



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 898 - ore 17:00 - Martedì 3 Luglio 2012 - Tiratura: 29714 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Se il tappo non fa differenza

Negli Stati Uniti, ad oggi il più grande mercato del vino al mondo, il tipo di tappo sembra non fare troppa differenza. Il 97% dei consumatori abituali di vino non mettono la presenza di chiusure tradizionali in sughero o alternative tra i principali criteri di scelta di una bottiglia su un'altra. A dirlo un sondaggio Merrill Research per Nomacorc ([www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)), leader nella produzione di chiusure alternative al sughero. E l'87% dei consumatori, dice il sondaggio, non cambierebbe le proprie abitudini di acquisto se il proprio vino preferito normalmente chiuso con sughero tradizionale venisse protetto da un tappo sintetico, soprattutto per vini sui 10 dollari allo scaffale.



### Di bilanci, salute e "sapori"

La "spending review" al vaglio del Governo rischia di minare, tra le altre cose, la già non eccelsa, per usare un eufemismo, qualità dei pasti negli ospedali. Già, perché se il costo di una "giornata alimentare ospedaliera" (colazione, pranzo, merenda e cena), nel 2010, per esempio, era in media di 15 euro, con risultati "gustativi" che tutti conosciamo (dati Angem, l'Associazione nazionale delle aziende per la ristorazione collettiva), nelle indicazioni dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici rilasciate in questi giorni, si legge che "il costo per paziente non dovrebbe superare i 9,40 euro, e i 4,62 euro per dipendente". Ora nessuno pretende che una mensa ospedaliera si trasformi in un ristorante di qualità, ma se è vero che "siamo quello che mangiamo", non ci sembra un'idea "salutare".

## Cronaca

### La Cina compra anche in Usa

Non si ferma il nuovo "colonialismo enoico" cinese: dopo Francia e Australia, gli investitori del "Celeste Impero" sbarcano in California. Un non meglio precisato gruppo cinese, probabilmente del mondo dell'hi-tech, ha comprato per 3,2 milioni di dollari Bialla Vineyards, cantina celebre per i suoi Merlot e Cabernet Sauvignon, con 9 ettari di vigneto nel territorio di Atlas Peak, in Napa Valley. L'obiettivo è di creare un nuovo brand ad hoc della cantina dedicato in maniera specifica al mercato cinese.



## Primo Piano

### Gusto & "social": i Top 100 ristoranti d'Europa

Estate, tempo di classifiche, e sempre più nel segno del "social". Da prendere più che mai con le molle, ma che evidenziano, nel bene o nel male, tendenze che i consumatori seguono, e che chef ed imprenditori della ristorazione non possono non tenere in considerazione. E così, dopo i migliori ristoranti del mondo per il seguitissimo sito dei viaggiatori TripAdvisor, arriva la "Top 100" dei ristoranti d'Europa di "Opinionated About Dining" ([www.opinionatedaboutdining.com](http://www.opinionatedaboutdining.com)), il celebre blog enogastronomico di Steve Plotnicki, frutto dell'incrocio di 70.000 recensioni di più di 3.000 utenti. Il miglior ristorante del continente è il Quique Dacosta a Dénia (Spagna). Seguono dai celeberrimi Fat Duck (Gran Bretagna) e Noma di Copenaghen (Danimarca). E in una classifica dominata, per numero, dalla Francia, con 37 ristoranti su 100, davanti a Spagna e Italia a pari merito con 15, il primo alfiere del Belpaese è il Combal.Zero di Davide Scabin a Rivoli (Torino) alla posizione n. 13, seguito da Le Calandre a Sarmeola di Rubano (Padova) al n. 15, e da Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova) al n. 20. Poi Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo) al n. 46, La Pergola del Rome Cavalieri al n. 47, Al Sorriso di Soriso (Novara) al n. 49. Al n. 54 Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano, seguito dall'Osteria La Francescana di Modena al n. 58, dall'Enoteca Pinchiorri a Firenze al n. 61, da Il Canto di Siena al n. 65, da Cracco a Milano al n. 68, e da Arnolfo di Colle Val d'Elsa (Siena) al n. 80. Chiudono la pattuglia degli italiani La Rosetta di Roma al n. 81, La Madonnina del Pescatore di Senigallia (Ancona) al n. 92, e Perbellini a Isola Rizza (Verona) al n. 98. "Opinionated About Dining è un sondaggio basato sulle opinioni degli utenti" commenta Plotnicki. "La classifica contiene alcuni dati interessanti: quasi il 50% dei ristoranti serve cucina moderna e d'avanguardia, il che mostra un cambiamento nelle preferenze e nella composizione demografica dei recensori". Plotnicki continua, descrivendo i partecipanti al sondaggio come "appassionati sempre più giovani e più avventurosi, in grado di apprezzare il valore della cucina classica ma alla ricerca di esperienze nuove e capaci di far riflettere".

## Focus

### Il wine & food "buono" fuori da calici e piatti

Raggiungere il benessere, fisico e mentale, con il wine & food, ma non a tavola: dal vino all'olio, dalla frutta al miele, dalle spezie al caffè, ad accomunare Spa e resort del mondo sono i trattamenti a base di prodotti locali e secondo le più antiche conoscenze popolari, sempre più amati da chi cerca relax. Tanto che anche le guide più prestigiose hanno ormai sezioni dedicate, come Condé Nast Johansens, che tra gli indirizzi, segnala in Italia l'Andana, resort & Spa di Terra Moretti in Maremma, che, accanto alla cucina di Alain Ducasse, propone trattamenti all'olio d'oliva e lavanda. Ma nel Belpaese protagonista è soprattutto il vino, sia che entri nelle Spa (l'Adler di Bagno Vignoni è la Wine Spa n. 1 al mondo per Gayot.com), sia che le Spa si trovino direttamente in cantina. Ma succede anche che gli stessi hotel si ispirino agli arredi delle cantine (come il progetto CameraCantina nell'Hotel Giò di Perugia) facendo tendenza: a Porto è nato The Yeatman, hotel 5 stelle del gruppo Fladgate (Porto Taylor's, Fonseca, Croft), costruito su vecchie cantine, con piscina a forma di decanter, letti a botti-baldacchino (foto), vinoterapia, cantina da 25.000 bottiglie e camere con i nomi di tutte le griffe del Porto.



## Wine & Food

### Il vino da portare in tavola? Ora arriva anche in "abbonamento"

Il vino da bere a casa? Si può comprare al supermercato, in enoteca o anche on-line. In ogni caso, però, "la fatica" della scelta rimane. Ma per i cultori di Bacco più "pigri" ora il vino arriva in "abbonamento": l'idea è di "Design Wine" ([www.designwine.com](http://www.designwine.com)), azienda leader nell'e-commerce enoico, che lancia il "DesignWine Club". Pochi clic per la scelta dell'abbonamento, da 35 a 99 euro al mese, e si ricevono a casa confezioni da 3 o 6 bottiglie selezionate, tra produttori affermati ed emergenti di tutta Italia, dallo staff dell'azienda. Non resta che aprire la porta al corriere e stappare le bottiglie ...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se il bianco è il vino dell'estate, come dice anche il sondaggio WineNews-Vitaly, il Friulano è uno dei "campioni" della tipologia. E allora come va il rilancio del

"fu-Tocai"? Parla l'Assessore all'Agricoltura del Friuli Venezia Giulia Claudio Violino: "il brand "Friulano" rappresenta al meglio l'eccellenza del territorio".

