



## La News



## La cucina per Giorgio Armani

La filosofia di Giorgio Armani, in cucina, non è così distante da quella dell'atelier, e poggia su "la precisione degli equilibri, l'armonia degli accostamenti e, di fronte a un'offerta sempre più ampia, un'attentissima selezione delle materie prime e degli ingredienti. La contemporaneità per me parte dal classico: non lo stravolge, pur puntando su sperimentazione e innovazione". Ecco il cuore di "A World Journey: Four Chefs From Four Corners" che, per la prima volta, ha riunito all'"Armani/Hotel" di Milano gli chef dei ristoranti degli Armani/Hotel di Dubai (Alessandro Salvatico), Tokyo (Francesco Mazzi), New York (Fabio Bano) e Milano (Filippo Gozzoli).



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## SMS Le Marche di casa a Tokyo

Un avamposto del vino e della cucina delle Marche a Tokyo, da cui partire per conquistare i palati di tutto il Giappone, con i sapori della Regione: ecco il progetto del colosso nipponico della ristorazione Dynac, catena con oltre 270 locali in tutto il Paese, che ha scelto di rilanciare alcuni dei ristoranti della divisione "Papa Milano" con una delle cantine più rappresentative delle Marche, Umani Ronchi, focalizzandosi sulla Regione del Verdicchio e del Conero, del brodetto di pesce, delle olive ascolane... Un progetto che, se avrà il successo sperato, farà del Giappone la seconda patria mondiale dei sapori delle Marche, anche grazie ad un accordo privato tra due imprese efficaci di grandi e faraonici progetti con tanti attori coinvolti. E in un mercato che, per il vino italiano, è ancora il più importante d'Asia.

## Cronaca

### Aste tra Beaune e Veronelli

Con 575 "pièces", divise tra 458 di rosso e 117 di bianco, pronte a finire sotto il martello di Christie's, torna la più antica asta di vini del mondo, "Vente des vins des Hospices de Beaune", con l'edizione n. 155, di scena il 15 novembre con l'attore Christopher Lambert come ospite d'onore. A Torino, invece, il 17 novembre Bolaffi apre le porte alla vendita all'incanto delle chicche enoiche della cantina privata del grande Luigi Veronelli, figura storica del giornalismo enogastronomico del Belpaese.



## Primo Piano

### Il vino, un investimento a lungo termine

Vino & investimenti, un binomio da maneggiare con cura, perché dopo anni in cui si è parlato dei grandi vini come "bene rifugio", i tassi di rendimento si sono decisamente ridimensionati. Eppure, l'indice "Fine Wine Investibles" del benchmark Liv-Ex, che include le annate più quotate dei 24 nomi top di Bordeaux (a partire dai cinque Premiers crus: Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Mouton Rothschild e Château Haut-Brion; in totale, sono 195 i vini presenti nell'indice, con annate che vanno dalla 1990 alla più recente 2012), rilasciato nel 1988, è quello che, in assoluto, si è apprezzato di più tra i maggiori indicatori delle borse mondiali, secondo le analisi del fondo specializzato "Vin-X". L'indice enoico, riporta "The Drink Business", fino ad oggi sarebbe cresciuto del 1474%, quasi il doppio del Dow Jones, a +783%, e dell'S&P 500, che ha fatto +744%, e molto più dell'oro, cresciuto "solo" del 162%. Certo, a guardare un arco temporale più breve, di 5 anni, come riporta il "Cellar Watch Market Report" di novembre 2015 del Liv-Ex, la musica cambia, visto che il "Fine Wine Investibles" è in negativo del -16,5%, mentre l'S&P 500 è cresciuto del 75,7%. Ma la redditività degli investimenti, in qualunque settore, è data anche dalle tempistiche: nell'analisi del britannico "Business Insider", infatti, la redditività dei premier crus di Bordeaux, dal 1900 ad oggi, è paragonabile a quella dei grandi pezzi d'arte, e decisamente superiore a Bot ed obbligazioni. In ogni caso, dal report, arrivano buone notizie per l'Italia, che cresce e rappresenta l'8,1% di tutti gli scambi del mercato secondario (ancora dominato da Bordeaux, con il 77,1%). Con il Tignanello 2011 di Antinori che è il vino che ha visto crescere di più la sua quotazione in percentuale (da 460 sterline in settembre a 520 in ottobre, +13%), anche se i vini italiani più scambiati sul Liv-Ex sono Masseto 2010 (con il 17,8% di share tra le etichette italiane ed una quotazione di 4.300 sterline a cassa), Sassicaia 2011 (11,2%, 840 sterline), Ornellaia 2012, (6,4%, 952 sterline), Tignanello 2009 (4,4%, 510 sterline) e Barolo Riserva Rocche del Falletto 2007 di Bruno Giacosa (4,2%, a 2.220 sterline).

## Focus

### Gaja: "quando lasciavi Vinality per Sperss ..."

"Vinality 1988, domenica pomeriggio. Nel ribollire dello spazio Gaja, un piemontese amico mediatore mi sussurra che è in vendita una proprietà a vigneto nell'area del Barolo. Gli rispondo che non è il momento per parlarne, lo chiamerò al mio rientro. Mentre sta per andarsene però, mi vien da chiedergli: "dove?", "a Serralunga" mi risponde. Ed io: "di che proprietà si tratta?" e lui mi descrive pari pari il vigneto del quale mio padre mi aveva spesso parlato, per esserci andato a raccogliere l'uva da ragazzo, tra il 1925 ed il 1927. Se gli fosse capitato di acquistare un vigneto a Barolo, avrebbe dovuto essere quello, solo quello. In vita sua non ci riuscì, i grandi vigneti di Langa non sono così facili da acquistare. L'opportunità si presentava invece a me, la domenica di Vinality 1988. Dissi al mediatore che avrei cancellato gli appuntamenti e sarei rientrato a Barbaresco: perfezionai l'acquisto quella sera stessa senza neppure aver avuto il tempo di visionare la proprietà". Dall'artigiano più celebre del vino italiano inizia la cronistoria di WineNews di mezzo secolo di Vinality e di vino italiano, attraverso le storie dei suoi personaggi (Verona, 10-13 aprile; www.vinality.com).



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

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

**VERDICCHIO**  
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!

