



La Prima di WineNews.it

100% ARTEGIANATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



n. 1790 - ore 17:00 - Giovedì 31 Dicembre 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



"Vinodentro"

Ci sono vini che ci aiutano a ricordare le cose belle della vita, come stappare un sontuoso Masseto 2001 per il gusto di stare insieme e condividere il cibo. La centralità della tavola, dove un elegante Sassicaia 1985 sta per essere versato, è capace sempre di farci scoprire virtù e conoscenza, come quella di chi, un vino così, lo ha creato. Vino e cibo hanno il potere di lasciarci dentro il loro spirito e riaccendere frammenti di vita vissuta: assaggiare un Brunello di Montalcino Riserva 1891 di Biondi Santi, è storia, il 1955, leggenda. Vita e vino sono l'arte dell'incontro. In 50 anni di vita e 30 di professione ... ecco i vini che mi sono rimasti dentro (Alessandro Regoli, direttore WineNews).



Il vino & la tavola

Irene Chiari, che, con Alessandro Regoli, ha fondato WineNews, sceglie il Tignanello 2010 di Antinori, il Sagrantino di Montefalco 1993 di Arnaldo Caprai, ed il Brunello di Montalcino Riserva 1983 di Biondi Santi. Con questi tre grandi vini, vi proponiamo tre "non abbinamenti" ai piatti che super chef, e prima di tutto cari amici, ci hanno segnalato per il loro Capodanno. Tutti ravioli: con ripieno di oca e lenticchie di Castelluccio di Norcia per Nadia e Antonio Santini (3 stelle Michelin al "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio), alla carbonara con ricci di mare alle bacche di faggio per Gianfranco Vissani (2 stelle Michelin, con il "Ristorante Vissani" di Baschi), di lepore dolce e forte con tortellini in brodo di cervo per Luciano Zazzeri (stella Michelin con "La Pineta" di Marina di Bibbona).

Cronaca

Un 2016 "sparkling & green"

Che decidiate di festeggiare in una delle tante piazze d'Italia, o in uno dei borghi del Belpaese, scelti da 10 milioni di italiani, per il Capodanno "più verde di sempre" secondo la Cia, l'augurio di WineNews è che "saltino" i tappi delle vostre bottiglie preferite, da condividere con le persone più care, perché il valore di una buona bottiglia, per noi, è nel ricordo e nel piacere di un brindisi. Come quelli che hanno accompagnato tutto il 2015, con le 52 milioni di bottiglie di "bollicine" aperte nell'anno, come racconta Coldiretti.



Primo Piano

Buon anno da WineNews, con "i nostri" vini

Il 2015 è agli sgoccioli, il 2016 alle porte, e lo squadra di WineNews ha deciso di farvi gli auguri indicandovi quei vini italiani che sono rimasti nel cuore di ciascuno di noi. Partiamo dai consigli della redazione, con (in ordine alfabetico) la selezione di Antonio Boco, che spazia dal Chianti Classico 2013 di Villa Pomona al Cilieggiolo di Narni 2013 di Leonardo Bussoletti, al Greco di Tufo G 2010 di Pietracupa. Tra Barolo e Brunello i suggerimenti di Piermichele Capulli: Barolo Cerequio 2011 di Michele Chiarlo, Brunello di Montalcino Riserva 2004 di Caprili ed il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010 de Il Marroneto. Tutta "made in Sud" la selezione di Marco Ciacci: le bollicine pugliesi del Pas Dosè di D'Arapi e due vini simbolo della Campania, il Taurasi Radici Riserva 2001 di Mastroberardino e il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2010 di Marisa Cuomo. Nella "carta" di Giovanni Elia, il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli 2011 di Marchesi Mazzei, l'Amarone La Fabreria 2007 di Tedeschi ed il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2004 di Villa Bucci. Grandi firme per Loretta Ferretti: il Cervaro della Sala 2013 del Castello della Sala (Antinori), e ancora il Biserno 2010 di Tenuta di Biserno di Lodovico Antinori ed il Barbaresco Sori Tildin 1982 di Gaja. Per Emma Lucherini, invece, i vini perfetti per Capodanno sono Franciacorta Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2004 di Bellavista, San Leonardo 2006 della Tenuta San Leonardo, tra i vini icona del Trentino, e Ornellaia Vendemmia d'Artista 2008 di Tenuta dell'Ornellaia. Nei calici di Silvia Marzucchi il Soave Classico Calvarino 2013 di Pieropan, il Collio Friulano 2010 di Toros ed il Cortona Syrah 2011 di Amerighi. Con le bollicine del Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 di Ferrari, ma anche con Le Pergole Torte 2010 di Montevirtine e con l'Etna Bianco A' Puddara 2013 di Tenuta di Fessina, invece, il cenone ideale di Franco Pallini, mentre Federico Pizzinelli ha scelto il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2010 di Umani Ronchi, il Barolo Bricco delle Viole 2008 di G. D. Vajra ed il Turriga 2004 di Argiolas, dalla Sardegna.

Focus

I vini consigliati dalle nostre collaboratrici ...

Partiamo con Fausta Chiesa, che segnala il Franciacorta Berlucchi '61 Brut di Guido Berlucchi, il Prima Pietra 2010 di Castiglion del Bosco e il Selezione di Famiglia Gran Cuvée Sicilia Bianco 2014 dell'Azienda Agricola Milazzo. Per Francesca Ciancio, invece, i vini con cui brindare al nuovo anno sono il Dolcetto di Ovada "Le Olive" 2013 de La Vigna del Caccia, l'Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2013 di Garlider e il Sabbie di Sopra il Bosco 2013 di Nanni Copè, piccola realtà della Campania. Il trio di Manuela Laiacina è formato, invece, dal Vecchio Samperi Ventennale di Marco de Bartoli, dalla "sua" Sicilia, dal Chianti Classico 2012 di Istine e dal Primitivo Igt Voler Volare 2012 di Pietraventosa. Tutta piemontese, come lei, la selezione di Fiammetta Mussio: Grignolino Bricco del Bosco 2007 di Ermanno Accornero, Barbaresco Rabaja 1998 di Bruno Giacosa e Alta Langa Pas Dosè 2008 di Cocchi. Ancora, i suggerimenti di Clementina Palese: si va dal Franciacorta "Cuvette" Brut 2007 di Villa Franciacorta al sardo Semidano di Mogoro Doc Superiore Puisteris 2011 di Cantina di Mogoro - Il Nuraghe, fino al Maschitano Rosso 2012 di Musto Carmelitano, nel Vulture.



Cronaca

Wine & Food

... e le etichette predilette dai nostri collaboratori!

Lorenzo Bordini sceglie l'Aulente 2012 di San Patrignano, l'Amarone della Valpolicella Podere Cariano 2009 de Le Bertarole ed il Sangiovese di Romagna Superiore Don Pasquale 2012 di Podere Palazzo. Leonardo Roselli parte dalle bollicine del Trentodoc con il Brut Riserva 2005 di Maso Martis e continua con l'Igt Toscana Cabernet Franc 2004 di Vignamaggio, per finire con l'Etna Rosso Quota 600 2011 di Graci. Andrea Gabbielli "vota" il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2006 di Ca' del Bosco, Brunello di Montalcino 2010 di Salvioni e Passito di Pantelleria Ben Ryé 2008 di Donnafugata.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il Colli del Trasimeno di Ferruccio Lamborghini, detto "Sangue di Miura"; il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, perché ho conosciuto Franco, con il quale ho parlato anche

della sua Citroën Maserati che custodiva gelosamente e in perfetta efficienza; il Fiat Barbera d'Asti per i 70 anni della Topolino": i vini dell'astemio Alessandro Maestrini.

