



La News



Bottura, la cucina e l'Italia

"Oggi la cucina italiana è riconosciuta come la n. 1 al mondo per qualità, anche grazie ad una squadra di oltre 30 chef italiani che rappresenta la cucina italiana contemporanea nel mondo". Così parlò Massimo Bottura, il più ammirato tra gli chef del Belpaese, che, a WineNews, nella presentazione della Guida "I Ristoranti d'Italia 2018" de L'Espresso, sottolinea come l'elezione, nel 2016, della sua Osteria Francescana di Modena al vertice della "The World's 50 Best Restaurants", sia stata un momento di svolta per tutto il movimento. "Un piatto indimenticabile? Quello che ancora deve essere fatto. Quello della mia infanzia? I tortellini, senza discussioni" (<https://goo.gl/4BreNw>).



Gli italiani al ristorante

Gli italiani, nel 2016, hanno speso 78 miliardi di euro per mangiare fuori casa, come racconta il Rapporto Coldiretti/Censis sulla ristorazione in Italia, presentato oggi al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato dalla Coldiretti, di scena a Cernobbio. Ma cosa cercano i consumatori quando pranzano e cenano fuori casa? Esperienze diverse dal solito, come gli home restaurant, ma anche la possibilità di dire la loro, con giudizi e voti sulle maggiori piattaforme dedicate al mondo della ristorazione. Cresce anche la richiesta di benessere a tavola, che spinge gli chef ad acquistare direttamente dagli agricoltori, ma non mancano gli aspetti negativi, su tutti i menu turistici, uno smacco per la gastronomia italiana a base di tagliatelle alla bolognese e carbonara con la panna...

Cronaca

Chanel (ancora) a Bordeaux

Dopo un'estate decisamente calda per il vino di Francia anche sul versante degli M&A, l'autunno non è da meno: i fratelli Alain e Gérard Wertheimer, discendenti di un collaboratore diretto di Coco Chanel e a capo del colosso globale dell'haute couture, sono i nuovi proprietari di Château Berliquet (18 ettari di vigneto, il 75% dei quali a Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), la loro ennesima tenuta francese dopo la confinante Château Canon e Rauzan-Segla, in quel di Margaux.



Primo Piano

Vendemmia 2017, dati Assoenologi definitivi: -28%

Le gelate di aprile ed il caldo torrido di questa estate, alla fine dei conti, "si sono bevuti" 15 milioni di ettolitri di vino italiano: a uve in cantina, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, la stima definitiva di Assoenologi sulla vendemmia 2017 parla di una produzione di 38,9 milioni di ettolitri nel Belpaese, con un calo del -28% sul 2016 a livello nazionale, con un clamoroso -45% in Toscana (1,6 milioni di ettolitri prodotti), Lazio-Umbria (1,2) e Sardegna (440.000 ettolitri), del -35% in Lombardia (960.000 ettolitri), del -30% nelle Marche (670.000), in Abruzzo (2,7 milioni di ettolitri), in Puglia (6,7) ed in Sicilia (4,2), del -25% in Piemonte (1,9) ed Emilia Romagna (5,8), del -20% in Veneto (8,1), Friuli Venezia Giulia (1,4) e Campania (1), e del -15% in Trentino Alto Adige (1 milione di ettolitri), mentre le altre Regioni più piccole per produzione (Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata e Calabria) segnano complessivamente il -30%, a quota 740.000 ettolitri. La raccolta 2017, così, passerà alla storia come la seconda più scarsa dal dopoguerra ad oggi, superata solo da quella del 1947 (36,4 milioni di ettolitri). Se in volume è un disastro evidente, sul fronte della qualità, sebbene la situazione sia quanto mai eterogenea nel vigneto Italia, le cose (come già testimoniato dall'indagine WineNews tra alcuni dei produttori top del Belpaese, <https://goo.gl/kjy2vL>) sono andate meno peggio di quanto si temesse. "Le uve, da un punto di vista sanitario, sono state conferite alle cantine perfettamente sane - spiega Assoenologi, guidata dal presidente Riccardo Cotarella - ma con differenti maturazioni anche all'interno di uno stesso vigneto e, spesso, con grappoli molto disidratati. La qualità, pertanto, risulta quest'anno alquanto eterogenea, complessivamente abbastanza buona, ma con diverse varianti che evidenziano punte di ottimi livelli qualitativi e altre, dove il clima si è particolarmente accanito, di livello inferiore. Quest'anno più di altri, ha giocato un ruolo determinante l'approccio scientifico degli enologi, in particolare nella conduzione dei vigneti". Un'annata, la 2017, che è frutto di un andamento stagionale come a memoria d'uomo non si ricorda, "dove gli eventi climatici si sono accaniti con un'inusuale ed eccezionale portata".

Focus

Moretti e Marzotto, i top del "Gambero"

Con quattro "Tre Bicchieri" a testa, il Gruppo Terra Moretti (Sella & Mosca, Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161 2016, Petra, Petra Rosso 2014, Contadi Castaldi, Franciacorta Brut Satèn Soul 2011, Bellavista, Franciacorta Pas Operé 2010) e il Gruppo Santa Margherita (Kettmeir, Alto Adige Extra Brut 1919 M. Classico Riserva 2011, Ca' Maiol, Lugana Molin 2016, Lamole di Lamole, Chianti Classico Lamole di Lamole Etichetta Blu 2014, Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2012), sono le realtà più premiate dalla Guida "Vini d'Italia 2018" del Gambero Rosso (nella foto la famiglia Moretti, in alto, e Luca e Gaetano Marzotto con l'ad Santa Margherita, Ettore Nicoletto). Tris di "Tre Bicchieri" per Giv-Gruppo Italiano Vini (Cavicchioli, Nino Negri e Re Manfredi), Castellare di Castellina (Rocca di Frassinello, Castellare di Castellina e Feudi del Pisciotto) e Tenuta Sette Ponti (Tenuta Sette Ponti, Oreno e Feudo Maccari). Due "Tre Bicchieri" a testa per Zonin 1821, Feudi di San Gregorio, Allegrini, Bertani Domains, Famiglia Cotarella e Oscar Farinetti. Tra gli enologi che hanno firmato più vini premiati, Giuseppe Caviola, superstar della Guida (<https://goo.gl/93ui26>).



Cronaca

Wine & Food

Vino & guide, "I migliori dieci di Bibenda 2018"

Barolo Lazzarito Riserva 2011 di Ettore Germano, Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006 di Ferrari, Rossese di Dolceacqua Terrabianca 2015 di Terre Bianche, Brunello di Montalcino Riserva 2011 di Biondi Santi Tenuta Greppo, Flaccianello della Pieve 2014 di Fontodi, Il Guercio 2015 de Il Guercio - Sean O'Callaghan, Cinque Autoctoni Edizione 17 2015 di Farnese Fantini, Dosaggio Zero Esse di Dubl (Feudi di San Gregorio), Sabbie di Sopra il Bosco 2015 di Nanni Copè e Etna Rosso Vigna Barbagalli 2014 di Pietradolce: ecco "I migliori dieci di Bibenda 2018" (18 novembre, Roma).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alla scoperta dell'Alto Adige del vino: una storia recente, figlia di una svolta qualitativa arrivata solo a cavallo tra gli anni Settanta e Ottanta, da cui è nata una delle

realtà più variegata del panorama enoico italiano. A WineNews, Maximilian Niedermayr, presidente Vini Alto Adige, e Walter Speller, corrispondente per Jancis Robinson.

