

La News



I vini più preziosi del mondo

Crescono le quotazioni dei vini più costosi del pianeta: secondo la classifica, aggiornata a fine ottobre 2018, da "Wine-Searcher", al vertice c'è il mostro sacro della Borgogna, Domaine de la Romanée-Conti, con un prezzo medio di 19.052 dollari a bottiglia, seguito dal Domaine Leroy Musigny, a 17.783 dollari, e dall'Egon Muller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese, a 13.376 dollari. Per l'Italia, al n. 1 tra i vini più costosi per il Belpaese c'è il Masseto, che viaggia sui 645 euro in media, seguito dal Toscana Igt Case Basse di Gianfranco Soldera a 502 euro, e dal Brunello di Montalcino Riserva della Tenuta Greppo di Biondi Santi, a 486 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Uk, su le accise sugli alcolici

L'aumento delle accise sugli alcolici, e quindi sul vino, in Uk, è realtà. La legge di bilancio presentata dal Ministero del Tesoro britannico, come anticipato a WineNews dall'agenzia Ice di Londra, prevede da febbraio 2019 una crescita tra i 7 ed i 9 penny a bottiglia. Per la Wsta - Wine and Spirits Trade Association è "l'ennesimo colpo inferto al vino, bevuto da 33 milioni di britannici e finito nel mirino da quando è iniziato il processo della Brexit". Una scelta definita "ingiustificata e controproducente", che porterà aumenti del 3,1%: su una cassa di vino da 12 bottiglie le tasse peseranno per 26,78 sterline, 2,23 sterline a bottiglia, mentre su una cassa di bollicine di gradazione compresa tra gli 8,5 ed i 15 gradi, le accise toccheranno le 34,30 sterline, pari a 2,86 sterline a bottiglia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Premio Artisti per Frescobaldi a Sonia Kacem

Realizzata in ceramica, in omaggio al vasellame toscano, evoca una stoffa, ed è anche un'etichetta d'autore: è l'opera Les Grandes della svizzera Sonia Kacem, vincitrice del Premio Artisti per Frescobaldi 2018, promosso dalla storica famiglia del vino nel solco di una lunga tradizione di mecenatismo. Il progetto ha coinvolto gli artisti Kacem, Claudia Comte e Francesco Arena in opere ispirate alla Tenuta CastelGiocondo a Montalcino ed etichette per il Brunello Vendemmia Dedicata 2013 in favore di importanti istituzioni internazionali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Merano WineFestival: il top d'Italia e del mondo nel calice, il futuro del vino nei pensieri

I più grandi vini d'Italia in degustazione, con una finestra aperta sul mondo, i focus sui vini naturali e sui vini da vitigni resistenti, i cosiddetti "Piwi", ma anche sulla tendenza dei vini rosati. E, ovviamente, l'eccellenza enologica certificata dai "Platinum Award", così come quella enogastronomica, con il Belpaese riunito, e il territorio dell'Alto Adige e del Trentino al centro della scena. Ecco il "Merano WineFestival", edizione n. 27 di uno degli eventi più glamour del mondo del vino, di scena a Merano dal 9 al 13 novembre 2018, ideato da Helmuth Köcher. A dare il via alla kermesse, sarà il convegno di "Naturae et Purae", l'8 novembre nei Giardini di Castel Trauttmansdorff, a pochi passi da Versoal, considerata la vite più antica del mondo, in cui si parlerà di vini naturali e di mercato. Il via ufficiale, poi, sarà il 9 novembre, quando tra degustazioni e seminari (da segnalare Naturae et Purae - Bio&Dynamica), l'evento clou sarà la grande cena di Gala nella Kursaal, dove saranno proclamati anche i vincitori dei "Platinum Awards", il top assoluto della selezione di "The Wine Hunter". Sabato 10 novembre si parte alle ore 9.30 al Teatro Puccini, con la presentazione ufficiale della guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club, poi la tavola rotonda sul "Futuro del Vino". E poi le tante "Charity Wine Masterclasses", tra sabato, domenica e lunedì, dedicate, tra le altre, ai vini di San Michele Appiano, tra le cantine simbolo dell'Alto Adige, ai rosé, ai "Piwi", ottenuti da soli vitigni resistenti alle malattie, alla "2015 Vintage Bordeaux Exclusive Presentation", all'Harlequin di Zymè, ai 160 anni di Fontanafredda, ai "Volcanic Wines" del mondo e non solo. La grande chiusura, martedì 13, sarà con la "Catwalk di Champagne", nella Kursaal. Protagoniste di eventi ad hoc alcune delle realtà, enoiche e non solo, più importanti del territorio (da Terlano a Kettmeir, da Endrizzi al Pastificio Felicetti). Tanti gli spazi dedicati al cibo ed al beverage, come The Circle, la Gourmet Arena, la Spirits Experience. Tra le curiosità, le degustazioni del bus inglese "Duble Deker" di Tannico, e le media partnership tra il festival e testate, tra le altre, come "Decanter", "Vinum", "Spirito diVino" e Radio Monte Carlo, con WineNews che seguirà la cronaca della "cinque giornate di Merano".

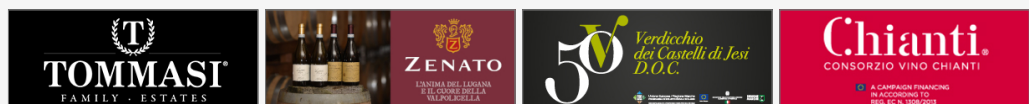
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vecchie annate e grandi formati, regna l'Italia nei ristoranti top

Cosa rende un grande vino un vero e proprio mito? La qualità, la storia, ma anche il riconoscimento della critica e l'esclusività: certe bottiglie, al di là del prezzo, non si trovano ovunque e non si stappano ovunque, specie se si parla di grandi formati e vecchie annate. In questo senso, "Wine Lister" ha analizzato la profondità delle carte dei vini dei 150 migliori ristoranti al mondo, mettendo in fila 21 griffe del vino mondiale, tra cui spiccano 12 italiani. Al n. 1 c'è il Bodegas Vega-Sicilia Unico, presente in 71 ristoranti con 35 annate/formati diversi, alla n. 3 troviamo il Parusso Barolo Bussia, con 31 annate/formati diversi. Ancora dal Piemonte il Bartolo Mascarello Barolo ed il Gaja Barbaresco, a 30 annate/formati diversi, quindi il Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Monprivato (24). Bene anche il Soldera Case Basse (22) e il Cerbaiona Brunello di Montalcino, con 21 annate/formati diversi come il Dal Forno Romano Valpolicella Superiore. A quota 19 Domenico Clerico Barolo Ciabot Mentin, l'Ornellaia segue a 18 annate/formati diversi nelle carte dei vini del mondo, dove troviamo 17 diversi Rocche dei Manzoni Big 'd Big e 16 declinazioni de Il Marroneto Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie e di Ca' del Bosco Cuvée Anna Maria Clementi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

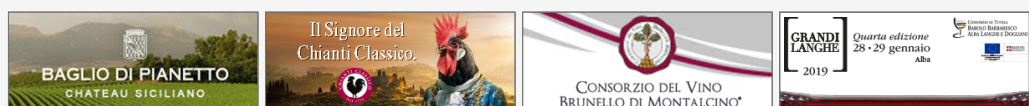


Wine & Food

I migliori ristoranti italiani nel mondo nella Top Italian Restaurants 2019 del Gambero Rosso

Ristorante dell'Anno è il LuMi, a Sydney, dello chef Federico Zanellato, classe 1980; lo Chef dell'Anno è Michele Farnesi, toscano alla guida del bistrot di cucina d'autore Dilia, a Parigi; Apertura dell'Anno è il Don Alfonso a Toronto, nuovo indirizzo della famiglia Iaccarino nel mondo, dopo Macao e Nuova Zelanda. Sono solo alcuni dei Premi Speciali dell'edizione n. 2 della Top Italian Restaurants 2019 del Gambero Rosso, la guida onile ai migliori ristoranti italiani nel mondo (500 da oltre 35 Paesi, tra cui 22 Tre Forchette). Che incorona anche la Carta dei vini dell'Anno dell'Osteria del Becco a Città del Messico, la Pizzeria dell'Anno, Song' e Napule a New York di Ciro Iovine, e il Business Innovation Award, al Luigia, format di successo sulla pizza gourmet di Enrico Coppola e Luigi Guarnaccia, da Ginevra a Nyon, da Losanna a Dubai e Friburgo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Esperto di vino, ma anche divulgatore, "psicologo" ed "influencer": il Sommelier oggi

L'evoluzione di una figura fondamentale per la cultura ed il mercato enoico, oggi più capace di comunicare, capire i clienti e guidarli nel mondo (e nella scelta) del vino secondo l'Ais - Associazione Italiana Sommelier, a congresso a Merano (1-4 novembre): parlano il presidente Antonello Maietta, il miglior sommelier d'Italia nel 2017 Roberto Anesi, il presidente dell'Ais Lombardia Hosam Eldin Abou Eleyoun, e Rebecca Wang - Executive Editor Winelta.Com, responsabile dei corsi Ais a Pechino.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)