



La Prima di WineNews.it

100%
ARTIGIANALE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vinitaly
the Italian wine story in Verona
10-13 APRILE 2016
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1733 - ore 17:00 - Venerdì 9 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



Tartufo, "dritte" da chef

Prezzi alle stelle per il tartufo? "Ho paura che raggiungerà un prezzo assurdo, che non condivido. Anni fa ne abbiamo boicottato il consumo, smettendo di acquistarlo e venderlo". Così lo chef stellato Ugo Alciati, piemontese come il Tuber Magnatum, il pregiato bianco, i cui prezzi alla vigilia della "Fiera internazionale di Alba" (da domani), in un'annata scarsa, sono alti (400 euro l'etto, ma potrebbero arrivare a 700). La "tartufomania" però impazza, ma occhio alle fregature made in China anche per il tubero: i migliori sono quelli di novembre, sodi al tatto, diffidare di prezzi troppo bassi, conservati in frigo in molta carta, e, soprattutto, un buon tartufo si riconosce dall'odore ...

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Vino, ad Expo si fa festa?

Premesso che il valore di un prodotto o di un settore non si valuta dalla sua compiuta o mancata celebrazione, neanche se il contesto è quello mondiale di Expo. Ma è davvero singolare la sorte che potrebbe toccare al vino, simbolo dell'agricoltura italiana, per prestigio, valore ed export. O meglio, alla celebrazione di due icone del Belpaese, nella "Festa del Vino e dell'Olio", che, in programma per il 24 ottobre (data, invece, confermata dall'ufficio stampa Expo) dovrebbe essere spostata, stando a rumors raccolti da WineNews, "a data da destinarsi". Un rinvio che non sarebbe il primo, visto che, da programma ufficiale, la "Festa del Vino" doveva essere celebrata il 19 settembre, ma era poi stata rimandata per far spazio alla "Festa della Birra". Speriamo di fare in tempo: il 31 ottobre si chiude!

Cronaca

Il miglior bar d'Italia 2016

È La Pasqualina di Almenno San Bartolomeo in provincia di Bergamo, il miglior bar del Belpaese (Premio Illy) secondo "I Bar d'Italia 2016" del Gambero Rosso, di scena oggi a Milano, che ha anticipato così l'appuntamento con la guida "Ristoranti d'Italia 2016" e i vini delle cantine "Vini d'Italia 2016", di scena il 12 ottobre allo Sheraton Hotel di Roma. Regione leader della classifica dei bar incoronati con "Tre Tazzine" e "Tre Chicchi" è la Lombardia con 8 locali premiati, seguita Piemonte e Veneto con 6.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

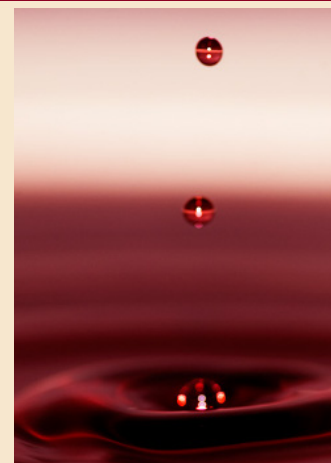
La cucina italiana secondo Enzo Vizzari

"Finalmente viene riconosciuto il ruolo di ambasciatori del "made in Italy" ai più grandi chef italiani, perché sono portatori indiscutibilmente di una cultura e di una tradizione che ha le radici nelle cucine regionali italiane e, allo stesso tempo, sono stati capaci (e sono capaci) di essere molto avanti in termini di apertura mentale alle nuove tecniche. Quella che io ho battezzato "la nuova cucina italiana". E non hanno nessun problema a confrontarsi con prodotti nuovi che esulano dalla tradizione. Senza però mai perdere l'identità". È una delle riflessioni, a WineNews, di Enzo Vizzari, responsabile de Le Guide dell'"Espresso", che ieri ha presentato la guida "I Ristoranti d'Italia" 2016, che ha visto, per la prima volta, assegnare il punteggio della perfezione, i 20/20 all'Osteria Francese di Modena di Massimo Bottura. Punta di diamante di "una squadra della grande cucina italiana", grazie alla quale, ribadisce Vizzari, non è esagerato dire che "in Italia non si è mai mangiato così bene". Un presente luminoso che non è frutto del caso: "nella storia della ristorazione italiana ci sono stati vari momenti - spiega Vizzari - la prima vera svolta è arrivata alla fine degli anni '80, con Gualtiero Marchesi, che in qualche modo ha applicato i concetti della nouvelle cuisine francese alla cucina italiana, ed è stata una grande lezione per tutti. Negli anni '90, invece, è stato il momento dei grandi solisti, come Gianfranco Vissani, Fulvio Pierangelini, Ezio Santini, i Santini, per dirne solo alcuni, che hanno dato un segno di crescita importante, ma senza una squadra intorno. La vera svolta, però, erede di tutto questo, è arrivata intorno al 2005, con una schiera di cuochi, come Bottura, Uliassi, Scabin, Beck, Alajmo e così via, che tenendo come base le nostre cucine regionali, e non disconoscendole, hanno aperto al rinnovamento, senza perdere le proprie radici culturali, sia dal punto di vista tecnico che dell'impiego dei prodotti. La spinta di questa generazione è quella che arriva fino ad oggi, tanto è vero che c'è una schiera di giovani, arrivati poco dopo, come Niko Romito e Piergiorgio Parini, ed altri, persino sotto i 30 anni, già spingono per prendersi la ribalta seguendo proprio il solco tracciato a partire dal 2015".

Focus

Il vino sfuso cresce nel mondo

Se il commercio mondiale di vino è cresciuto costantemente negli ultimi decenni, parte di questa crescita è dovuta anche al vino sfuso, la cui quota export sul totale, a livello planetario, è passata dal 34% del 2000 al 37,7% del 2014 in volume, a dal 9% al 10,5% in valore. Che, in termini assoluti, vuol dire essere passati dai 20,3 milioni di ettolitri per 1,2 miliardi di euro del 2000 ai 37,8 milioni di ettolitri per 2,7 miliardi di euro, con il prezzo medio passato da 0,6 a 0,72 euro a litro. A dirlo i dati dell'Osservatorio Español del Mercado del Vino, al centro del "The World Bulk Wine Exhibition", di scena il 23-24 novembre ad Amsterdam, tra gli hub più importanti al mondo (www.worldbulkwine.com). Per "Wine by Numbers" di Unione Italiana Vini, nei primi 6 mesi del 2015, il maggior esportatore in assoluto è stata la Spagna, con 726 milioni di litri per 294 milioni di dollari, seguita a distanza da Italia (257 milioni di litri per 213 milioni di dollari) e Australia (199 milioni di litri per 157 milioni di dollari), mentre i maggiori importatori sono stati Germania (449 milioni di litri per 287 milioni di dollari), Uk (225 milioni di litri per 275 milioni di euro) e Usa (151 milioni di litri per 131 milioni di euro).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO
EU REGULATION
N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO
PER IL PREMIO ITALIA
ANCHE NEL 2015
www.verdicchio.it

Wine & Food

L'Italia nella "Top 100 Wineries 2015" di "Wine & Spirits"

Le toscane Antinori, Le Macchiole e Le Ragnaie, le piemontesi Pecchenino e Produttori del Barbaresco, la siciliana Cottanera, la campana Mastroberardino e l'abruzzese Cirelli: ecco le cantine italiane selezionate dalla "Top 100 Wineries 2015" di "Wine & Spirits", rivista americana tra le più autorevoli per gli addetti ai lavori e non solo, che saranno in degustazione il 20 ottobre a San Francisco (www.wineandspiritsmagazine.com). Una selezione, quella della rivista, che emerge dai 4.500 vini scelti dai critici, tra gli oltre 15.000 degustati ogni anno rigorosamente alla cieca.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Umiltà, passione e sogno; ecco gli ingredienti fondamentali per avere successo in questo mestiere. Noi siamo testimoni di cosa è l'Italia, dei nostri territori". Così, Massimo

Bottura dell'Osteria Francese di Modena, lo chef "perfetto", ovvero il primo nella storia a raggiungere i 20/20 della guida "I Ristoranti d'Italia 2016" de "l'Espresso".

