

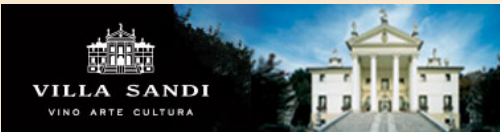


La News



Wellcome "Intrecci"

L'accoglienza a 360 gradi, la sala come cuore dell'alta ristorazione, dove la professionalità non si ferma alla presentazione di un piatto. Ci vuole di più, ci vogliono le tre "C" di "Intrecci", quelle di Calore, Classe, e Carattere. Tre come le cugine Cotarella; Dominga, Marta ed Enrica, figlie e nipoti di Renzo e Riccardo, che hanno inaugurato la scuola di Alta Formazione di Sala. Che a gennaio accoglierà i primi 20 studenti, per due semestri di studio: nel primo, lezioni "di materie classiche del mestiere, ma anche teatro e lingue, perché serve un approccio olistico", racconta Dominga; nel secondo, "passeranno alla pratica, nei ristoranti, in Italia e all'estero". L'intervista: <https://goo.gl/EyBmNS>



Il volo di Mezzacorona

I grandi del vino italiano continuano a crescere, e lo dice anche il bilancio del Gruppo Mezzacorona: il fatturato del big della cooperazione trentina, nel 2017, ha toccato i 184,73 milioni di euro (+5,7% sul 2016). Una crescita legata anche all'attenzione posta al tema della sostenibilità, con i vini delle annate 2016 e 2017 sul mercato con la certificazione del Sqnpi - Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata. Una carta in più in un settore sempre più sensibile ai temi ambientali, specie all'estero, che rappresenta l'80% del volume di affari di Mezzacorona. Numeri importanti, comunicati dalla cooperativa trentina nell'Assemblea n. 113, che ha riconfermato alla presidenza Luca Rigotti, e rassicurato i soci sui fondi Ocm 2018, con il via libera al finanziamento europeo per 1,22 milioni di euro.

Cronaca

Pranzo stellato a domicilio

Il food delivery è la nuova frontiera del pranzo in ufficio, ma la startup meneghina Forban lo porta ad un altro livello. In collaborazione con San Pellegrino, il ristorante digitale offre ai suoi clienti un piatto gourmet firmato dal giovane chef Edoardo Fumagalli, neo stellato Michelin, ordinabile sulla piattaforma o via app (fino al 22 dicembre). Lo chef de La Locanda del Notaio di Pello Intelvi, a Como, propone una rivisitazione del classico rollé di tacchino, con castagne, quinoa e lattughino brasato.



Primo Piano

Vino: il dato sulle giacenze divide Uiv e cooperative

I dati sulle giacenze di vini e mosti raccolti dalla Uiv - Unione Italiana Vini, associazione che riunisce i più grandi produttori enoici del Belpaese, che parlano, per la campagna 2016/2017, di livelli record, a 47 milioni di ettolitri, il 10% in più di quella precedente, hanno fatto storcere il naso a qualcuno, per la precisione, al mondo delle cooperative del vino. Non solo per il dato in sé, che, come ricorda a WineNews Ruenza Santandrea, coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, che riunisce le realtà dal Nord al Sud dello Stivale, "è fermo al 31 luglio", ma anche e soprattutto per una lettura troppo frettolosa, da cui traspare un ottimismo che, nella realtà dei fatti, non ha ragione di esistere. Specie dopo una vendemmia quantitativamente disastrosa come quest'ultima, sulla scia della quale i prezzi delle uve, così come quelli degli sfusi, sono ovviamente cresciuti, premiando, pur con piccoli numeri, il lavoro dei vignaioli. Del resto, sommando semplicemente il dato sulle giacenze di fine luglio con quello, ancora provvisorio, della produzione, all'appello, rispetto ad un anno fa, mancano 6,3 milioni di ettolitri (87 milioni di ettolitri contro 93,3 milioni di ettolitri). E anche così, spiega sempre a WineNews Marco Nannetti, neo presidente del Gruppo Cevico, "quella della Uiv è una lettura parziale, che non prende in considerazione aspetti importanti. È sbagliato sommare le giacenze dell'imbottigliato con il vino ancora nelle vasche, generando numeri che poco hanno a che fare con le giacenze effettive. Il dato importante riguarda il vino effettivamente disponibile per il mercato, e se dal totale togliamo il vino imbottigliato in affinamento, quello ancora stoccato in cantina ma già venduto, e quello tenuto strategicamente fermo da alcuni produttori per tenere alti i prezzi, ecco che il risultato è ben diverso. La realtà - conclude Nannetti - è che di vino ce n'è davvero poco, la gdo fa sempre meno promozioni, ed i prezzi degli sfusi crescono, com'è normale che sia, perché se guardiamo ai dati del commercio degli ultimi anni ci accorgiamo presto di come, tra 12 mesi, ci ritroveremo con le cantine quasi vuote...".

Focus

Il meglio d'Italia per "Wine-Searcher"

Fine anno è tradizionalmente tempo di classifiche, ed ecco quali sono i vini italiani più popolari, i più costosi, i migliori per la critica e quelli con il miglior rapporto qualità/prezzo nel database del motore di ricerca di riferimento Wine-Searcher (www.wine-searcher.com). Il podio dei "Most Popular" vede in testa il Sassaica della Tenuta San Guido (n. 10 complessivo), seguito dal Tignanello di Antinori (27) e dal Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno (33). Per quelli con il miglior punteggio critico ponderato, sono ben 4 le etichette top, con 95 punti: il Masseto, il Sori San Lorenzo di Gaja, il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno ed il Barolo Le Rocche del Falletto di Bruno Giacosa. Sul fronte del prezzo medio per bottiglia, il n. 1 è il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno (860 euro a bottiglia in media), seguito dal Barolo Falletto Riserva di Bruno Giacosa (703 euro) e dal Masseto (613 euro), mentre i "Best Value" tricolori sono, nell'ordine, il Brunello di Montalcino Pianrosso 2012 di Ciacci Piccolomini d'Aragona, il Duemani 2012 di Duemani e il Giusto di Notri 2010 di Tua Rita (qui l'elenco completo, <https://goo.gl/QnHM6N>).



Wine & Food

Masters of Wine italiano cercasi (ancora). Da Umani Ronchi

L'Institute of Masters of Wine torna in Italia, grazie all'Istituto Grandi Marchi e alle prestigiose cantine che ne fanno parte, in cerca del primo esperto influente e qualificato dalla storica istituzione inglese che ancora il Belpaese non può vantare: la prossima occasione è l'edizione n. 7 del corso introductory che selezionerà gli aspiranti Master, dal 2 al 4 marzo, e questa volta nelle Marche, a Osimo, nella cantina-simbolo Umani Ronchi, dopo le tappe in Toscana da Antinori, Michele Chiarlo in Piemonte, Masi in Veneto, Lungarotti in Umbria, Mastroberardino in Campania e Donnafugata in Sicilia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La cucina ha la fortuna di occuparsi delle cose più importanti: le persone, le risorse, il cibo. Il cuoco, oggi, affronta problemi attuali, e deve farlo non sprecando niente". A

WineNews la chef stellata Antonia Klugmann, nuova giudice di MasterChef, al fianco di Barbieri, Cannavacciuolo e Bastianich, che torna dal 21 dicembre su Sky.

