Niko Romito con il Casadonna-Reale. Nessuna promozione a 19/20, dove si confermano Davide Scabin con il Combal.Zero, Mario Uliassi con Uliassi, Antonino Cannavacciuolo con la Villa Crespi e Gianfranco Vissani con Vissani. Promossi a 18,5/20 Emanuele Scarello con Agli Amici e Francesco Sposito con il Taverna Estia. Confermati a 18,5/20 Giampiero Vivalda con l'Antica Corona Reale, la famiglia Santini con il Dal Pescatore, Ciccio Sultano con il Duomo, Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde con l'Enoteca Pinchiorri, Enrico Bartolini, Norbert Niederkofler con il St. Hubertus, Pino Cuttaia con La Madia, i fratelli Portinari con La Peca, Moreno Cedroni con la Madonnina del Pescatore e Pier Giorgio Parini dell'Osteria del Povero Diavolo. Promossi a 18/20 Acquerello, Del Cambio, Il Palagio del Four Seasons di Firenze, La Trota, Lido 84, Lorenzo e il Ristorante Berton. Esordisce a 18/20 Casa Perbellini a Verona. Confermati a 18/20 Colline Ciociare, Cracco, Da Vittorio, Laite e la Torre del Saracino. Con la Lombardia che resta prima tra le Regioni per tavole di qualità. "La ristorazione italiana - ha chiosato a WineNews Enzo Vizzari - sta vivendo un momento di grazia, non credo che si sia mai mangiato così bene come adesso. Il merito è della generazione di Bottura, Uliassi, Scabin, che ha saputo allargare l'orizzonte della tradizione".

## Focus

## Il vino italiano all'estero secondo la Bocconi

Gran parte del business del vino italiano passa per l'export. Ma che percezione ha il mondo delle etichette tricolori, quali sono i punti di forza, e quali le debolezze? A rispondere è il "Wine Management Lab" di Sda Bocconi, la scuola di management nata dall'omonima Università, con i dati del sondaggio Ices sulla "Percezione del vino italiano" tra gli importatori presenti nei mercati esteri, e con l'anteprima della ricerca sulle "Strategie di mercato dei produttori italiani di vino". Emerge così uno scenario in cui il vino italiano ha nell'Italian style, nella facilità, nella qualità e nella varietà i propri punti di forza, specie sulla concorrenza francese, ai cui vini viene riconosciuto un prezzo medio più alto, ma che ha un'immagine ormai stantia. I vini più amati sono Chianti, Barolo, Pinot Grigio e Prosecco, con Brunello e Lambrusco pronti ad emergere, mentre tra le Regioni le più rappresentative sono Piemonte, Toscana e Veneto, con la Sicilia in rampa di lancio. Canale preferito resta la gdo, dove viene venduto il 92% di tutte le bottiglie sotto i 25 dollari, segno, come sottolinea il "Wine Management Lab", che c'è ancora da lavorare tanto su marketing e comunicazione, dove non bastano i social ...



# Chianti

CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

# VERDICCHIO

TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!

IL VINO BIANCO PIÙ PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015