

La News



"The Theater of Life"

Dall'Expo di Milano 2015 alle Olimpiadi di Rio di quest'anno, passando per il Bronx - dove l'esperienza del "Refettorio Ambrosiano" di Massimo Bottura, il migliore chef del mondo, ha catturato il cuore del newyorkese purosangue Robert De Niro - e ora anche nelle sale. L'idea dello chef incoronato in cima al mondo dalla "The World's 50 Best Restaurants" con la sua Osteria Francescana di Modena, e incardinata sul riciclo di avanzi alimentari per sfamare i bisognosi, è diventata un docufilm diretto dal regista di origine ceca Peter Svatek e intitolato "The Theater of Life" (www.theateroflifemovie.com). La première italiana sarà il 31 dicembre al "CineWanted" di Milano.



Minibond "al vino"

Il mondo del vino e della finanza si incontrano, ancora una volta: Zenit SGR, società di gestione del risparmio italiana indipendente, ha siglato un investimento da 2 milioni di euro nel minibond emesso dalla toscana Gestioni Piccini, ovvero Tenute Piccini (500 ettari di vigneti coltivati tra Castelnuovo Berardenga, Maremma, Montalcino e Basilicata, e 50 milioni di fatturato nel 2015, il 70% all'export, ndr), che proprio in agosto 2016 (<https://goo.gl/XD8Bll>) aveva annunciato l'emissione di un minibond "garantito da Chianti e Brunello di Montalcino", del valore di 5 milioni di euro per sostenere un'ulteriore espansione sui mercati esteri e nel segmento dei vini pregiati, caratterizzato da un tasso cedolare pari al 5,5%, un ammontare complessivo pari a 5 milioni di euro e una durata pari a 6 anni.

Cronaca

I "fatali" cinque anni

Secondo un'indagine Unioncamere-Infocamere, ristoranti e bar in Italia sono cresciuti del 10% tra 2011 e 2015, a quota 197.000 e 170.000. Vitalità per il settore, quindi, ma la mortalità rimane molto alta: 3 su 4 hanno abbassato la saracinesca entro cinque anni, e oltre il 45% non è riuscita a resistere al terzo anno di vita. I porti più sicuri da questo punto di vista? Roma (49% dei bar ancora aperti dopo 5 anni), Milano, Napoli e Firenze (57% degli esercizi). E in Sicilia sono cresciuti più che in ogni altra Regione (+16%) ...



Primo Piano

Cenone, dal menu alle bollicine, consigli d'autore

Quello di San Silvestro è, per antonomasia, il "cenone" delle grandi tavolate con gli amici. E allora, per un menu d'autore ma replicabile, con un po' di audacia, anche nelle cucine di casa, abbiamo chiesto consiglio a chi, meglio di tutti in Italia, sa coniugare grandi numeri e altissima qualità, ovvero i fratelli Cerea del Ristorante Da Vittorio di Brusaporto, 3 stelle Michelin. "Per iniziare - dice a WineNews lo chef Chicco Cerea - un cannolo di pasta fritta ripieno con un formaggio dolce e acciuga del Cantabrico. Poi una polentina bianca servita con un baccalà mantecato, una salsa all'"ajo blanco" e una meringa al lime e pepe rosa. Come primo, invece, una linguina con crema di broccoletti, spuma di pecorino e astice. Per secondo, musetto di maiale impanato, con una insalata di lenticchie e cetriolo ed una crema di prezzemolo. Classico il dessert: panettone artigianale con una crema chantilly al mascarpone classica, o al caffè". Ma anche la cura di quello che finirà nei calici non dovrà essere da meno, tenendo conto che, in Italia, ricorda Coldiretti, nelle feste si stapperanno 60 milioni di bottiglie di bollicine made in Italy, vere protagoniste di questi giorni, e che la scelta cade tra decine di Doc, Docg e Igt. Per orientarci, abbiamo chiesto consiglio a tre sommelier d'eccezione. Per Alessandro Scorsone, "padrone di casa" di Palazzo Chigi, si parte con un Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg, come il Giustino B. di Ruggeri, poi Franciacorta, con il Doppio Erre Di di Derbusco Cives, e infine una bollicina che è una unicità italiana, come quelle prodotte dalla cantina La Scolca a base di uva Cortese. Per il miglior sommelier d'Italia Ais 2015 Andrea Galanti, invece, si va dalle bollicine del Trentodoc Perlè Bianco 2006 di Ferrari a quelle del Brut 2011 di Monsupello, dall'Oltrepò Pavese, per finire con uno Champagne, la Cuvée 738 di Jaquesson. Per il miglior Sommelier d'Italia Ais 2016 Maurizio Filippi, invece, si parte con il Trentodoc Brut Nature 2010 di Opera, in Val di Cembra, il Milleottocento 2010 di Doria di Montalto, un Riesling Renano in purezza prodotto in Oltrepò Pavese e, per finire, il Regina di Felicità, Moscato bianco in parte da "ice wine", firmato dalla piemontese Cascina Baricchi.

Focus

Capodanno: chef in tour e location insolite

La Torre Porta Nuova dell'Arsenale a Venezia, le danze e acrobazie della compagnia Nu'Art e Carlo Cracco ai fornelli: ecco "Tentazioni New Year's Eve-The Luxury Experience", il dinner show più esclusivo del Capodanno in Italia, già quasi sold out nonostante il menu a "4 cifre" (1.500 euro a testa). Ma in trasferta dal suo ristorante stellato a Baschi al 5 stelle lusso Palazzo Parigi a Milano, c'è anche Gianfranco Vissani, con i suoi menu delle Feste. Un vero cenone "stellare" è quello con i piatti dello chef Giancarlo Perbellini per chi sarà in volo su Air Dolomiti. Ma si può cenare anche al Teatro dell'Opera a Firenze, dopo il concerto di Mika con l'Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino, e con la famiglia all'Acquario di Genova. Tra i cenoni che non ti aspetti, sul tram storico a Torino, un ristorante su rotaie, e al Sanlorenzo mercato a Palermo, con i prodotti delle sue botteghe. E dal Castello Petroia in Umbria dove nacque Federico da Montefeltro al Castello di Semivicoli di Masciarelli in Abruzzo, tra le dimore storiche c'è anche il Capodanno più romantico, al Forte di Bard in Valle d'Aosta, tra gli scatti di Doisneau, autore del bacio più famoso al mondo: il "Bacio davanti all'hotel De Ville".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED BY THE ITALIAN GOVERNMENT ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Qualità di Area DOC
Verdicchio di Qualità di Area DOCG
Verdicchio di Qualità di Area DOCG
Verdicchio di Qualità di Area DOCG

Cronaca

Wine & Food

Shopping francese di fine anno tra i vigneti di Bordeaux

Non solo capitali cinesi a Bordeaux: l'"effetto Jack Ma" ha caratterizzato le compravendite di tenute bordolesi nell'anno ormai passato, ma anche il colosso enoico transalpino Advini, tramite la controllata Antoine Moueix Propriétés, ha acquistato sette Château in Médoc e Haut-Médoc (Patache d'Aux, Plagnac, Liversan, Lieujean, Fonpiqueyre, D'Hanteillan, Lacombe Noaillac e Château Leboscq). Adesso, direttamente o meno, Advini controlla il 7% della produzione di Cru Bourgeois bordolesi, oltre al suo precedente patrimonio di ben 2.400 ettari vitati, tutti in terra di Francia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Territorio, arte e ricchezze gastronomiche sono le ricchezze che fanno bella l'Italia nel mondo. Il loro legame con il turismo letto, a WineNews, dal sottosegretario ai

Beni e Attività Culturali e Turismo, Ilaria Borletti Buitoni: "nel piano del turismo approvato dal Governo cambiano tante cose, ma ci sono sinergie già nei fatti".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT