



La News



Tartufo Bianco a peso d'oro

Sodi, sani e profumati, non grandi nelle pezzature, ma di ottima qualità: la stagione di raccolta (e delle fiere-mercato) dei pregiati tartufi bianchi italiani è nel vivo, ma la scarsità continua a mantenere i prezzi altissimi. Si va dai 6.000 euro al chilo per il Tartufo Bianco d'Alba, in Piemonte, e per il Tartufo Bianco delle Crete Senesi, ai più abbordabili 3.000 euro al chilo per il Tartufo Bianco di San Miniato, in Toscana. In Umbria, per il Tartufo Bianco di Città di Castello, si va dai 2.500 ai 5.000 euro, mentre siamo sui 6.000 anche per il Tartufo Bianco d'Acqualagna, nelle Marche, a prezzi mai visti. Sui 4.500 euro il Tartufo Bianco di San Pietro Avellana, in Molise (<https://goo.gl/j8QKap>).



Assoenologi & sostenibilità

"Sulla sostenibilità ci sono pareri discordi. Serve chiarezza. Essere "sostenibili" significa lavorare per sottrazione, riducendo l'emissione del gas serra e, unitamente, razionalizzare il consumo d'acqua e di agrofarmaci. Ma è anche un modus operandi che si estende, in senso più globale, anche all'ambito economico, sociale, strettamente correlati e interdipendenti". Da questa riflessione del presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella (riconfermato alla guida della Union Internationale des Oenologues con Serge Dubois) parte il congresso degli Enologi Italiani n. 72, di scena dal 17 al 19 novembre a Firenze (<https://goo.gl/jE9SwY>). Aperto dal Ministro Martina che, a WineNews, rassicura la filiera sull'export e sul fronte Ocm Promozione dice: "stiamo recuperando" (<https://goo.gl/91FGGC>).

Cronaca

Un week-end di eventi "BBB"

"BaroloBrunello", a Milano (18-19 novembre), sarà l'occasione per assaggiare i vini di 50 grandi produttori dei due territori top d'Italia, e parlare di zonazione. "Bollicine sulla Città", a Trento, con 48 produttori di Trentodoc, da oggi al 10 dicembre, lancia l'ideale brindisi di fine anno con le "bollicine di montagna". E a Roma, il 18 novembre, c'è "Bibenda" 2018, con la Fondazione Italiana Sommelier di Franco Ricci che festeggia 20 edizioni di guida, con i vini e i ristoranti top (<https://goo.gl/NKvY7a>).



Primo Piano

"Top 10" WS: Casanova di Neri unico italiano

C'è un vino solo al comando, un Brunello, a tenere alta la bandiera del ricco e variegato panorama enoico del Belpaese nelle prime dieci posizioni della "Top 100" del magazine Usa "Wine Spectator", ritenuta da molti la più importante, sotto il profilo del valore aggiunto, del mondo del vino: è il Brunello di Montalcino 2012 di Casanova di Neri, alla posizione n. 4 (al n. 1 il Merlot Napa Valley Three Palms Vineyard 2014 Duckhorn), "un Brunello ben strutturato, lineare e vibrante, capace di offrire una lunghezza eccezionale ed un finale sinuoso, da godere appieno tra il 2020 ed il 2035. Ha aromi e sapori di lampone, ciliegia, fiori, ma anche mineralità e tabacco", come ha scritto nelle sue note di degustazione la firma di "Wine Spectator" Bruce Sanderson. Un'affermazione che bisca il primo posto raggiunto nel 2006 con il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 di Casanova di Neri, capace negli anni, di coniugare costanza qualitativa e dimensioni produttive: conta su 35 ettari vitati a Brunello, in alcune delle zone più prestigiose e vocate del territorio, come Cerretalto e Tenuta Nuova, a cui ora se ne aggiungono, stando ai rumors WineNews, altri 7, nella zona di Sesta, acquistati per 5 milioni di euro. A completare la "top 10", al n. 2 ancora un americano, il Syrah Walla Walla Valley Powerline Estate 2014 di K (Stato di Washington), con il Barsac 2014 di Château Coutet (Bordeaux) al n. 3. A completare la griglia, in un dominio franco-americano, il Gigondas 2015 di Château de St.-Cosme, alla posizione n. 5, il Vouvray Demi-Sec Le Mont 2016 di Domaine Huët, alla posizione n. 6, il St-Emilion 2014 di Château Canon-La Gaffelière al n. 7, il Cabernet Sauvignon Napa Valley 2014 di Meyer al n. 8, lo Chardonnay Napa Valley 2015 di Pahlmeyer ed l'Oublié Paso Robles 2014 di Booker. Nei 29 anni di vita della "Top 100" di "Wine Spectator", l'Italia è riuscita a guadagnare il primo posto in tre occasioni: nel 2006, come detto, il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 di Casanova di Neri, nel 2001 con l'Ornellaia 1998 di Tenuta dell'Ornellaia, e nel 2000 con il Solaia 1997. La prima posizione, invece, è ormai da tre anni consecutivi un miraggio, monopolizzata dalle etichette Usa.

Focus

La Michelin 2018 e i suoi tanti spunti

La cucina di montagna e "silenziosa" di Norbert Niederkofler, che ha portato a 9 i "tre Stelle" Michelin in Italia, con il St. Hubertus di San Cassiano, contrapposta a quella "mediatica", forse troppo, di Carlo Cracco, passato da 2 a 1 stella (come Sadler, sempre a Milano), che però ha reagito con autocritica ("meglio non perderla, ma ci sta, stiamo per chiudere per riaprire da un'altra parte", ha detto). Una cucina italiana che, nel complesso, cresce, "grazie ad una squadra sempre più grande e con tanti giovani preparati", ha detto Massimo Bottura. Una crescita (356 locali stellati, mai così tanti) che è l'elogio dell'Italia come "Paese della materia prima e della sua trasformazione, in cui gli italiani sono i più bravi nel mondo e dimostrano, tra tradizione e modernità, che non serve essere complicati per essere al top", ha detto il direttore internazionale delle guide Michelin Michael Ellis. Che a WineNews ha parlato anche della collaborazione con "The Wine Advocate": "lavoriamo insieme, ma è prematuro parlare di un Robert Parker in guida o viceversa". Solo alcuni spunti, in una "lettura di sintesi", dalla presentazione della Guida Michelin 2018, in attesa del decimo "tre Stelle", magari al Sud (<https://goo.gl/S5t73d>).



Wine & Food

Affari: i tedeschi di Henkell verso la maggioranza di Freixenet

La maggioranza degli azionisti di Freixenet, il più grande produttore di bollicine, rigorosamente di Cava, al mondo, con 130 milioni di bottiglie spedite all'estero ogni anno, hanno deciso di accettare l'offerta presentata da Henkell, omologo tedesco da 158 milioni di bottiglie di Sekt prodotte ogni anno, gruppo vinicolo del gigante Dr. Oetker, pronto a rilevare il 50,7% delle azioni. Si parla di un affare da 250 milioni di euro. A dare la notizia il quotidiano "La Vanguardia". Per il closing, però, c'è da aspettare almeno fino al 21 dicembre, giorno delle elezioni catalane (<https://goo.gl/3kBY2W>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cresce l'alta cucina italiana, nella Guida Michelin Italia 2018: tra conferme e nuove leve, i pensieri sul domani della ristorazione d'alta gamma dei "decani" delle "tre stelle"

in Italia. Parlano Annie Feolde, Antonio Santini, Heinz Beck e Chicco Cerea, che dicono in coro: "grande futuro, soprattutto grazie a giovani sempre più preparati".

