

## La News



## Del Cambio, storia e cucina

Già "vice parlamento", come lo chiamavano nell'Ottocento, quando era solo caffè, ironizzando su Cavour, il più illustre tra i clienti, tra i quali, prima e dopo il Primo Ministro d'Italia, quello che oggi è un raffinato ristorante stellato, vanta anche personaggi come Casanova e Madonna, compie 260 anni il Del Cambio di Torino, fondato da un certo signor Vigna il 5 ottobre 1757, festeggiati lo stesso giorno con un menù-manifesto dello chef Matteo Baronetto per i clienti di oggi. Si chiama "Del Tempo", revival culinario di piatti iconici della storia, con la Torta 1757 che ricorda la ruota dei carri che in piazza Carignano facevano il "cambio" dei cavalli da e verso Parigi.



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

## Stagione di Guide

La stagione delle Guide è iniziata, ma ora entra nel vivo, con la presentazione delle edizioni 2018, fino all'anno prossimo. Dopo "ViniBuoni d'Italia" del Touring Editore in estate e, giorni fa, la "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" di Daniele Cernilli, è la volta di "Slow Wine" di Slow Food (14 ottobre, Montecatini Terme). Quindi L'Espresso, con "Vini d'Italia" e "I Ristoranti d'Italia" (19 ottobre, Firenze). Quindi, un tour de force: il 20 ottobre a Venezia la "Guida Oro I Vini di Veronelli" del Seminario Veronelli, il 21 ottobre a Milano "Vitae" dell'Ais, il 22-23 ottobre a Roma "Vini" e "Ristoranti d'Italia" del Gambero Rosso. Pausa, e ancora a Roma, Fondazione Italiana Sommelier celebra vini e ristoranti top di "Bibenda" (18 novembre), e Luca Maroni svela l'"Annuario" (in uscita a novembre, ndr), dal 15 al 18 febbraio...

## Cronaca

### Aspettando il G7 Agricoltura

La città di Bergamo apre le porte al "G7 dei Ministri dell'Agricoltura", in programma il 14-15 ottobre, che vedrà sedersi al tavolo Italia, Giappone, Francia, Germania, Canada, Regno Unito, Stati Uniti d'America, ed i rappresentanti di Unione europea, Fao, Ocse, Ifad e World Food Programme, già da oggi, con una settimana di eventi, laboratori, convegni, hackathon dedicati ai temi dell'agricoltura e del diritto al cibo, per accompagnare il vertice sul futuro dell'alimentazione e dello sviluppo agricolo.



## Primo Piano

### Usa, addio al primato del vino italiano?

Quello che in molti temevano, alla fine, sembra essersi realizzato: la locomotiva del vino italiano, in Usa, rallenta, frenata dalle incertezze che ancora avvolgono i fondi destinati alla promozione più che dalla svolta protezionista annunciata, ma ancora non attuata, dal Presidente Trump, anche perché nel frattempo le spedizioni di vino francese, in terra americana, continuano a correre e, dopo 16 anni di dominio, il primato tricolore rischia di diventare un ricordo sbiadito. "Gli Stati Uniti non sono un mercato maturo per il vino. La Francia lo sta dimostrando, l'Italia purtroppo no. Mentre i nostri strumenti di promozione vanno a rilento affossati da burocrazie e incertezze, quelli transalpini funzionano benissimo e il risultato è che dopo 16 anni i francesi ci hanno agganciato nel primo mercato al mondo, recuperando in 8 mesi oltre 130 milioni di euro". Parole di Silvana Ballotta, ceo di Business Strategies, commentando le ultime rilevazioni sull'export del vino italiano. Secondo l'Osservatorio Paesi terzi di Business Strategies, infatti, è ormai testa a testa tra Italia e Francia sul mercato Usa: nei primi 8 mesi del 2017 (fonte dogane) il Belpaese chiude con un valore di 1,099 miliardi, con i francesi a 1,091 miliardi di euro, con quote di mercato rispettivamente del 31,5% e 31,3%. Il dato è il risultato di un boom di vendite transalpine (+18,9%) e allo stesso tempo di un incremento debole del made in Italy enico (+4%), che equivale alla metà della crescita media delle importazioni di vino negli Usa (+8,6%). E se in volume la domanda di vino italiano si conferma quasi doppia, il principale competitor risponde con la stessa proporzione sul fronte del valore, con prezzo medio fissato a 9,7 euro al litro, contro i 4,9 euro dei vini tricolore. Sugli imbottigliati fermi il primato italiano è ancora evidente, e al contempo più in sofferenza, con 881 milioni di euro di import contro 706 milioni di euro dei francesi, ma con un incremento notevolmente più debole rispetto a Parigi (2,2% contro 20,6%). Diverso il discorso sugli spumanti, dove il Belpaese si difende meglio dalla supremazia transalpina (377 milioni contro 201 milioni di euro) e limita parzialmente il gap (+11,8% contro +15,3%).

## Focus

### L'Aglianico del Vulture nel bicchiere

In viaggio con Collisioni tra gli assaggi dell'annata 2012 e le diverse espressioni dell'Aglianico del Vulture. Si comincia con i piccoli frutti rossi, le note balsamiche e la pietra focaia dell'Aglianico del Vulture Docg 2012 di Tenuta i Gelsi; a Terra dei Re il protagonista è l'Aglianico del Vulture Doc Vultur 2012: viola, pugna e ciliegia; a Cantine Strapellum l'Aglianico del Vulture Doc Il Nibbio Grigio 2012, visciola in confettura e minerale; notevole l'Aglianico del Vulture Doc La Firma 2012 della griffe Cantine del Notaio: piccoli frutti e note balsamiche; l'Aglianico del Vulture Doc Masqto 2012 di Colli Cerentino è gustoso; l'Aglianico del Vulture Doc 2012 di Donato D'Angelo spicca per speziatura e bevibilità; l'Aglianico del Vulture Docg Le Drude 2012 di Michele Laluec è complesso ed elegante; dalla griffe Re Manfredi, speziato e minerale l'Aglianico Del Vulture Doc 2012; Cantina di Venosa dimostra, con l'Aglianico del Vulture Docg Carato Venusio 2012, di saper coniugare quantità e qualità; note balsamiche, su tutte la liquirizia, nell'Aglianico del Vulture Doc Rotondo 2012 di Paternoster; l'Aglianico del Vulture Docg Vigna della Corona 2012 di Tenuta la Quercia, piccoli frutti rossi e mineralità.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCING  
IN ACCORDING TO  
REG. EC N. 1308/2013



**conero**  
RED MARINE WINE

## Cronaca

## Wine & Food

### Carte dei vini & comunicazione, a "Bottiglie Aperte" i migliori

Le migliori carte dei vini? Al Del Cambio a Torino, Al Pont de Ferr e Al Porto a Milano, a Il Pagliaccio a Roma, al ristorante Terrazza Hotel Gallia a Milano, Donizetti Enoteca Wine Bar a Bergamo e all'etnico Gong a Milano. Miglior sito? Tenuta I Fauri; migliori Social di Nino Franco, packaging di Feudi del Pisciotto e allestimento fieristico per Lunae Bosoni; per gli eventi le cantine Prime Altare e Enio Ottaviani: ecco i Wine List Award e Wine Style Award 2017 di "Bottiglie Aperte", che si chiude oggi a Milano (in giuria anche WineNews). Wine Style Award alla Carriera, a Caterina de Renzis Sonnino.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I limiti delle leggi vecchie e nuove sul vino, le criticità del modello imprenditoriale dell'enologia italiana, i territori che hanno influenzato il cammino del vino tricolore: a

WineNews, Zeffirio Ciuffoletti, tra i massimi storici italiani, professore di Storia Contemporanea all'Università di Firenze e membro dell'Accademia dei Georgofili.

