



n. 969 - ore 17:00 - Giovedì 11 Ottobre 2012 - Tiratura: 29769 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bottura (ancora) al top

Non c'è due senza tre: Massimo Bottura, con la Francescana di Modena, è il miglior chef del Belpaese per il terzo anno consecutivo, confermando il punteggio record di 19,75/20 della guida "I Ristoranti d'Italia" 2013 de "L'Espresso". Cresce ancora il plotone dei "Tre Cappelli", i ristoranti capaci di guadagnare un punteggio di almeno 18/20, a quota 23 (erano 21 nel 2012). Dietro Bottura, Le Calandre della famiglia Alajmo e La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, a quota 19,5/20, con Vissani di Baschi a 19/20, insieme al Piazzà Duomo di Alba (chef Enrico Crippa) e Uliassi di Senigallia. Salgono Combal.Zero di Rivoli Torinese e Casadonna-Reale di Castel di Sangro.



Il "poker" di Mr. Panerai

I toscani I Sodi di S. Niccolò 2008 di Castellare di Castellina, Le Sughere di Frassinello 2010 e il Baffonero 2010 di Rocca di Frassinello, il siciliano Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli 2009 di Feudo del Pisciotto: ecco il "poker" di "Tre Bicchieri" della "Guida ai Vini d'Italia" 2013 del Gambero Rosso realizzato dalle cantine sparse tra Toscana e Sicilia, dell'editore e produttore Paolo Panerai. Un poker raro, nella guida del Gambero, con tanti celebri e bravi produttori del Belpaese, che si sono dovuti accontentare di molto meno. Che dire, se non "chapeau" per un risultato tanto prestigioso e sorprendente? Quasi un record storico ...

Cronaca

Italia & Francia in asta

3.000 euro per 9 bottiglie (2007, 2008, 2009) di Baffonero Rocca di Frassinello, 2.500 per 3 bottiglie di Sassicaia 1985 di Tenuta San Guido, 1.800 per 6 bottiglie di Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno (dal 1996 al 2004): ecco i tre lotti italiani top dell'asta di Pandolfini, in corso a Firenze. Dove da qualche minuto sono iniziati i lotti francesi: 20.000 euro per una selezione di Grand Cru di Borgogna, annata 2005, 7.500 per una bottiglia di Domaine de la Romanée-Conti 1996 di Romanée-Conti.



Primo Piano

Bibenda 2013 "bests": Antinori, Giv, Gaja, Terlano, Aldo Conterno, Vie di Romans, Tasca d'Almerita

La siciliana Tasca d'Almerita (Chardonnay 2010, Contea di Sclafani Rosso del Conte 2008 e Diamante d'Almerita 2011), le cantine piemontesi Angelo Gaja (Barbaresco 2009, Langhe Nebbiolo Sorì Tildin 2009 e Langhe Nebbiolo Sperss 2008) e Poderi Aldo Conterno (Barolo Cicala 2008, Barolo Granbussia Riserva 2005 e Barolo Romirasco 2008), l'altoatesina Cantina di Terlano (Alto Adige Lagrein Porphyris Riserva 2009, Alto Adige Terlano Chardonnay 1999 e Alto Adige Terlano Sauvignon Quartz 2010), insieme alla friulana Vie di Romans (Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere 2010, Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris 2010 e Dut'Un 2009): ecco il quintetto delle cantine più premiate, con 3 "Cinque Grappoli" a testa, dalla guida "Duemilavini" di Ais-Bibenda, guidata da Franco Maria Ricci, che WineNews anticipa in esclusiva. Tra i produttori più premiati, con etichette che arrivano da più cantine, il top è Antinori che si aggiudica 5 "Cinque Grappoli" con i toscani Solaia 2009, Tignanello 2009 e Bolgheri Guado al Tasso 2009, l'umbro Cervaro della Sala 2010 di Castello della Sala, e il pugliese Moscato di Trani Kaloro 2010, prodotto da Tormaresca. Segue ad una incollatura Angelo Gaja, che si accontenta, si fa per dire, di un poker di premi, considerando anche i "Cinque Grappoli" conquistati con il Bolgheri Camarcanda 2009, ottenuto dalla sua azienda bolgherese Ca' Marcanda, così come il Gruppo Italiano Vini (Sforzato di Valtellina Sforzato 5 Stelle 2009 Nino Negri, Lambrusco di Sorbara Secco Vigna del Cristo 2011 Cavicchioli, Aglianico del Vulturno Re Manfredi 2009 Re Manfredi e Frascati Superiore Luna Mater 2011 Fontana Candida). Tra le regioni domina il Piemonte, con 99 "Cinque Grappoli", seguito a ruota dalla Toscana con 97, e dal Friuli Venezia Giulia, con 32 etichette. Un risultato che conferma le preferenze dei Sommelier, che mettono sul podio le medesime regioni dell'edizione 2012. 480, in totale (come nel 2012) i "Cinque Grappoli" da Nord a Sud dello Stivale.

Focus

"Grandi Vini" e "Vini Slow": le "doppiette"

I "Grandi Vini", quelli con il profilo organolettico migliore, e i "Vini Slow", quelli più in linea con la filosofia della chiocciolina: ecco i riconoscimenti più ambiti di "Slow Wine" 2013, la guida ai vini di Slow Food. Dove tante sono le "doppiette" di cantine che, con vini diversi, si sono aggiudicati i due riconoscimenti. Come le piemontesi Massolino con il Barolo Margheria 2008 (Grande Vino) e con il Barolo 2008 (Vino Slow), Giovanni Rosso, con il Barolo La Serra 2008 (Grande Vino) e il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2008 (Vino Slow), e Giacomo Conterno con il Barolo Cascina Francia 2008 (Grande Vino) e la Barbera d'Alba Cerretta 2010 (Vino Slow). Nel Lazio, doppio premio per Sergio Mottura con il Latour a Civitella 2010 (Grande Vino) e con il Poggio della Costa 2011 (Vino Slow). In Toscana, per Montevervine con il Pergole Torte 2009 (Grande Vino) e il Montevervine 2009 (Vino Slow). In Umbria c'è Tabarrini con il Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua 2008 (Grande Vino) e l'Adarmando 2010 (Vino Slow). In Alto Adige "doppietta" per Terlano, con lo Chardonnay 1999 (Grande Vino) e con il Pinot Bianco Vorberg Riserva 2009 (Vino Slow).



Wine & Food

I "5 baci" della ristorazione italiana per i Sommelier

Il Piemonte con 4 "5 baci" (Piazza Duomo ad Alba, Villa Crespi a Orta San Giulio, Combal.Zero a Rivoli e La Ciaù del Tornavento a Treiso): ecco la Regione con più ristoranti d'eccellenza per la guida Ais-Bibenda. A seguire, la Toscana con 3 (Enoteca Pinchiorri a Firenze, Lorenzo a Forte dei Marmi e Da Caino a Montemerano) e, con 2, Campania (Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi e La Torre del Saracino a Vico Equense) e Veneto (Le Calandre a Rubano e Laite a Sappada). Un "5 baci" in Lombardia (Dal Pescatore), Umbria (Vissani), Lazio (La Pergola), Abruzzo (Reale) e Sicilia (La Madia).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal cibo capace di cambiare il mondo, da un punto di vista ambientale, energetico e culturale, alla questione dell'etichettatura al servizio del consumatore, dal grande

tema della biodiversità agli appuntamenti con le degustazioni enoiche: a due settimane dal Salone del Gusto, le parole del presidente di Slow Food Italia, Roberto Burdese.

