

La News



Tartufo, asta da record

450.000 euro, record assoluto, con il lotto top, due tartufi del peso complessivo di 1.170 grammi (abbinati ad una magnum di Barolo Gran Bussia 2005 di Aldo Conterno e ad una 5 litri di Barbaresco Roncaglie 2011 di Poderi Colla), conquistato dallo chef cinese Zhenxiang Dong per 100.500 euro: ecco i numeri dell'"Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba", ieri a Grinzane Cavour, in collegamento con Philadelphia, in Usa, e con Hong Kong, grazie all'8 e 1/2 Bombana (confermato unico ristorante tristellato Michelin italiano all'estero, ndr), abbinati a pregiati Barolo e Barbaresco (insieme al Consorzio), simboli delle Langhe Patrimonio Unesco (<https://goo.gl/h9Cpu0>).

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Nessuno tocchi la Nutella

La Ferrero è una delle più importanti industrie italiane, da sempre esempio di welfare per chi ci lavora e per i territori in cui opera. La Nutella è, senza dubbio il suo più grande prodotto, alfiere di quell'industria italiana di qualità che, insieme a grandi artigiani, è uno dei pilastri del made in Italy alimentare nel mondo. Un'azienda e un brand, Ferrero e Nutella, tra i pochi che hanno la forza ed il coraggio di andare contro corrente a quella che oramai è una vera e propria "crociata" contro l'olio di palma, il nuovo "demonio" della filiera alimentare. E a poter affermare, facendone il fulcro di una campagna di comunicazione, che questo ingrediente, se ottenuto in maniera etica e utilizzato nei modi giusti, può essere, come quasi tutto, sia sostenibile che non insalubre. E poi la Nutella è la Nutella, e ci piace come è!

Cronaca

È l'ora della Michelin

L'Osteria Francescana di Massimo Bottura, il Ristorante Reale di Niko Romito, La Pergola di Heinz Beck, il Piazza Duomo di Enrico Crippa, l'Enoteca Pinchiorri di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, Dal Pescatore della famiglia Santini, Le Calandre dei fratelli Alajmo e Da Vittorio dei fratelli Cerea: ecco gli 8 tristellati Michelin d'Italia, in attesa di conferma (e perché no di "nuova compagnia"?), nella presentazione della "Guida Michelin" 2017, la più temuta, ambita e rispettata guida ai ristoranti, domani a Parma.



Primo Piano

Di Barolo, Brunello e zonazione

Barolo e Brunello sono i due alfiere del vino italiano nel mondo, massima espressione del rapporto tra un vitigno, il Nebbiolo da una parte ed il Sangiovese dall'altra, ed un territorio. A dividerli, simbolicamente, la zonazione. Se in Langa se ne parla da più di un secolo, dai lavori di Lorenzo Fantini e Vignolo Lutati, tra la fine dell'800 e l'inizio del '900, alla formalizzazione dei cru nel disciplinare del Barolo nel 2010, passando per la cartina delle sottozone del Barolo di Renato Ratti del 1985, a quella più recente di Masnaghetti, a Montalcino il lavoro di mappatura è agli inizi, e l'iter avviato negli anni scorsi dal Consorzio procede a rilento. Ma cos'è cambiato a Barolo, e come andrà a finire tra i vigneti di Brunello? A WineNews, rispondono i produttori, sotto lo stesso tetto, quello di "BaroloBrunello". Ed emerge come quello intrapreso a Barolo sia stato un percorso lungo e tortuoso, "in cui abbiamo dovuto mediare tra i diversi interessi, riuscire a mantenere i reali confini dei singoli vigneti e tradurli in un'etichetta", spiega Alessandro Cavallotto. E che non è finito, perché "le diversità e le caratteristiche - racconta Marta Rinaldi - sono talmente grandi che dovremmo approfondire ulteriormente il lavoro fatto fin qui". Per Achille Boroli, invece, "la zonazione è stata un passaggio fondamentale", mentre secondo Mario Cordero (Vietti), va a beneficio "del consumatore, che ha una mappa precisa su cui individuare i vigneti". Per Fabio Alessandria (Burlotto), "Barolo e Brunello hanno molto in comune", anche se, come ricorda Giuseppe Gorelli (Le Potazzine), "a Montalcino al momento sul fronte zonazione siamo indietro". Ma la volontà c'è, come testimoniano le parole del Conte Francesco Marone Cinzano (Col d'Orcia), che indica la prima tappa in un "catasto dei toponimi", appoggiato anche da Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra), per cui è importante "far capire ai produttori la differenza tra zonazione e classificazione", e da Alessandro Mori (Il Marroneto), che lo vede come "un passo dovuto". Il più dubbioso è, invece, Riccardo Illy (Mastrojanni), che si chiede "cosa arrivi al consumatore di questa enorme mole di informazioni". Qui le interviste complete: <http://bit.ly/2fNlg8t>.

Focus

Vino & export: l'Italia frena in Usa

Rischia di essere un anno con il segno negativo, il 2016, per il vino italiano in Usa: nei primi 9 mesi dell'anno le importazioni sono diminuite dello 0,9% in volume (1,89 milioni di ettolitri) e cresciute in valore dell'1,8% (a 989,9 milioni di dollari) sul 2015. Una decisa frenata, dunque, negli ultimi 3 mesi, visto che le rilevazioni di metà anno davano il Belpaese enoico in crescita dello 0,6% in volume e del 3,9% in valore sul 2015. A dirlo l'Italian Wine & Food Institute di Lucio Caputo, per il quale questo, senza drammi, è "un campanello di allarme da non sottovalutare". Le performance italiane, in effetti, sono in linea, se non migliori, di quelle dell'import americano nel complesso, a -0,8% in quantità (6,5 milioni di ettolitri) e +0,7% in valore (2,93 miliardi di dollari), con il Belpaese sempre leader, con il 33,7% del mercato dei vini stranieri in valore ed il 29,2% in quantità. Ma l'Italia, per Caputo, è insidiata sui "vini più commerciali e di più basso prezzo dal Cile, a +22% in quantità (1,16 milioni di ettolitri) e -2,3% in valore (198,8 milioni di dollari)", e "sta subendo un notevolissimo attacco nella fascia alta dalla Francia (+8,4% in quantità, a 778.640 ettolitri, e +3,8% in valore, a 680,7 milioni di dollari)".



Cronaca

Wine & Food

"La Settimana del Gusto" degli Alajmo, tra "stellati" e charity

A dodici anni dalla creazione della loro onlus per sostenere la ricerca contro le neoplasie infantili, i fratelli Alajmo, del tristellato Le Calandre di Rubano, hanno creato La Settimana del Gusto (14-21 novembre): sette giorni in cui un vero e proprio parterre de roi della cucina tricolore riserverà alcuni tavoli al progetto, con il 100% del ricavato che andrà all'organizzazione benefica (<https://goo.gl/c42cGj>). I nomi? Il Luogo di Aimo e Nadia, l'Enoteca Pinchiorri, il Ristorante Del Cambio, La Madia, Casa Vissani, Agli Amici e tanti altri (www.ilgustoperlaricerca.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La sfida del futuro è produrre più vino senza perdere in qualità nei nostri territori. Dove la tradizione è importante ma non deve essere un limite. Anche per ridare un reddito

dignitoso ai viticoltori, che in molte zone non c'è, e dove per questo si rischia l'abbandono delle vigne". Così a WineNews il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT