



## La News



### Tachis, la storia all'incanto

Per gli appassionati di grande etichette, e della storia del vino italiano, il 16-17 novembre è da segnare nel calendario: a Torino, da Bolaffi, sarà possibile portare a casa le bottiglie della cantina privata di Giacomo Tachis, padre nobile dell'enologia italiana. La sua collezione sarà il pezzo forte dell'asta (compresa una straordinaria verticale di Sassicaia Tenuta San Guido, composta da 18 bottiglie dal 1968 al 2003, base 4.200 euro, foto), con un catalogo di 1.368 lotti, per un valore di partenza di 660.000 euro, tra cui un notevole assortimento di San Leonardo della cantina privata della Tenuta San Leonardo. Parte del ricavato della collezione di Tachis, per volere della famiglia, andrà in beneficenza.



### Castel Frères, top brand

È ancora Castel Frères il brand top del mondo del vino, almeno in termini di volumi venduti: l'etichetta francese, in mano a Castel, il più grande produttore vitivinicolo del Vecchio Continente, nonostante un calo dei volumi venduti del 3,1% sul 2015, stacca comunque tutti gli altri marchi della Top 100 Wine Brands stilata dall'Iwrs - International Wine & Spirits Research, a quota 24,96 milioni di casse (da 12 bottiglie, ndr) nel 2016. Al secondo posto, Francia (The Wine Group, Usa), con 24,53 milioni di casse, in crescita del 2,6% grazie in modo particolare al mercato giapponese. Chiude il podio Barefoot, uno dei marchi storici di E & J Gallo, con 22,5 milioni di casse, il 6,2% in più del 2015, con la Gran Bretagna a guidare gli acquisti (<https://goo.gl/Hr6sYk>). Niente Italia in top 10.

## Cronaca

### "Top 100" WS, n. 6 e 5

Italia ancora a bocca asciutta e, sperando nel podio, è la Francia a comandare la "Top 10" di "Wine Spectator": Vouvray Demi-Sec Le Mont 2016 di Domaine Huët alla n. 6 e Gigondas 2015 di Château de St.-Cosme alla n. 5, in una classifica comandata, ad ora, insieme alla California, completata dal St.-Emilion 2014 di Château Canon-La Gaffelière al n. 7, dal Cabernet Sauvignon Napa Valley 2014 di Meyer al n. 8, dallo Chardonnay Napa Valley 2015 di Pahlmeyer e dallo Oublié Paso Robles 2014 di Booker.



## Primo Piano

### Gentiloni: "Fico è l'Italia". Farinetti: "è per l'Italia"

"Se gli stranieri si domandassero cos'è fico, io gli risponderei: Fico è l'Italia. Qui attraverso una descrizione di processi, prodotti, mostre, trovate un riassunto di quello che siamo, delle nostre straordinarie qualità di Paese, venite a visitare Fico, sarà un modo per avere un rapporto diretto, immediato e forte di uno dei più importanti e bei Paesi del Mondo": con queste parole il Presidente del Consiglio Paolo Gentiloni, ha aperto ufficialmente Fico - Eatly World a Bologna, la Fabbrica Italiana Contadina ideata da Oscar Farinetti ed Andrea Segrè, nata nell'ex Centro agroalimentare di Bologna (Caab). Presenti i Ministri delle Politiche Agricole Martina, del Lavoro Poletti, dei Beni Culturali e del Turismo Franceschini, e dell'Ambiente Galletti. "La vostra presenza ci conferma l'idea che abbiamo fatto questa cosa per l'Italia", commenta Farinetti. "Qui Oscar, c'è quasi una riunione del Governo - dice Gentiloni - ringrazio tutti i protagonisti di questa operazione: i contadini, chi lavora dietro e accanto ai prodotti, chi ha lavorato per costruire questa struttura e chi ci lavorerà dentro. Qui vivono insieme turismo e agricoltura, e la capacità del nostro export agroalimentare, motore della crescita economica che ci accompagna negli anni". Quasi un plebiscito, anche sui social, anche se il nuovo parco bolognese già spacca le opinioni: tra chi lo dipinge come un nuovo tempio della cultura e del commercio dell'agroalimentare italiano di qualità, chi lo ha già bollato come nuova "cattedrale" del consumismo più sfrenato, e lo contesta aspramente sui temi del lavoro, e soprattutto sul tema della nuova riforma dell'alternanza scuola-lavoro, di cui anche Fico potrà usufruire, come hanno fatto i Cobas e studenti fuori dal Parco, definendola "una gigantesca giostra dello sfruttamento". E anche sui social i commenti si dividono: la grande maggioranza sono positivi, di incoraggiamento, altri contestano, e sottolineano la presenza del vicino inceneritore di rifiuti, ad 1,5 chilometri dal Parco, che ospita anche allevamenti, campi e frutteti. Ma intanto Fico apre, con le sue "Fabbriche Contadine", i ristoranti, le "giostre", le sue scommesse. Il tempo dirà se le vincerà o no (<https://goo.gl/7u4QWV>).

## Focus

### 650 milioni di euro dalla cucina "stellata"

Domani a Parma la Guida Michelin Italia 2018 svelerà le sue stelle. E intanto, l'alta ristorazione italiana si conferma motore economico nei territori. Emerge dallo studio dell'agenzia Jfc, analizzato da WineNews. Complessivamente, il fatturato della sola ristorazione tradizionale sviluppato dai 343 ristoranti stellati in Italia (dell'edizione 2017 della Guida) nei primi 9 mesi 2017, è stato di 285,6 milioni di euro, +10,3% sul 2016, con ogni locale che ha accolto in media 6.564 clienti (+3,9%). A maggior numero di stelle corrisponde un volume di affari più alto: il fatturato medio di un ristorante tre stelle Michelin è di 1,7 milioni di euro (con un prezzo del pasto di 262 euro), quello di un due stelle di 1,1 milioni di euro (176 euro il prezzo medio), mentre un ristorante con 1 stella ha fatturato in media 763.393 euro (con 116 euro a pasto). Ma il dato ancora più interessante, è quello sull'indotto generato dai clienti che soggiornano nei territori. Si parla di oltre 363,6 milioni di euro: di fatto, oltre 1 milione di euro di indotto per ogni ristorante, in media, con gli italiani che spendono in media sul territorio 268 euro a persona (oltre alla spesa del pasto), e gli stranieri ben 738 euro (<https://goo.gl/PBi3jP>).



## Wine & Food

### Master of Wine, a Londra in asta i top lot per i fondi dell'Istituto

Mentre prosegue la parte on line, da Bonhams, dell'asta per la raccolta fondi per il Master of Wine Institute (le offerte chiudono il 21 novembre), domani a Londra sarà di scena il "grosso", i 18 superlot dell'incanto dedicato all'organizzazione più prestigiosa del mondo del vino. Per l'Italia, quello firmato Antinori, Frescobaldi e Tenuta San Guido: una visita di 3 giorni per 4 persone tra le tenute più prestigiose delle tre icone del vino italiano, tra Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri, con degustazioni di Tignanello, Sassicaia, Ornellaia e Brunello di Montalcino (<https://goo.gl/ppW3ez>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vigneto, l'enoteca, la cantina di produzione, la barricaia-teatro per degustazioni e formazione, un ristorante ed un "carousel": il vino a Fico - Eatly World. Ad illustrarlo

Andrea Farinetti (Fontanafredda), Ruenza Santandrea (Cevico) e Antonio Capaldo (Feudi di San Gregorio), che lancia "La Nave Errante" con Lpa Group.

