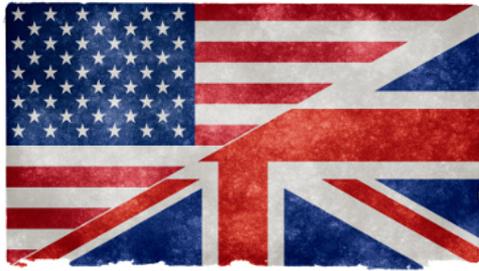


## La News



## Vino, Usa e Uk dominano

Il mercato del vino allarga sempre di più i suoi confini, ma il grosso delle esportazioni enoiche del mondo si muove ancora sull'asse Washington-Londra: Stati Uniti e Regno Unito si confermano i Paesi più importanti per le cantine del mondo. "Con 9 miliardi di euro in totale - sottolinea Wine Monitor di Nomisma - Usa e Uk rappresentano i due principali mercati per import di vino, pesando, rispettivamente, per il 18% e 15% sul totale del vino commercializzato a livello globale". Due mercati contrastanti, per l'Italia, nel 2016: secondo Wine Monitor le esportazioni in Usa chiuderanno il 2016 con una crescita inferiore al 2%, mentre nel Regno Unito si va verso un calo del 10% ...

## Primo Piano

## La top 100 dell' "International Wine Report"

Tra reportage dalle più importanti regioni enoiche del mondo ed appunti di degustazione, il portale Usa "International Wine Report" mette in fila i migliori vini sul mercato, seguendo tre criteri: il voto sulla qualità, espresso in centesimi, l'"excitement", ossia quei fattori che riguardano il produttore, le difficoltà dell'annata ed il territorio da cui arriva un vino, ed il rapporto qualità/prezzo. Così, nella "Top 100 Wines of 2016", troviamo etichette da 15 Paesi diversi, compresa l'Italia, che piazza 22 vini, di cui uno sul podio: se in cima alla chart c'è il californiano Ridge Vineyards Monte Bello 2013, alla posizione n. 2 troviamo infatti il Frank Cornelissen Etna Rosso Magma 2014, seguito da un francese, il Domaine Auguste Clape Cornas 2013. Scorrendo la classifica, a comandare sono Barolo e Brunello: alla posizione n. 5 c'è il Vietti Barolo Ravera 2012, mentre alla n. 7 si piazza l'ultimo degli italiani in top 10, il Salvioni Brunello di Montalcino 2011. Alla n. 18 il Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso Prephylloxera 2014, alla n. 25 l'E. Pira Chiara Boschis Barolo Via Nuova 2012, seguito alla n. 31 dal Sandrone Barolo Le Vigne 2012. E ancora, alla n. 41 il Tenuta San Guido Sassicaia 2013, alla n. 45 La Spinetta Barolo Campè 2012, alla n. 48 l'Altesino Brunello di Montalcino Montosoli 2011, alla n. 49 il Mario Marengo Barolo Brunate 2012. Nella seconda metà della chart un friulano, il Meroi Merlot Vigna Dominin 2012, alla posizione n. 61, seguito da Il Poggione Brunello di Montalcino 2011 alla n. 62 e dal Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2011 alla n. 63. Alla n. 65 un'etichetta laziale, il San Giovenale Habemus 2013, alla n. 67 il Renato Corino Barolo Rocche dell'Annunziata 2012, alla n. 68 il Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino Pomona 2011. Alla posizione n. 71 l'Azelia Barolo San Rocco 2012, seguito da Lisini Brunello di Montalcino Ugolaia 2010 alla n. 72, mentre il Biondi Santi Brunello di Montalcino 2011 è alla n. 75, seguito dal Pira Barolo Marenca 2012 alla n. 82. A chiudere, due griffe dell'Amarone: lo Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato 2009 alla n. 95 ed il Masi Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2009 alla n. 100.

## Focus

## "Lo spettacolo" della cucina italiana

La storia della cucina italiana rivista attraverso le immagini dell'Istituto Luce, con piatti realizzati in filmati d'archivio, iconici ed inediti, e gag delle star di Cinecittà - da Alberto Sordi ad Aldo Fabrizi, da Anna Magnani a Domenico Modugno - in bianco e nero, ma in cui è il cibo a dare colore. Ecco "Cinecittario. La tavola degli italiani negli archivi Luce" accompagnato dal film-doc "Quando l'Italia mangiava in bianco e nero", un viaggio documentato e sorridente tra le ricette tradizionali della nostra cucina con la regia di Andrea Groppler di Troppenburg. Con le ricette di piatti simbolo della cucina italiana e menu interattivi "con accesso diretto" alle scene più famose della storia del nostro cinema e dei suoi protagonisti, davanti e dietro la cinepresa: da Sean Connery, di fronte a un piatto di spaghetti a Roma per presentare "Agente 007 dalla Russia con amore", a Charlton Heston e Sofia Loren durante il cocktail per "El Cid", a Lella Fabrizi (la "Sora Lella") nel suo ristorante all'Isola Tiberina, fino all'aragosta che fa diventare Totò "muto come un pesce" nell'esordio di "Buon Appetito. Rubrica culinaria". Pura poesia per celebrare la tavola italiana, regina della convivialità e dello stare insieme nelle Feste.



## Consigli per le Feste

Il Natale è alle spalle, manca poco al Capodanno, quindi arriverà la Befana: il momento giusto per aprire una buona bottiglia, insomma, è sempre dietro l'angolo. Magari una speciale, come racconta il direttore di WineNews, Alessandro Regoli. "Non c'è occasione migliore delle feste per aprire il cassetto dei sogni e tirar fuori una bottiglia da stappare. Magari puntando su vini da vitigni di antica coltivazione meno conosciuti, prodotti da piccoli "artigiani" del vino, perché non votati al biologico e al naturale. Senza farsi mancare, però, la tradizione: quando attorno alla tavola è riunita tutta la famiglia è bello condividere la bottiglia del cuore, un grande rosso italiano, accompagnato da un bianco altrettanto prestigioso e, ovviamente, dalle immancabili bollicine made in Italy, raffinate ma allegre, per brindare".

## Cronaca

## Parmalat fuori dalla Borsa

La famiglia Besnier (Gruppo Lactalis) dà l'assalto al 12,26% del capitale di Parmalat ancora sul mercato azionario: l'obiettivo è quello del delisting, l'uscita definitiva del Gruppo di Collecchio dalla Borsa. L'offerta pubblica d'acquisto della società transalpina, già proprietaria dal 2011 dell'87,74% di Parmalat, è di 2,8 euro per azione, l'8,5% in più del valore azionario, e riguarda 287,3 milioni di azioni, di cui 2,85 milioni destinate ai creditori di Collecchio e 7,03 milioni a servizio dei warrant.



## Wine & Food

## Tra vino e arte, ecco "Wine&Siena, Capolavori del Gusto"

Degustare un vino ammirando La Maestà di Simone Martini o il Guidoriccio da Fogliano, nella sala del Mappamondo nel Palazzo Comunale di Siena, o il ciclo del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti nel Museo Civico, o nelle sale di Rocca Salimbeni, sede della Banca Monte dei Paschi di Siena, o a Palazzo Sansedoni o nell'Aula Magna dell'Università di Siena (del 1240): è "Wine&Siena, Capolavori del Gusto" (21-22 gennaio), by Gourmet's International, gli ideatori del Merano Wine Festival (i produttori presenti sono selezionati tra i vincitori degli annuali Merano WineAward, <https://goo.gl/6lmXSQ>).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le feste di fine anno sono l'occasione giusta per concedersi pranzi e cene d'autore. Come quelle firmate da Matteo Baronetto al Ristorante Del Cambio di Torino,

dove l'altissima qualità in cucina incontra la biodiversità. Anche in cantina. Nel ristorante in cui, davanti al primo Parlamento d'Italia, si sedeva Camillo Benso di Cavour ...

## NONINO

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT