

La News



Bere bene sotto i 15\$

Bere bene senza spendere cifre esorbitanti è ormai un must per gli appassionati di tutto il mondo. E così Wine Enthusiast, una delle riviste top d'America, ha stilato la "Top 100 Best Buys", con i migliori vini sotto i 15\$. Primo italiano, al n. 8, il Neprica 2009 di Tormaresca, cantina pugliese di Antinori (foto). Seguono il Palpito 2006 de La Colombina (55), lo Stemmari 2008 di Feudo Arancio (Mezzacorona, 76), il 500 Sangiovese 2009 di Fattoria Zerbina (80), il Monte Antico 2007 di Monte Antico (94), il Borgoforte 2008 di Villa Pillo (99) e il Re Midas Garganega 2010 di Cantina di Soave (100). Posizione n. 1 per il Riesling 2010 di Pacific Rim prodotto nello stato Usa di Washington.

Enoteca Cinti
le Sommelier
al vostro servizio dal 1954
Enoteca Massimo Cinti
"Le Sommelier"
Viale Europa, 21
00144 Roma
Tel. 06 5923300



SMS

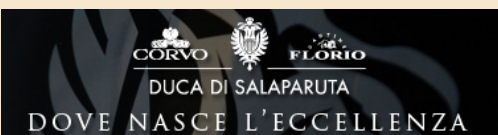
Guarda caso ...

Che il vino al bicchiere sia una trovata portentosa per salvare i consumi di vino fuori casa, in Italia e nel mondo, è indubbio. E che la italiana Enomatic, con le sue macchine erogatrici, abbia dato un fondamentale contributo al successo di questo servizio, pure. Un successo che è valso al patron Lorenzo Bencistà Falorni l'ingresso (unico italiano) nella "Power List" 2011, la lista dei potenti del vino della rivista "Decanter", esponente di quella stampa Uk che spesso ci bacchetta, in quanto italiani, per più o meno velati "conflitti di interesse". "Decanter" che, guarda caso, ha scelto Enomatic come partner per la degustazione mondiale dei vini che hanno vinto i "Decanter World Wine Awards", in questi giorni, in 35 locali dove è presente Enomatic. La consacrazione della "Power list al bicchiere"?

Cronaca

Ruffino parla (ufficialmente) Usa

Ruffino è ufficialmente al 100% di Constellation Brands: il colosso Usa, già al 49,9% del pacchetto azionario ha acquisito (come anticipato da WineNews) il 50,1% del griffe toscana dalla famiglia Folonari per 50 milioni di euro. Adolfo Folonari rimarrà in Ruffino nel cda, così come i 130 dipendenti del gruppo, con i vini che continueranno ad essere prodotti nei 600 ettari della tenuta in Toscana. Ruffino produce 15 milioni di bottiglie all'anno, e negli ultimi 12 mesi le vendite sono cresciute dell'8%.



Primo Piano

Crisi anche per i grandi ristoranti? C'è chi dice no!

La crisi sulle tavole dei grandi ristoranti? Non c'è. O meglio, non è così dura come si può credere. Anzi, per qualcuno è addirittura una spinta "evolutiva". E il nettare di Bacco, soprattutto grazie al vino al bicchiere, tiene botta. Lo dicono a WineNews alcuni dei protagonisti dell'alta ristorazione italiana. Che si destreggiano a loro modo tra le difficoltà del momento. Davide Oldani del D'O di Cornaredo (Milano), ad esempio, ha scelto un approccio "pop, nel senso di popolare - spiega - con ingredienti semplici e stagionali che fanno la differenza. E per il vino bisogna mettersi a disposizione del cliente, ad esempio proponendo tutta la carta al calice, e senza esagerare con i ricarichi". Insomma, bisogna impegnarsi di più per ottenere gli stessi risultati di qualche anno fa, come dicono anche Raffaele Alajmo de Le Calandre di Rubano e Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli. E il grande ristorante, per molti, è "ancora l'occasione per assaggiare etichette importanti, annate rare e introvabili" aggiunge Marco Reitano, sommelier de La Pergola del Rome Cavalieri, "e poi in tempi di crisi la clientela dell'alta ristorazione si rafforza, se si è bravi a fidelizzarla". "La crisi non la vedo - dice Gennarino Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense - e il 2011 si sta dimostrando un anno buono, con numeri in leggero aumento. Per il vino è un po' più difficile, si beve sempre alta qualità, ma molto meno in quantità". Per Luciano Zazzeri de La Pineta di Marina di Bibbona, la crisi invece c'è, "ma si chiama "evoluzione", si mangia meno ma meglio. Noi abbiamo fatto il 10% di presenze in più con lo stesso incasso. È finita l'era dell'"etichetta", la semplicità e la velocità contribuiscono a non far vedere la crisi. E il vino c'è, ma si beve molto meno. Il vino al bicchiere non è una moda, è un'esigenza, chi viaggia non può bere una bottiglia". A tenere alto il morale del nettare di Bacco è Giorgio Pinchiorri della celebre Enoteca Pinchiorri: "la crisi sta passando, e il vino, in particolare, negli ultimi 3 anni ha sofferto meno del cibo. Da noi, a prezzi invariati, il valore medio delle bottiglie stappate è addirittura cresciuto. E i vini italiani stanno lasciando indietro i francesi, toscani in testa. Forse anche perché sono a Firenze ..."

Focus

Ristoranti de l'Espresso, Bottura al top

Massimo Bottura (foto), con la Francescana di Modena, si conferma re assoluto della cucina italiana, conquistando per il secondo anno consecutivo il punteggio di 19,75/20 (il più alto di sempre) della guida "I Ristoranti d'Italia" 2012 de "L'Espresso". È ancora lui, dunque, il leader della "pattuglia" dei 21 "Tre Cappelli" (ristoranti con un punteggio di almeno 18/20, 5 in più del 2011). A ruota, con 19,5/20, si confermano Vissani di Baschi e Le Calandre (famiglia Alajmo) di Rubano, a cui si aggiunge La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck. Tra i "Tre Cappelli", appena dietro ai "fantastici 4", a 19/20 ci sono Uliassi di Senigallia e il Piazza Duomo di Alba. A 18,5/20 il Combal.Zero di Rivoli Torinese, Cracco di Milano, Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, Enoteca Pinchiorri di Firenze, Reale di Castel di Sangro, Villa Crespi di Orta San Giulio e il Canto dell'Hotel Certosa di Maggiano (Siena). A 18/20 l'Antica Corona Reale di Cervere, la Madonnina del Pescatore di Senigallia, La Peca di Lonigo, l'Osteria del Povero Diavolo di Torriana, il Trussardi alla Scala di Milano, La Madia di Licata, il Duomo di Ragusa, e la Torre del Saracino di Vico Equense.



vitaly
IN THE WORLD
www.vitalytour.com



Cronaca

Wine & Food

Alcol & guida: il Governo in Olanda impone l'etilometro al volante

"Alcolock". Si chiama così lo strumento che, da dicembre 2011, sarà montato per legge sui cruscotti di 4.000 guidatori che, in Olanda, in passato, si sono visti ritirare la patente per guida in stato di ebbrezza. Il dispositivo impedirà alla macchina di avviarsi se il livello di alcol nel sangue supererà i limiti consentiti. Inoltre, il controllo verrà ripetuto a intervalli regolari durante la guida, per evitare che si beva dopo il primo test. Il giro di vite è dovuto all'alto consumo di bevande alcoliche in Olanda, i cui cittadini bevono circa un miliardo di litri di birra l'anno.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ottobre è il mese delle guide enoiche, che premiano con i loro riconoscimenti il lavoro di una cantina e danno prestigio ad un vino. Ma per l'affermarsi di un'etichetta è

importante anche avere un buon alleato nella distribuzione. Quanto pesa ognuno di questi due aspetti? Lo abbiamo chiesto ad alcune delle cantine più celebri del Belpaese.

