



La News



Bollicine, parla Anesi

Per il brindisi di San Silvestro gli italiani, secondo la Cna, spenderanno 750 milioni di euro per 95 milioni di bottiglie di spumante. Cosa stappare? A WineNews i consigli del miglior Sommelier d'Italia Ais-Trentodoc 2017, Roberto Anesi. Che gioca in casa: poker di Trentodoc, con il Ferrari Perlé 2011, il Methius 2010 di Dorigati, la Riserva 2009 di Pisoni e quella Flavio 2009 di Rotari. Poi Franciacorta, con il Dosaggio Zero 2013 di Arcari e Danesi ed il Parosé 2012 de Il Mosnel. Non manca lo Champagne: "Les Vignes de Vrgigny" di Egly-Ouriet, il Blanc de Blancs Vintage 2009 di Pol Roger e il Rosé de Saignée di Larmandier Bernier. L'out sider? Il Quinto Passo Cuvée Paradiso di Cleto Chiarli.



"Capod'Asti" & non solo

Tra i Capodanno più attesi nelle piazze d'Italia, ce n'è uno a cui è il vino a dare "un sapore" del tutto nuovo: il "Capod'Asti", ad Asti, con la pop star Elisa ed il debutto nei calici del nuovo Asti Secco Docg, grazie al festival agri-rock "Collisions" ed al Consorzi dell'Asti. Ma per brindare al nuovo anno con i migliori vini italiani, si va da un popolare "bacaro tour" a Venezia, prima di "Love", l'ormai celebre bacio di mezzanotte in Piazza San Marco, ad un Cenone "stellare", nel piatto come per le tasche, al ristorante Seta dell'Hotel Mandarin Oriental a Milano dello chef Antonio Guida. Capodanno in cantina? Si può, con il Movimento Turismo del Vino Toscana, o da Planeta dove ci sono un Personal Concierge per un Cenone su misura e un Personal Driver per scoprire Palermo, Capitale della Cultura 2018.

Cronaca

Ristorazione in ripresa

Se da più parti, in questi mesi, sono arrivati segnali di ripresa, raccontati da ristoratori, guide e studi economici, ora arriva la "certificazione" ufficiale: secondo l'Annuario Statistico dell'Istat, nel 2016 la spesa per servizi ricettivi e di ristorazione è tornata ai livelli "pre-crisi", a 128,25 euro pro-capite (+4,8% sul 2015), tornando sui valori del 2011. E a Capodanno, fa sapere la Fipe, saranno oltre 6,2 milioni gli italiani che festeggeranno al ristorante, per una spesa complessiva stimata di 500 milioni di euro.



Primo Piano

Il Capodanno stellato di Cerea, Vissani e Santini

Tradizione e modernità, comete gemelle che hanno segnato il corso della "nuova cucina italiana", si rinnovano nelle cucine stellate del Belpaese anche per il passaggio tra 2017 e 2018: ecco quindi a WineNews le proposte e le intuizioni di tre nomi storici della ristorazione italiana, il "Da Vittorio" dei fratelli Cerea (tre stelle Michelin), il bistellato "Casa Vissani" di Gianfranco Vissani e il tristellato "Dal Pescatore" della famiglia Santini. A Brusaporto il cenone di Capodanno si aprirà con Ostrica Gilardeau al ponzu, o sulle note opulente di Castagna di foie gras con riduzione di vin brulé e Papalina di ventresca di tonno con caviale. Il filo culinario dei Cerea prosegue con Blinis alle erbe fresche con salmone affumicato e Cacciucco di pesce crudo, Insalata di king crab su patata calda cotta nella cenere e ceviche di zucca, Risotto con finto "ciareghin" di bacon, nocciole e tartufo bianco e Merluzzo bianco glassato con fagiolina di spello, emulsione di funghi e tartufo nero. Tradizione e tipicità al potere, invece, con Millefoglie di maiale e lenticchie di Castelluccio, per concludere con Dolce di San Silvestro e gli immancabili panettoni e torrone. Il menù ideato all'impronta da Gianfranco Vissani, invece, parte con Minestrina di ceci, peperoncino e olio crudo e prosegue con Risotto di zucca gialla cruda al profumo d'Amaretto, per poi proporre un Cubo di cotechino con lenticchie soffiate e lamelle di tartufo nero e concludere con Millefoglie di panforte essiccato con gianduja al sale. Al desco del "Dal Pescatore", invece, la famiglia Santini proporrà ai propri ospiti Terrina di astice con caviale Oscietra Royal ed olio extravergine toscano, Cappasanta al tartufo nero e Uovo pochè con erbette dolci, cipolla rossa di Tropea e bottarga di tonno, e poi la tradizione, con Cotechino, purè di sedano rapa e lenticchie. A seguire, Fettuccine con fonduta di caprino e tartufo bianco d'Alba, Branzino in guazzetto e verdure di stagione, Lombata di fassona, pancetta croccante e ristretto al timo e Provolone "Selezione dal Pescatore" cucinato in padella. A chiudere, Sorbetto all'uva fragola con meringa al lampone e panna vanigliata e Croccante alle mandorle con mousse allo zabaione e cioccolato fondente.

Focus

Brindisi da "campioni del mondo"

L'ultimo brindisi dell'anno deve essere, "ça va sans dire", memorabile. E allora abbiamo chiesto suggerimento a due palati di prim'ordine: i "campioni del mondo" della sommellerie 2013 Paolo Basso (Asi) e Luca Martini (Ais). Si parte con le bollicine: per Basso, la prima scelta è il Franciacorta Ziliani C Saten di Chiara Ziliani, e poi la "sua" Cuvée Paolo Basso di Duval-Leroy, o un classico come un Krug Grand Cuvée. Champagne anche per Luca Martini, con un ricercato Rosé de Saignée di Ulysse Collin. Sui bianchi, per entrambi è Borgogna, con un nome mitico come Coche Dury: se Basso consiglia di scegliere a seconda del budget tra Bourgogne, Mersault o Corton Charlemagne, Luca Martini punta deciso sul Mersault 2000. Ma non manca l'Italia. E se per Martini il suggerimento è un Vorberg 1991 di Cantina Terlan, "in ricordo del grande Sebastian Stocker che ci ha lasciato di recente", per Basso si va sullo Chardonnay di Isole e Olena. Accomunata dal Barolo la scelta dei rossi: Basso punta sul Barolo Vigne selezione Sibi et Paucis 2006 di Luciano Sandrone, Martini sul Barolo di Bartolo Mascarello 1990, stessa annata "dell'alternativa" suggerita, il classico Pergole Torte Riserva di Montevervine. Prosit!

