

## La News



## I sapori del nuovo anno

Il menu di Capodanno per uno chef è come una prima a teatro. "Ne approfittiamo" per presentare i piatti che entreranno in carta nel corso dell'anno", spiega la chef stellata Valeria Piccini (Caino), che ha ideato un percorso tra sapori della memoria e creatività, tra Macaron di nocciola, foie gras e mele cotogne e Cagliata di bufala, mandorle, ricci di mare, bottarga e tartufo. Ma si va dall'Astice blu e Triglie al rosmarino e acqua di zafferano di San Gimignano di Giovanni Gianluca Di Pirro (Castello del Nero) alla "Pizza" di Max Alajmo (Amo), fino ad Heinz Beck (La Pergola) e al Crudo di pesce su crema di Grana Padano e infuso di peperoni (<http://bit.ly/2hA1LUv>, fonte Ansa).



## Michelin vende & sconta

Non più solo recensioni: la Guida Michelin si mette anche a lanciare offerte nei locali segnalati dalla "rossa", è a vendere e far prenotare pranzi e cene gourmet scontate (ma anche hotel), con promozioni a tempo, previa registrazione gratuita. Tutto su [www.days.michelin.it](http://www.days.michelin.it), che molti hanno già paragonato ad una sorta di "Groupon" anche se, forse, la similitudine più calzante sarebbe quella con TripAdvisor, che in buona sostanza (e da prima) offre lo stesso servizio, anche se sul celebre e discusso portale, come noto, sono gli utenti a recensire i locali. Per alcuni quella della Michelin è una iniziativa positiva, perchè consente l'accesso all'alta ristorazione a prezzi più bassi del solito, allargando la platea. Per altri, invece, è una sorta di conflitto di interessi e getta ombre sull'autorevolezza della guida stessa ...

## Cronaca

### Un cenone domestico

Più di 3 italiani su 4 (78%) passeranno il cenone di San Silvestro a casa, il resto divisi tra ristoranti e agriturismi: non mancheranno, ovviamente lenticchie, uva, zampone o cotichino e le imprescindibili (per l'89% degli italiani, secondo un'indagine Coldiretti-Ixé) bollicine tricolori, con la maggior parte delle famiglie che, secondo Confederazione Italiana Agricoltori, si terranno entro i 25 euro di budget pro capite, per un totale di 1,4 miliardi di euro, mentre per Coldiretti la spesa sarà di 80 euro a famiglia.



## Primo Piano

### Fine wine: 2016 da incorniciare. Aste: Sotheby's n. 1

Che il 2016 sia stato un anno ottimo per i fine wine non ci sono dubbi. Come già raccontato da WineNews, il Liv-Ex 1000, il più grande e "panoramico" degli indici del Liv Ex, piattaforma di riferimento di questo segmento di mercato, ha vissuto mesi di crescita continua, e ha chiuso con un crescita superiore al 21% anno su anno, con aumenti a doppia cifra per tutti i sotto indici: +22,7% per il Bordeaux 500, +24,5% per il Bordeaux Legends 50, +21,8% per il Burgundy 150, +21,7% per lo Champagne 50, +18,1% per il Resto of the World 50, +13,95% per l'Italy 100 (che mette insieme le ultime 10 annate fisiche di Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Solaia, Tignanello, Barbaresco e Sori Tildin di Gaja, Barolo Vigne di Luciano Sandrone, Redigaffi di Tua Rita e Guado al Tasso di Antinori), e +9,3% per il Rhone 50. Con Bordeaux, che, spiega il Liv-Ex, nel complesso rimane di gran lunga le Regione d'origine più interessata dagli scambi, con il 74,4% della quota di mercato, seguita dalla Borgogna, che si riprende il secondo posto, con il 7,7%, a discapito dell'Italia, che torna al terzo posto, con il 6%. A seguire vengono la Champagne con il 5,3%, e il resto del mondo con il 4,7%. E se questi sono i "territori" protagonisti del mercato dei fine wine 2016, tra le grandi case d'asta internazionali la leadership assoluta tocca a Sotheby's, che ha battuto lotti per un totale di 73 milioni di dollari. Con un bilancio che conferma il ritorno al vertice delle piazze americane, che hanno fruttato alle case d'asta 33,9 milioni di dollari, seguite da Hong Kong con 21,9, e da Londra con 16,8. Anche se, spiega la stessa Sotheby's, è ormai predominante il peso dei collezionisti asiatici che, ormai, dovunque si tengano le aste, sono quasi sempre quelli che si aggiudicano i lotti più rari, prestigiosi e costosi. A seguire, tra i top performer internazionali degli incanti enoici 2016, con 65 milioni di dollari aggiudicati c'è Zachys, davanti ad Acker Merral & Condit con 60, a completare "il podio". Più staccate Hart Davis Hart con un giro d'affari di 48 milioni di dollari, e Christie's che (è una stima, a differenza delle altre cifre comunicate ufficialmente della stesse case d'asta, ndr) dovrebbe aver incassato 46 milioni di dollari.

## Focus

### Ecco i global food trends 2017

Dalla lotta al consumo di bevande zuccherate contro obesità e diabete - con la "sugar tax" adottata o in via di adozione in molti Paesi, dagli Usa a Francia e Uk - alla battaglia per avere più informazioni in etichetta, come chiedono i consumatori, preoccupati soprattutto dall'aumento di cibi Ogm, il 2017 sarà un anno di svolta per il futuro del cibo. A dirlo è il "National Geographic", la rivista scientifica più famosa al mondo, che ha messo in fila i "5 Global Food Trends to Watch in 2017". Tra questi, la lotta allo spreco sarà centrale, inserita da Usa e Ue tra i gli obiettivi futuri (l'Italia nel 2016 ha approvato la Legge antispreco), e che accomuna i food trends delle più autorevoli voci dell'opinione pubblica internazionale, da "Forbes" a "The Telegraph", dalla "Bbc" a "Bloomberg", accanto alla richiesta crescente di piatti vegetariani, "coltivata" anche dai locali per attrarre nuovi clienti sottolinea "The Fork" (TripAdvisor). Infine, l'innovazione tecnologica nella produzione, preparazione e reperibilità del cibo - dai take away al food delivery - e, controcorrente agli altri trend, l'effetto Trump, amante del fast food, "nazionalista" convinto, contrario a politiche di sicurezza alimentare ed ambientali.



## Cronaca

## Wine & Food

### Boscarelli top per "VinePair", "Bloomberg" sceglie Maeli

Nel mondo del vino, ormai, le "Top" e le "classifiche" non si contano più. Tra le tante, da segnalare quella del portale newyorkese "Vine Pair", che, nella sua "Top 50 Wine of 2016", incorona al primo posto il Vino Nobile di Montepulciano 2013 di Boscarelli, al vertice assoluto e primo delle 9 etichette del Belpaese di questa peculiare selezione basata su una "qualità fondamentale: la bevibilità immediata" (<https://goo.gl/k1DXvf>). Mentre il Dilà Metodo Classico Brut Nature 2014 di Cantina Maeli, nei Colli Euganei, è il solo italiano nei migliori 10 vini assaggiati nel 2016 da Elin McCoy per "Bloomberg".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un augurio di buon anno tra vino e arte, con la suggestione di "Luci in Vigna", l'installazione artistica tra i vigneti "in letargo" pensata dalla storica realtà chiantigiana Cecchi,

guidata da Cesare ed Andrea Cecchi. Un tributo al lavoro dell'uomo, realizzato dall'artista Angela Nocentini e ideato da Riccardo Cioni (La Buccia Clonwerk).

## NONINO

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT