

La News



Vino e private label "d'autore"

La private label vale il 17% delle vendite di vino in Usa, ed il 35% in Uk. "Un trend che crescerà all'estero, mentre in Italia è ancora una nicchia", spiega a WineNews Marcello Meregalli, alla guida di uno dei più importanti distributori di wine & spirits di alta gamma. Private label a cui, con un servizio "taylor made", guardano anche i grandi chef. Come la stellata Angela Harnett, del ristorante Murano di Londra, e Luke Holder, alla guida del suo omonimo ristorante nell'hotel 5 stelle lusso Lime Wook, nell'Hampshire, ieri nella Tenuta Fertuna di Meregalli (che già firma la private label di Virgin Wines, ndr), per creare, in una vera "blending session", il proprio vino perfetto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Terra alle famiglie

Redistribuire i terreni agricoli in mano allo Stato: è il fine della proposta voluta dal Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio spuntata nell'ultima bozza della Manovra finanziaria, che vorrebbe l'affidamento in concessione gratuita per vent'anni ai nuclei familiari con terzo figlio in arrivo nel triennio 2019-21 del 50% dei terreni a vocazione agricola dismessi dallo Stato e del 50% dei terreni abbandonati o incolti e situati nelle Regioni di Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia. L'idea, in sostanza, è quella di sostenere con la terra il reddito delle famiglie numerose, facendo leva su quel patrimonio di circa mezzo milione di ettari di terreni agricoli in mano allo Stato (stime Coldiretti) fuori dal ciclo produttivo. Funzionerà? Staremo a vedere ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"André - The voice of wine"

La storia di André Tchelistcheff, il padre nobile della viticoltura Usa, diventa un documentario: si chiama "André - The voice of wine", è firmato da Mark Tchelistcheff, produttore e nipote del grande winemaker, e vanta la partecipazione di chi con André Tchelistcheff ha lavorato a stretto contatto, tra cui Lodovico Antinori, che coinvolse l'enologo russo quando fondò Tenuta dell'Ornellaia, nel 1981, e il Conte Gelasio Gaetani D'Aragona Lovatelli, wine writer e storico produttore, con la Tenuta di Argiano, a Montalcino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Top 100 Cellar Selections of 2018" di Wine Enthusiast, Italia ai vertici

Continuano ad uscire le classifiche internazionali di fine anno legate al vino, e continuano a premiare il vino italiano. Sono ben 17 le etichette del Belpaese nella "Top 100 Cellar Selections of 2018" di Wine Enthusiast (la cui italian editor è Kerin O'Keefe), la selezione di quei vini che, secondo i degustatori del magazine Usa, vale la pena lasciare ancora qualche anno in cantina per far esprimere loro il massimo potenziale. Una selezione strettissima, visto che questa "Top 100" è il meglio del meglio del 4% dei 23.000 vini assaggiati ogni anno dal team di degustazione. Con il Belpaese che piazza ben tre etichette tra le prime 10, con il Brunello di Montalcino 2013 de Le Chiuse al n. 2 (dietro ad un mostro sacro come Château Lafite Rothschild 2015, al n. 1), il Soave Classico Calvarino 2015 di Pieropan al n. 6, ed il Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva 2012 di Ciacci Piccolomini d'Aragona al n. 8. Una selezione italiana che spazia dall'Alto Adige alla Sicilia (anche se con il classico predominio di Piemonte e Toscana), dai vini rossi ai bianchi, segno di un'Italia del vino sempre più abile, in tanti territori e con tante varietà, ad esprimere vini da invecchiamento. Al n. 13 c'è il Brunello di Montalcino Riserva 2012 di Conti Costanti, seguito al n. 18 dal Barbaresco Rio Sordo Riserva 2013 dei Produttori del Barbaresco, al n. 21 il Barolo Villero 2013 di Oddero, ed al n. 24 il Barolo Bric del Fiasc di Paolo Scavino. A seguire un trio di piemontesi, un terzetto di siciliani, ovvero il Feudo di Mezzo Il Quadro delle Rose 2015 di Tenuta delle Terre Nere, dall'Etna, al n. 27, il Santa Cecilia Nero d'Avola 2013 di Planeta al n. 29, ed il Terre Siciliana Contrada S. Nerello Mascalcaese 2016 di Passopisciaro al n. 32. Posizione n. 34 per il Lessona 2012 di Proprietà Sperino, seguito dal Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale Riserva 2013 di Selvapiana al n. 43, e dal Taurasi Leonardo Vigne d'Alto 2012 di Contrade di Taurasi. Si va in Alto Adige, poi, per il Feldmarschall Von Fenner Müller-Thurgau 2016 di Tiefenbrunner, al n. 61, per chiudere il "lotto italiano" con il Vino Nobile di Montepulciano Mulinvecchio 2014 di Contucci, il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2014 di Fontodi al n. 66, ed il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2012 di Masciarelli, al n. 96.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Ristoranti d'Italia 2019" del Gambero Rosso, Romito n. 1

Niko Romito è ancora il re assoluto della ristorazione italiana. C'è lui (come da rumors WineNews) al vertice delle "Tre Forchette" della Guida "Ristoranti d'Italia 2019" del Gambero Rosso, presentata ieri sera a Roma. Con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro, con 96 punti, è davanti a nomi come l'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck e Le Calandre di Rubano dei Fratelli Alajmo con 95 punti, e ancora il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa (con la famiglia Ceretto), il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi di Ernesto Iaccarino, Torre del Saracino di Vico Equense di Gennarino Esposito, Uliassi di Mauro Uliassi di Senigallia e Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo ad Orta San Giulio con 94 punti, solo per citare il vertice delle "Tre forchette". 38 (tutte premiate dall'Istituto Trentodoc), sugli oltre 2.813 locali nella Guida, che registra un panorama italiano in continua evoluzione, dove crescono (anche in qualità), proposte etniche e bistrot. Tra i Premi Apicali, "Il Ristorante dell'Anno" è andato a Nuccia de Angelis del D. one Ristorante Diffuso di Roseto degli Abruzzi, mentre "La Novità dell'Anno" è Casa Rapisarda a Numana, ed il "Cuoco Emergente" è Michelangelo Mammoliti de La Madernassa a Guarene.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Da Adrià a Bottura, e se potessimo portare in tavola le loro ricette ogni giorno?

Ferran Adrià, Massimiliano Alajmo, Alex Atala, Matteo Baronetto, Cesare Battisti, Massimo Bottura, Mauro Colagregò, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Vittorio Fusari, Miro Mattalia, Fulvio Pierangelini, Christian Puglisi, Niko Romito, Ana Ros, Salvatore Toscano, Alice Waters, Jock Zonfrillo, e tanti altri ancora. Ad accomunarli è sì una professione, quella di grandi chef, ma anche una missione che sempre più spesso li fa uscire dai loro ristoranti, per avvicinare le persone all'alta cucina. È l'idea alla base anche di "A tavola con i grandi cuochi. La nostra cucina a casa tua", nuovo volume di Slow Food Editore, con 227 ricette di 78 grandi chef per portare la cucina d'autore a casa propria. Ad ispirarlo, anni di lavoro alle Tavole Accademiche, la speciale mensa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha ospitato tutti questi grandi nomi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Giovanni Longo: il regalo enogastronomico per Natale tiene, e le bollicine sono un must

Franciacorta e Metodo Classico al top, insieme alle specialità artigianali del Belpaese, dal panettone al Parmigiano Reggiano, ma sempre e comunque nel segno della qualità. Con il regalo legato al wine & food che, per le grandi aziende, funziona tutto l'anno, e non solo per le festività. I trend raccontati dalla famiglia Longo, n. 1 della regalistica aziendale, che ha celebrato i produttori di eccellenza made in Italy con lo chef pluristellato Enrico Bartolini al Mudec a Milano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)