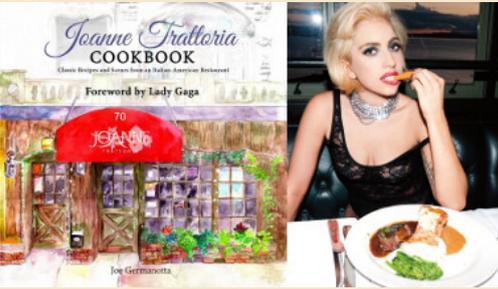


## La News



## Così mangia Lady Gaga

Le abitudini e le stravaganze alimentari delle star dello spettacolo mondiale fanno sempre "notizia". Figurarsi quando firmano un libro di ricette, come ha fatto Lady Gaga, che ha scritto la prefazione di "Joanne trattoria cookbook: classic recipes and scenes from an italian-american restaurant", volume che raccoglierà le ricette e le storie che girano intorno al locale, la "Joanne trattoria", il ristorante dei genitori di Stefani Joanne Angelina Germanotta (il nome di battesimo della cantante, di origini siciliane), Joe e Cynthia, nell'Upper West Side, quartiere dell'isola newyorkese di Manhattan. Dove la cucina è, ovviamente, di ispirazione italiana.



## Olimpiadi di Cucina

Se tanti atleti Azzurri hanno festeggiato le loro medaglie alle Olimpiadi di Rio de Janeiro a tavola, gli chef del Belpaese si preparano per le loro "Olimpiadi di Cucina", che, tra prove di cucina calda e fredda, tavoli tematici e così via, saranno di scena in Germania, ad Erfurt, nella Turingia, dal 22 al 25 ottobre, organizzate dalla Verband der Köche Deutschlands (Federazione dei cuochi tedeschi). In concomitanza, ricorda la Federazione Italiana Cuochi, con la Inoga, tra le più importanti esposizioni al mondo per i servizi ricettivi e la culinaria. Una manifestazione storica, organizzata per la prima volta nel 1900, oggi all'edizione n. 24, dove la Nazionale Italiana Cuochi, guidata da Pierluca Ardito e dal team manager Daniele Caldarulo, cercherà di strappare il titolo mondiale conquistato, nel 2012, dalla Svezia ...

## Cronaca

### Come cresce l'Australia

Forte dell'accordo di libero scambio con la Cina, l'Australia del vino vede crescere il valore delle proprie esportazioni dell'11% tra luglio 2015 e giugno 2016, come rivelano i dati del "Wine Australia's Export Report" dell'Associazione Nazionale dei Produttori Australiani. Merito, principalmente, dell'imbottigliamento, cresciuto sui mercati del 15%, a quota 1,7 miliardi di dollari australiani (1,15 miliardi di euro), ad un prezzo medio di 5,35 dollari australiani (3,64 euro) al litro, il massimo dal 2003.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### "New York Wine Experience" con tantissima Italia

L'Italia del vino è regina in Usa e lo sarà, come sempre, anche in uno degli eventi più celebri negli States, la "New York Wine Experience" di "Wine Spectator" (dal 20 al 22 ottobre al Marriott Marquis Hotel New York City, biglietti da 2.495 dollari a persona, [www.nywineexperience.com](http://www.nywineexperience.com)), che riunirà i vini migliori del mondo (ammessi solo quelli valutati almeno 90/100), in un "Grand Tasting" dove saranno gli stessi produttori a servire gli appassionati. Tra griffe da 15 Paesi del mondo, con "mostri sacri" come Château Margaux e Château d'Yquem, Dominus, Vega Sicilia o Penfolds, per citarne alcuni, il Belpaese sarà rappresentato da Allegrini, Altesino, Castello di Ama, Antinori, Avignonesi, Castello Banfi, Marchesi di Barolo, Tenuta di Biserno, Brancaia, Ca' Marcanda, Carpineto, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Pio Cesare, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Donatella Cinelli Colombini, Aldo Conterno, Romano Dal Forno, Falletto di Bruno Giacosa, Livio Felluga, Felsina, Ferrari, Fontodi, Frescobaldi, Fuligni, Gaja, Bibi Graetz, Jermann, Masciarelli, Masi, Masseto, Mastroberardino, Mastrojanni, Mazzei, Ornellaia, Siro Pacenti, Planeta, Il Poggione, Renato Ratti, San Felice, Tenuta San Guido, Paolo Scavino, Suavia, Terre degli Svevi, Valdicava, Vietti, Castello di Volpaia e Zenato. Ma il vino italiano sarà protagonista anche in altri importanti momenti: con il Brunello di Montalcino 2010 de Il Poggione e con l'Amarone della Valpolicella Classico Serègo Alghieri Vaio Amaron 2008 di Masi, nel tasting dedicato ai primi 10 vini della "Top 100" 2015 di "Wine Spectator" e, ancora, nel focus dedicato al Brunello di Montalcino annata 2010, con quattro diverse etichette, anche in questo caso presentate direttamente dai produttori, selezionate per "sottolineare i differenti stili e sottozone" del territorio: la Riserva di Altesino, la Riserva di Donatella Cinelli Colombini, la Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni ed il Campogiovanni di San Felice. E, ancora, negli eventi dedicati alle "Wine Stars", ovvero ai vini eccellenti prodotti da personaggi famosi, ci sarà ancora un pizzico di Italia con il Sister Moon 2011 de Il Palagio, la tenuta in Toscana del cantante Sting e della moglie Trudie Styler.

## Focus

### Barefoot, il vino più bevuto al mondo

Italia, Francia e Spagna sono e saranno le tre potenze del vino mondiale, per numeri e prestigio. Eppure, tra i primi 10 marchi al mondo per volumi di vendita, non ci sono brand di questa "triade enoica", ma solo realtà da California, Australia, Cile e Cina, capaci di mettere insieme grandi numeri, prezzi accessibili e qualità. Almeno per la "Top 10 Wine Brands 2016" del magazine Uk "The Drink Business". Al top si conferma Barefoot, marchio californiano di E&J Gallo Winery, che nel 2015 ha venduto 22,5 milioni di casse da 9 litri (+26% sul 2014). Al n. 2 il cileno Concha y Toro, a 15,2 milioni di casse (+7,1%), seguito ancora da E&G Gallo Winery, con il brand Gallo, a 15 milioni di casse (+3,5%). In posizione n. 4 c'è Changyu, il brand più importante di Cina, che sfiora i 15 milioni di casse (+25%), davanti a Robert Mondavi, a 15 milioni di casse (-0,8%). Piazza n. 6 per uno dei marchi-icona d'Australia, Yellow Tail, a 11,5 milioni di casse (+9,5%). Alla n. 7 il californiano Sutter Home, a 10 milioni di casse (-8%), seguito dall'australiano Hardys, con 9,5 milioni di casse (+1%), chiudono la classifica il cinese Great Wall (7,8 milioni di casse, +8%) e la californiana Beringer (7,2 milioni di casse, +2%).



### Chianti FRESCO! GUSTALO A 16 GRADI



### Verdicchio



## Cronaca

## Wine & Food

### La mania del "selfie tarocco" non risparmia chef e ristoranti ...

Se l'ultima moda dell'estate 2016, pare essere quella del selfie "tarocco", in location da sogno mai visitate o insieme a vip mai incontrati davvero, postati da 2 milioni di italiani, Non potevano mancare ristoranti stellati e grandi chef (ritratti nel 12% dei casi) tra i protagonisti. In testa a questa particolare classifica, neanche a dirlo, l'Osteria Franciscana di Modena, guidata dallo chef Massimo Bottura, scenario e protagonista del 22,5% dei falsi selfie "culinari". A seguire l'Enoteca Pinchiorri di Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde (17,5%) e La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck (15,5%) ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le Olimpiadi in Brasile sono agli sgoccioli, anche se l'Italia ha ancora buone chances di vedere crescere il suo già ricco medagliere. Ma, senza dubbio, i giochi sono stati una grande

vetrina per il wine & food made in Italy. A WineNews, da Rio de Janeiro, lo chef ufficiale di Casa Italia, lo stellato Davide Oldani, che ha cucinato per e con gli atleti italiani.

