



## La News



### Prosecco, saldi con rissa

La passione per il vino può trasformare una svendita in una scena da film zombi: è successo nell'Essex, in Inghilterra, per una svendita di Prosecco a 1,50 sterline in un supermercato Lidl. Secondo quanto riportato dal sito "Southend News Network" ([www.southendnewsnetwork.com](http://www.southendnewsnetwork.com)), davanti all'ingresso del supermarket, si erano riunite sabato oltre 600 persone: l'attesa si è trasformata, però, in una rissa. Il manager ha annunciato che le scorte di Prosecco sarebbero finite entro 5 minuti dall'apertura, essendo rimaste solo sei bottiglie a testa. Per risolvere la situazione è servito l'intervento della Polizia, con 5 arresti e 17 persone ricoverate all'ospedale.



### Ristoranti & marketing

Che rapporto hanno i ristoranti italiani con il marketing? Dal sondaggio che TripAdvisor ha effettuato su 2.157 soggetti, per conoscere meglio le tendenze di marketing che oggi incidono sulla ristorazione, risulta che Italia, Spagna, Francia, Stati Uniti e Gran Bretagna sono simili nella quantità di tempo che vi dedicano (il 10% per più di metà dei ristoratori), per i canali di promozione scelti (principalmente i social network, ritenuti i più efficaci, seguiti dai servizi di pubblicità online e dal marketing per i motori di ricerca) e per la consapevolezza che si può fare di più (71% in media). Pochissimi assumono personale o consulenti (meno del 9%), ma una volta deciso di investire, il 93% monitora regolarmente i risultati ottenuti. Una certezza condivisa? I voucher/coupon online non funzionano.

## Cronaca

### Treasury, conto salato

Dopo la gigantesca perdita del bilancio 2014 (151 milioni dollari), il gigante del vino australiano Treasury Wine Estates ha un altro conto da saldare: quello della class action intentata dagli azionisti nei confronti dell'azienda stessa, procedimento che si è concluso ufficialmente in maniera extragiudiziale, con il pagamento ai sottoscrittori dell'azione legale di un totale di 39 milioni di dollari. La buona notizia è che la società, in questi anni, ha risanato i bilanci, e le azioni valgono il triplo del 2014.



## Primo Piano

### Vendemmia bianchista, parlano le cantine d'Italia

Poca uva, quello è certo, con diminuzioni che vanno dal 15% fino al 40%, a seconda dei territori. E una volta raccolta, in fase di spremitura, si dovranno vedere le rese effettive, perché in generale i grappoli sono più spargoli, gli acini meno grandi del normale, tra gli effetti delle gelate primaverili prima, e del caldo eccezionale poi. Ma le uve che si riescono a portare in cantina, tra il gran caldo, le precipitazioni quasi nulle ed un lavoro certosino (e costoso) di selezione in vigna, sono sanissime, anche se in generale, visto l'anticipo generalizzato delle maturazioni, difficilmente si toccherà l'eccellenza. E la vera sfida, quest'anno più che mai, sarà trovare il giusto equilibrio tra acidità, maturità fenolica, concentrazione zuccherina e così via. Di certo, emerge chiaro che la situazione, anche all'interno degli stessi territori e denominazioni, cambia non di poco da vigneto a vigneto, con la netta evidenza che, dove disciplinari e riserve idriche hanno consentito di ricorrere alle irrigazioni di soccorso, la situazione è decisamente migliore che altrove. E che, in generale, le varietà autoctone, più storicamente ambientate nei loro territori, hanno reagito meglio alle avversità climatiche, rispetto alle varietà internazionali. Ecco, in estrema sintesi, il quadro che emerge dall'indagine di WineNews tra le cantine del Belpaese, che, in una vendemmia anticipata in media di 15 giorni, hanno già messo in cantina parte delle varietà bianche e più precoci, e stanno entrando nel pieno della vendemmia "bianchista", dal Nord al Sud del Belpaese. Dai territori della spumantistica come Franciacorta (con Bellavista, Castello Bonomi e Guido Berlucchi), Trentodoc (Ferrari, Letrari e La Vis) e Prosecco (Villa Sandi), dall'Alto Adige (San Michele Appiano) al Gavi (La Chiara e La Raia), dal Friuli (Venica & Venica) al Veneto (Cantina di Soave), dalla Marche del Verdicchio (Umani Ronchi) all'Umbria (Castello della Sala - Marchesi Antinori), dalla Toscana della Vernaccia di San Gimignano (Cesani) alla Campania (Feudi di San Gregorio), dalla Sicilia (Tasca d'Almerita e Planeta) alla Sardegna (Argiolas e Siddura), le testimonianze di produttori ed enologi (qui le interviste, <https://goo.gl/wTRsPM>).

## Focus

### Enzo Vizzari tra ristorazione e critica

Il sommelier dell'anno della guida "I Ristoranti d'Italia" 2018 de L'Espresso è Alfredo Buonanno del Kresios, a Telesse Terme (Benevento), mentre la cantina dell'anno è quella del Laite di Sappada (Belluno). Ecco le anticipazioni, in salsa enoica, a WineNews, di Enzo Vizzari, dg delle Guide de L'Espresso, tra le novità della guida, futuro della ristorazione italiana e stato dell'arte della critica gastronomica (<https://goo.gl/XILDAAW>). Si parte dal nuovo simbolo, il "cappello d'oro", assegnato ai "Nuovi Classici", quei ristoranti che hanno contribuito a cambiare il volto della cucina italiana. "Sono i ristoranti che hanno aperto la strada alla "Nuova Cucina Italiana", ma non li relegiamo in un museo, restano grandissime tavole". Dai grandi del passato recente, quindi, lo sguardo si posa sui giovani chef del Belpaese. "Gli under 30 hanno una caratteristica comune: hanno viaggiato tanto, hanno la testa aperta, a tutte le tecniche possibili, e tornando hanno riscoperto i grandi classici. Fanno una cucina pulita, dai sapori diretti, e rispettano il prodotto". Infine, un richiamo alla critica gastronomica, "che deve tornare a fare solo quello, con professionalità, senza sconfinare (come la Michelin) in altri ambiti".



## Wine & Food

### Fico Eataly World, il parco agroalimentare diventa realtà

Il 15 novembre a Bologna sarà ufficialmente inaugurato il Fico Eataly World, il parco agroalimentare più grande del mondo. Nato da un'idea di Oscar Farinetti, e realizzato con Fondazione Fico per l'Educazione Alimentare e alla Sostenibilità, Prelios Sgr, Caab e Comune di Bologna, il parco di oltre 10 ettari (8 al coperto e 2 al chiuso) ospiterà giostrine, aree per lo sport ma anche aree ristoro e laboratori, e sarà ad ingresso gratuito, si legge nella nota stampa, "per attrarre milioni di visitatori da tutto il mondo, racchiudendo l'eccellenza dell'enogastronomia italiana, dal campo alla forchetta".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'accordo tra Ue e Cina per la tutela reciproca di 200 Dop e Igp ha di fronte un ostacolo: la coesistenza tra prodotti analoghi. Cesare Baldrighi, presidente Aicig, a WineNews:

"questione di principio, creerebbe un precedente pericoloso, ma l'accordo si farà, ed è positivo per il futuro del commercio alimentare italiano".

