BELLAVITA
L'EVENTO B2B LEADER DEL F&B ITALIANO
in collaborazione con vinitaly CIBUS
SCOPRI DI PIÙ

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.533 - ore 17:00 - Venerdì 16 Novembre 2018 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

BERTANI DOMAINS
Pride in identity.

La News

Uliassi, il nuovo tre stelle Michelin

"Ora festeggiamo, ma poi non cambierà nulla, se siamo arrivati qui vuol dire che il metodo di lavoro è quello giusto e continueremo così. È un successo della mia famiglia e della nostra squadra. Io con la mia cucina, tra mare e terra, racconto le mie Marche, la mia terra. Lo avrei fatto con altri strumenti, se fossi stato pittore o fotografo, ma la prima cosa è essere autentici e comprensibili da parte dei nostri clienti". Sono le prime parole, a caldo, di Mauro Uliassi, che con il suo ristorante Uliassi di Senigallia, è entrato nella ristretta cerchia dei ristoranti premiati con tre stelle dalla Guida Michelin Italia.

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Vi.Vi.te, si alza il sipario

Presidio dei territori, grazie a 140.000 soci viticoltori di 480 cantine cooperative del Belpaese, ma sempre più ponte tra i territori stessi ed i mercati del mondo, perché se il giro d'affari complessivo delle coop vinicole del Belpaese è di 4,5 miliardi di euro (e il 60% della produzione complessiva), il fatturato all'estero delle 20 realtà più importanti vale 1,3 miliardi di euro, un quinto dell'export complessivo del Belpaese, con una crescita del 44% negli ultimi 5 anni. Ecco il mondo della cooperazione del vino, che celebra i suoi successi e la sua resilienza verso la qualità, sotto i riflettori a "Vi.Vi.Te - Festival del vino cooperativo", evento firmato dall'Alleanza delle Cooperative, da domani al 18 novembre, a Milano al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia.

Approfondimento su WineNews.it

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI
SOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com

Cronaca

"Coop_70. Valori in Scatola"

151.000 sono i km di scontrini emessi in 1 anno da Coop: la distanza Terra-Sole. Il logo? Racconta l'evoluzione della grafica e della pubblicità, con testimonial come il Tenente Colombo, Woody Allen, Luciana Littizzetto e Makkox. E poi ci sono spaghetti, pomodoro e olio enormi in cui entrare per vedere chi li produce: curiosità di "Coop_70. Valori in Scatola", mostra alla Triennale per i 70 anni dei prodotti a marchio Coop. Dal primo panettone ai 4.500 di oggi per 2,7 miliardi di euro di fatturato 2017, dice il presidente Marco Pedroni.

Approfondimento su WineNews.it

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO
REGIONE PIEMONTE
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES

Primo Piano

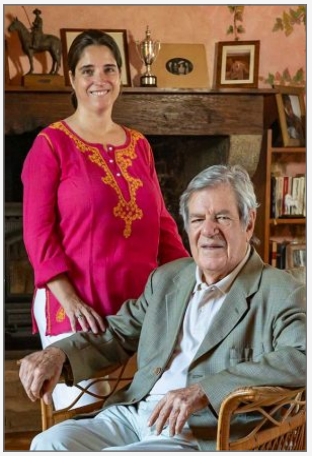
Guida Michelin 2019: è una cucina italiana da "10 e lode"

È una cucina italiana da "10 e lode", quella che emerge dalla Guida Michelin 2019: 367 locali stellati, con l'attesa new entry nell'olimpo dei tre Stelle di Mauro Uliassi, con il suo Uliassi a Senigallia, che si unisce al St. Hubertus di Norbert Niederkofler, al Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, Da Vittorio a Brusaporto dei fratelli Cerea, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio della famiglia Santini, Reale a Castel di Sangro di Niko Romito, Enoteca Pinchiorri a Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde, Osteria Francescana a Modena di Massimo Bottura, La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck e Le Calandre a Rubano dei fratelli Alajmo. "È la seconda guida con più stelle al mondo - commenta a WineNews il direttore della comunicazione della Guida Michelin Italia Marco Do - segno che c'è molta attenzione per la cucina italiana. Dei 29 nuovi ristoranti stellati, molti sono guidati da giovani cuochi under 35, e se pensiamo alle sole 3 Stelle, nel mondo sono 126, in Italia sono 10, vuol dire che l'8% del massimo livello della ristorazione mondiale è in Italia". Nel complesso, oltre ai 10 tristellati, in guida ci sono 39 due stelle (unica categoria che non presenta novità, se non il balzo di Uliassi), e 318 ristoranti con una stella, tra cui, da segnalare, la Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini a Cioccaro di Penango (resident chef è Gabriele Boffa), che porta così a 6 il totale di stelle messe insieme dallo chef toscano (con le due dell'Enrico Bartolini al Mudec a Milano, e una stella a testa della Trattoria Enrico Bartolini nella Tenuta la Badiola del Gruppo Terra Moretti, del Ristorante Casual di Bergamo, e del Glam Enrico Bartolini a Venezia, tutte confermate), e la "doppietta" di Antonino Cannavacciuolo, che oltre alle due stelle confermate al Villa Crespi di Orta San Giulio, vede due dei suoi locali ricevere la stella, il Cannavacciuolo Cafè & Bistrot a Novara ed il Cannavacciuolo Bistrot Torino a Torino, oltre alla prima stella per il St. George by Heinz Beck a Taormina. La Lombardia è la regione più stellata, con 60 ristoranti, mentre il Piemonte riconquista la seconda posizione, con 45 ristoranti, davanti alla Campania, al terzo posto con 43 ristoranti.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il Sassicaia 2015 in vetta alla Top 100 di Wine Spectator



Dopo aver messo d'accordo le guide del Belpaese, il Sassicaia 2015, il vino mito della Tenuta San Guido, la griffe di Bolgheri della famiglia Incisa della Rocchetta, nato con la vendemmia 1968 da una felice intuizione di Giacomo Tachis, conquista il primo posto della "Top 100" 2018 del magazine Usa Wine Spectator. E se l'Italia nei primi dieci posti piazza anche il Chianti Classico Riserva 2015 di Castello di Volpaia (n. 3) e l'Etna San Lorenzo 2016 di Tenuta delle Terre Nere di Marco de Grazia (n. 9), per il Sassicaia è una prima volta: solo nel 1991, con l'annata 1988, è riuscito ad entrare in top 10 (al n. 5). Per il Belpaese è invece la quarta sul gradino più alto, dopo il Brunello di Montalcino 2001 Tenuta Nuova di Casanova di Neri nel 2006, l'Ornellaia 1998 di Tenuta dell'Ornellaia nel 2001 ed il Solaia 1997 nel 2000. "Non eravamo preparati - commenta a WineNews Nicolò Incisa della Rocchetta - ma è una prima volta che ci riempie di gioia. Non so se si possa definire il più grande vino d'Italia, lasciamo che siano gli altri, casomai, a dirlo, ma di certo è tra le maggiori espressioni enoiche del Paese. A cinquant'anni dalla prima annata imbottigliata, possiamo dire che non è più un'innovazione, ma che appartiene alla tradizione del vino italiano".

Approfondimento su WineNews.it

TOMMASI
FAMILY · ESTATES

50 Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.
Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCING IN ACCORDING TO REG. EC N. 1308/2013

Wine & Food

Enogastronomia e territorio: la Michelin "sposa" la "food valley" emiliana

Sotto la "pioggia di stelle" caduta sulla ristorazione italiana, la Guida Michelin Italia, ha sposato la "Food Valley" emiliana, valorizzando la sinergia tra le tre città di Parma, Piacenza e Reggio Emilia e del format "Destinazione Emilia". Perchè se come ha detto il direttore internazionale delle Guide Michelin, Gwendal Poullennec, "l'Italia è il Paese della cucina e della bellezza", è arrivato anche l'annuncio di un tour, nei prossimi tre anni, nel territorio. "Si parte da Reggio Emilia, in maggio 2019, con un nuovo progetto editoriale che presenteremo, poi in autunno la presentazione della Guida sarà a Piacenza, mentre nel 2020 torneremo a Parma, per un grande evento Michelin di livello europeo", ha detto Marco Do, responsabile comunicazione della Michelin Italia.

Approfondimento su WineNews.it

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
GRANDI LANGHE
Quarta edizione
28 • 29 gennaio
Alba
2019

WineNews.tv

Massimo Bottura: "la cucina italiana al centro del mondo, gli chef ambasciatori della cultura"

"Oggi, dagli Stati Uniti come dalla Russia, si viene in Italia per mangiare bene: se una volta parlavano tutti della Francia, oggi è il Belpaese al primo posto nelle preferenze. Bisogna continuare ad essere ambasciatori della nostra agricoltura e a fare cultura. Sia formando i cuochi italiani, sia gli ambasciatori del made in Italy, ossia i ragazzi che da tutto il mondo vengono qui a conoscere la nostra cucina. I grandi ristoranti, poi, sono veri e propri attrattori turistici, lungo tutta la Penisola: solo cinque anni fa era impensabile uno stellato sull'Aspromonte ...".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it