

La News



Chef mondiali & vini italiani

Il n. 1 Massimo Bottura, il n. 2 Joan Roca e il n. 3 Mauro Colagreco, i migliori chef al mondo al vertice della "The World's 50 Best Restaurants 2018", insieme ai fornelli per solidarietà: l'occasione unica è "Once Upon a Kitchen", charity dinner a cura di di Gr8, che organizza eventi indimenticabili, di scena domani al Gotham Hall di New York City in favore di God's Love We Deliver che fornisce pasti a domicilio ai malati della Grande Mela. Ad accompagnare i loro grandi piatti, una selezione di vini scelti personalmente dagli chef con Roberto Cipresso, tra i più famosi wine maker internazionali, che li racconterà al pubblico di filantropi commensali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La Brexit nei pensieri del vino italiano

Quali saranno le reali conseguenze della Brexit sull'Europa e sul mercato, è ancora difficile capirlo. Di certo, i rapporti tra Paesi Ue e Uk cambieranno, ed il Regno Unito diventerà, di fatto, un Paese extraeuropeo, e come tale andrà affrontato. Sono alcune delle riflessioni emerse oggi nel focus di scena alla Luiss School of Law, promosso dall'Unione Italiana Vini. La speranza di tutti, come hanno ricordato presidente e vicepresidente Uiv, Ernesto Abbona e Lamberto Frescobaldi, ma anche i vertici della Wine & Spirits Trade Association e l'Ambasciatore Uk in Italia, Jill Morris, è che alla fine si raggiunga un accordo "win win" tra Regno Unito e produttori di vino Ue in un mercato che, per il Belpaese, vale 800 milioni di euro all'anno. Che questa speranza si concretizzi, però, è tutt'altro che scontato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La "Top 100 Best Values" di "Wine Spectator"

Da Feudi di San Gregorio ad Attems, da Rocca delle Macie ad Allegrini, da Argentiera a Tormaresca, da Chiarlo a Renato Ratti, da Castello di Monsanto a le Colture, da La Cappuccina a Terenzuola: sono solo alcuni dei nomi italiani premiati dalla "Top 100 Best Values" 2018 di "Wine Spectator", la selezione delle 100 etichette migliori del mondo per rapporto qualità prezzo, giudicati almeno con 88 punti su 100, con un prezzo massimo di 20 dollari, e prodotti in quantità rilevanti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Attentissima al prezzo, satura, ma fondamentale: la Germania del vino secondo l'Ice

La Germania, per il vino, è un mercato sempre più complicato, tra un consumo ormai sostanzialmente stabile, pochi spazi di crescita e una competizione sui prezzi serratissima, con i discount che sono il canale distributivo più importante, per citare gli aspetti più eclatanti. Eppure, non soltanto per la sua prossimità, ma anche e soprattutto per i volumi ed i valori che rappresenta, è un mercato imprescindibile per le cantine italiane, che vedono di quello teutonico il secondo Paese più importante in volume e valore dopo gli Usa. Nel primo semestre del 2018, dai dati dell'Ice di Berlino analizzati da WineNews, la Germania ha fruttato al Belpaese 496 milioni di euro (+2,1% sul 2017), "e considerando i trend degli ultimi anni, è lecito attendersi una certa stabilità, e un valore del nostro export enoico intorno al miliardo di euro all'anno (nel 2017, 997 milioni di euro, ndr)", commenta il direttore dell'Ice berlinese, Fabio Casciotti. Un mercato, dove l'Italia la fa da padrona, con una quota del 36% tra i vini di importazione in valore tra gennaio e settembre 2018 (ma in calo dello 0,8% sullo stesso periodo del 2017), ma dove i competitor più importanti, ancora a distanza, crescono velocemente, dalla Francia (25,5%, +3,3%) alla Spagna (16,9%, +9,2%). In un mercato che, di fatto, si gioca sui centesimi, dato che, secondo uno studio del Deutsches Wein-Institut il prezzo medio del vino nel commercio al dettaglio in Germania è di 2,92 euro al litro. Con i discount, tra i canali di distribuzione, a fare la parte del leone (48%), dove i prezzi vanno da 1,99 euro a 4,99 euro, seguiti da Iper e Supermercati (29%), dove, salvo rare eccezioni, si arriva a 10 euro, e poi dal commercio specializzato (8%) e da altri canali (5%), mentre la vendita diretta dai produttori tedeschi persa per l'11%. Dati su cui riflettere, anche alla luce di un export enoico italiano fatto per oltre quasi il 60% da vini Dop e Igp, soprattutto rossi. E se dominano Toscana e Veneto, seguite a distanza dal Piemonte, tra i vini fermi, mentre tra gli spumanti dominano Prosecco e Asti, "negli ultimi anni i vini siciliani, campani e pugliesi sono sempre più presenti nel mercato tedesco. Uno degli esempi più emblematici di questo trend è il "Primitivo", quasi assente fino a pochi anni fa e oggi sempre più presente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"La Liste" 2019, la guida delle guide della ristorazione mondiale

La stagione delle guide non finisce mai: ecco l'edizione 2019 de "La Liste", una sorta di "guida delle guide" della ristorazione mondiale, che mette insieme i giudizi di oltre 550 guide e pubblicazioni (e quelli on line dei clienti), convertiti in centesimi. Al top assoluto, con il punteggio di 99,75, c'è il Guy Savoy di Parigi. Il primo degli Italiani è Le Calandre di Rubano della famiglia Alajmo al n. 18, davanti al Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio della famiglia Santini, al n. 30. Posizione n. 34 per l'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, seguita, al n. 39, da La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck. Al n. 54 c'è il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi della famiglia Iaccarino, seguito al n. 60 dal Da Vittorio di Brusaporto dei fratelli Cerea, e dall'Uliassi di Senigallia di Mauro Uliassi, fresco di terza stella Michelin, al n. 73. Al n. 92 c'è il Casa Vissani di Gianfranco e Luca Vissani, a Baschi, e gli italiani tra i primi 100 diventano 9 se si considera anche l'8 1/2 Otto e Mezzo Bombana di Hong Kong di Umberto Bombana, unico trisstellato Michelin fuori dai confini del Belpaese. Appena fuori dalla prime 100 posizioni, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, di Giorgio e Annie Feolde, e il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa (con la famiglia Ceretto).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

TripAdvisor incorona Villa Crespi il miglior ristorante di lusso d'Italia

Per gli utenti più raffinati e chic, i Travelers' Choice Restaurants by TripAdvisor incoronano ogni anno il miglior ristorante di lusso, tenendo conto di qualità e quantità delle recensioni: al n. 1 quest'anno c'è Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo, il bistellato Michelin giudice di Masterchef, fresco di due nuove stelle ai Bistrot di Torino e Novara. Seguito a ruota dal Ristorante Lido '84, una stella Michelin, dello chef Riccardo Camanini a Gardone Riviera, e dal Da Vittorio, storico tre stelle di Brusaporto della famiglia Cerea. In Top 10 anche il neo trisstellato Uliassi di Mario Uliassi a Senigallia, La Pergola del tre stelle Heinz Beck, il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, la Bottega del Buon Caffè di Firenze, l'Ensampe Pesce di Sala Bolognese, l'Esplanade di Desenzano del Garda e il Riviera di Venezia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra cibo, cultura, Italia ed Europa: la lectio magistralis (integrale) di Philippe Daverio

Il critico d'arte nella chiusura dell'Anno del Cibo italiano nel mondo: "dobbiamo lavorare sul racconto del "mito" legato alla nostra enogastronomia e ai nostri territori. E dobbiamo essere aperti come siamo sempre stati, e non chiuderci su noi stessi. E da questo deve ripartire non solo l'Italia, ma l'Europa, che è quella delle Regioni, e delle ragioni. Perché è quella del glocal vero, non teorico, dove un modo di mangiare toscano o napoletano si può imparare nel mondo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)