



La News



Un Brunello nella "top 10" mondiale di Wine Spectator

Inizia bene, per l'Italia, il count down per i 10 migliori vini della "Top 100" dell'influente rivista Usa "Wine Spectator": il Brunello di Montalcino 2007 Ciacci Piccolomini d'Aragona (nella foto il produttore Paolo Bianchini) è il n. 9 della classifica che vede, al n. 10, il Malbec Mendoza Finca Bella Vista 2010 Achával-Ferrer, il Cabernet Sauvignon Knights Valley Reserve 2009 Beringer al n. 8, Pinot Noir Willamette Valley Shea Vineyard Estate 2009 al n. 7, ed il Château Léoville Barton St-Julien 2009 al n. 6. Domani conosceremo le posizioni dalla n. 5 alla n. 2, il 16 novembre il n. 1 ...



Vino-mania alla Casa Bianca?

Se il Presidente Obama, come è noto, preferisce la birra, a quanto pare alla Casa Bianca si è circondato di collaboratori che rientrano a pieno titolo nella categoria dei "fan" del vino italiano. Se c'è chi, come il suo consigliere economico Richard Parsons (ex Time Warner e Citigroup), si è messo addirittura a produrre Brunello di Montalcino, ora il coordinatore dell'ultima vittoriosa campagna elettorale Usa, Jim Messina, ha annunciato: "vado in Italia a capire come diventare un esperto di vino rosso per un paio di settimane". Chissà che, di questo passo, tra qualche tempo non vada in scena una bella degustazione di vino italiano alla Casa Bianca. Con i nettari del Belpaese abbinati ai piatti cucinati con i prodotti dell'orto della First Lady Michelle, of course ...

Cronaca

Crisi: Coca-Cola taglia posti

Quando la crisi colpisce anche le multinazionali: dopo il primo calo in dieci anni delle vendite del colosso degli hamburger McDonald's (-1,8% ad ottobre 2012), il gigante Coca-Cola ha annunciato la decisione di procedere ad una riorganizzazione delle attività produttive in Italia, che mette a rischio 350 posti di lavoro e prevede, tra l'altro, il "superamento della produzione nello stabilimento di Cagliari" (chiusura?) e l'esternalizzazione di parte della logistica e del settore commerciale.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

"Guida Michelin Italia" 2013, in 7 al top con "3 stelle", in un Belpaese mai così "stellato" (360)

Rumors confermati: restano 7 i "3 stelle" della Guida Michelin Italia, con Enrico Crippa del "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo) - che "prende il posto" de "Al Sorriso" a Soriso (Novara), che scende a due - e va a fare compagnia a l'"Osteria Francescana" di Modena di Massimo Bottura, "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova) di Nadia Santini, "Le Calandre" a Rubano (Padova) di Massimiliano Alajmo, l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze di Annie Féolde, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma di Heinz Beck, e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo) dei fratelli Cerea. Tra le "2 stelle" (in tutto 39), new entry sono "L'Antica Osteria Cera" di Campagna Lupia (Venezia) di Lionello Cera, "Agli Amici" di Godia (Udine) di Emanuele Scarello, e "La Trota" di Rivodruti (Rieti) di Sandro Serva (la perdonò "La Taverna del Capitano" di Alfonso Caputo a Massa Lubrense, Napoli, e il Trussardi alla Scala di Milano, la cui gestione è appena passata a Carlo Cracco, dopo Andrea Berton). 261 (con 25 novità e 14 "soppressioni", per lo più per cessata attività o per cambio dello chef, ndr) i ristoranti con una stella, per un totale di 307 locali (sui 295 del 2012) per 360 stelle (su 347), record storico. Una ristorazione italiana di qualità che cresce, dunque (6 le "promesse" 2014 per la prima stella, ndr), ma sempre più appannaggio degli uomini: tra le new entry stellate poche donne, come Rossana Marziale de "Le Colonne" di Caserta, o Paola Budel del "Venissa" (Venezia), anche perché, ha spiegato Michael Ellis, direttore Michelin mondo, "essere lo chef di un grande ristorante richiede sempre più fatica fisica, che, unita ai maggiori impegni familiari, rendono più difficile la scalata alle donne". E che fa i conti con la crisi, con sempre più locali stellati che propongono menu low cost, da 30 euro, a pranzo, e organizzano serate a tema per incrementare le presenze anche in mezzo alla settimana. Una guida, la 2013, che è l'ultima di Fausto Arrighi, prossimo alla pensione, e di cui non si conosce il successore ...

Focus

Bottura, Alajmo, Beck, Santini, Crippa: il "gotha" dell'alta cucina tricolore

Massimo Bottura con l'"Osteria Francescana" di Modena, Massimiliano Alajmo con "Le Calandre" di Rubano (Padova), Heinz Beck con "La Pergola del Rome Cavalieri" di Roma, Nadia Santini (unica donna) con "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio, ed Enrico Crippa, fresco di "terza stella" con il "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo): ecco i 5 top chef d'Italia, ovvero quelli che hanno ottenuto i massimi riconoscimenti dalle guide ai ristoranti, edizione 2013, più importanti (le "Tre Stelle" della "francese" Guida Michelin, i "Tre Cappelli" de "I Ristoranti d'Italia" de L'Espresso, le "Tre Forchette" di "Ristoranti d'Italia" del "Gambero Rosso"). Emerge dal mini-incrocio, realizzato da WineNews, uno dei siti di riferimento del wine & food d'Italia, un "divertissement" non per fare classifiche o graduatorie, ma solo per scovare quello che, per i giudizi dati dagli addetti ai lavori, rappresenta il meglio del meglio, il "gotha" dell'alta cucina del Belpaese, tra le tantissime eccellenze che, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, costellano tutto lo Stivale ...



Wine & Food

La miglior Regione del vino del 2012? Per "Snooth" è l'Alto Adige

Paesaggi mozzafiato, ottimo rapporto tra qualità e prezzo e grandissimi vini rossi, bianchi e rosati da varietà uniche, con uno stile moderno e alla portata di tutti: per questi, e tanti altri motivi, la Regione enoica dell'anno secondo Snooth, uno dei punti di riferimento dei wine lovers d'Oltreoceano, è l'Alto Adige. "Una zona bellissima, tra Italia e Germania, in continuo cambiamento, dove cooperative ed imprese private sono capaci di declinare meravigliosamente vitigni come Muller - Thurgau e Lagrein coltivati in condizioni estreme", come l'ha definito Gregory Dal Piaz, editor in chief di Snooth.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I ristoranti stellati, per molti italiani, hanno, spesso, costi proibitivi. Ma, come racconta a WineNews il professore di Estetica del Gusto all'Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo, Nicola Perullo, "non è certo colpa degli alti profitti: ciò che incide maggiormente sono i costi del personale ed i costi di gestione".

