

La News



Grandi etichette e piatti della tradizione

Le etichette top incontrano i piatti della tradizione: ecco gli abbinamenti preferiti dagli italiani per la tavola delle feste, firmato da "Spot And Web". In cima cappone ripieno e Amarone Fieramonte di Allegrini, seguito da Ornellaia e faraona e da capesante e Vintage Tunina di Jermann. Quindi pandoro e Franciacorta Annamaria Clementi Ca' del Bosco, agnolotti e Barolo Monprivato di Mascarello, Etna Bianco Terre Nere con il pesce spada, Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore e bacca, Barbaresco Asili Vecchie Viti di Roagna e tortellini in brodo, bollito misto e Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe e Brunello di Casanova di Neri e cotechino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Rilancio Oltrepò

Qualità, tipicità e valore commerciale: ecco i tre pilastri su cui poggia il rilancio dell'Oltrepò Pavese, territorio dal potenziale ancora tutto da esprimere e che ha istituito sei tavoli di lavoro per la valorizzazione delle sue principali denominazioni, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg, Pinot Nero e Riserva Rossa, Riesling, Bonarda, Sangue di Giuda e Buttafuoco. Il primo impegno è quello di dare corso all'iter di approvazione delle modifiche dei Disciplinari di Produzione che il Consorzio ha validato nelle ultime sedute 2017-2018, quindi si metterà mano alla semplificazione e razionalizzazione dell'offerta, per passare alla revisione delle modalità di raccolta e delle rese produttive. Secondo tema, la creazione dei Tavoli di Denominazione, per finire con il tema dei prezzi, sia delle uve che dei vini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Gli chef stellati nei penitenzieri

A Torino, al carcere Le Vallette, a cucinare per 150 detenuti sarà lo chef stellato Matteo Baronetto del Ristorante Del Cambio, a Milano sarà invece Ivan Milani, chef de Al Pont de Ferr, ai fornelli della Casa di Reclusione Opera, e Anna Maria Palma, chef de "La Prova del Cuoco" su Rai1, cucinerà per 350 carcerati a Roma, nel carcere femminile di Rebibbia: ecco "L'Altra Cucina ... Per un Pranzo d'Amore" 2018, promossa per Natale da Prison Fellowship Italia Onlus, il 18 dicembre in 13 Istituti penitenziari d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Bollicine, le feste tirano la volata ad un 2018, ancora una volta, in crescita

Protagoniste ormai a tutto pasto e tutto l'anno, traino dell'export italiano di vino, per le bollicine, le feste di fine anno rimangono un momento topico. Tanto che nelle festività, secondo i dati Istat elaborati da Ismea, partner dell'Osservatorio del Vino, con Unione Italiana Vini, ne saranno stappate più di 66 milioni di bottiglie in Italia, mentre all'estero saranno ben 181 milioni. Un fiorire di brindisi made in Italy che spinge le vendite totali nel 2018 sopra le 700 milioni di bottiglie (+5% rispetto al 2017), di cui 190 milioni in Italia (+4%) e oltre 500 esportate (+6%). Diverse, restando sul lungo periodo delle feste di fine anno (dall'8 dicembre al 6 gennaio), le previsioni dell'Ovse - Osservatorio Vini Spumanti Effervescenti, guidato da Giampietro Comolli, secondo cui gli italiani stapperanno una media di 3 milioni di bottiglie di bollicine al giorno, per un totale di 90-92, comprese però 3,5 milioni di bottiglie di sparkling straniero, di cui 3,1 milioni di bottiglie di Champagne. Tornando alla produzione nazionale, l'export di vini spumanti italiani, dunque, si conferma principale traino del settore, con un consuntivo 2018 previsto in ulteriore crescita, soprattutto sul fronte valori, dove sono attesi 1,5 miliardi di euro (+13%). Il Prosecco Doc, insieme al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, anche nel 2018 primeggia nelle esportazioni: da solo rappresenta infatti circa il 15% a valore dell'intero comparto vinicolo italiano e il 61% sull'intero settore spumantistico. Tra i principali Paesi clienti, il Regno Unito, nonostante un calo del 4% a volume, si conferma il primo Paese di destinazione dello spumante italiano, con oltre 100 milioni di bottiglie vendute nel periodo gennaio-settembre. Crescono del 9% le esportazioni verso gli Stati Uniti, con quasi 80 milioni di bottiglie, e segue la Germania con circa 32 milioni. "Come da tradizione, i nostri spumanti troveranno un posto di primo piano sulle tavole degli italiani durante le festività - commenta Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini - ed ottimi risultati vengono registrati anche sul fronte delle esportazioni. Il vino italiano sta per chiudere un anno positivo, pur sapendo di dover lavorare sodo per continuare a crescere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Intrecci": il fattore umano per la sala dei ristoranti

La convinzione che la sala, per un ristorante, sia fondamentale quanto la cucina; la certezza che il fattore umano sarà "l'ingrediente" del futuro; la consapevolezza che l'accoglienza è un'arte, e come tale va curata in ogni dettaglio. Tre "c", come calore, classe, e carattere, su cui è basata la filosofia di "Intrecci", la Scuola di Alta Formazione di Sala fondata da Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, e oggi guidata dalla figlia (che nel 2019 festeggerà i 40 anni). O che sia un ristorante, magari il n. 1 al mondo, come l'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, raccontata da Beppe Palmieri, che ne guida sala e cantina, o il Pipero al Rex di Alex Pipero, a Roma, o ancora un'icona della moda italiana, come Cucinelli, nelle parole di Brunello Cucinelli, o dei motori, come Lamborghini, raccontata dal Ceo Stefano Domenicali. O, ancora, la Nazionale di Calcio, rappresentata dal Ct Roberto Mancini, tra gli ospiti di "Note a Margine", oggi ad Orvieto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'eccellenza italiana in mano alle cooperative: dalle mele, a quota 100%, al vino, al 52%

L'Italia delle eccellenze enogastronomiche, tra Dop e Igp, deve il suo successo alle cooperative. I dati di Concooperative fotografano infatti un Belpaese che vola nelle eccellenze (la Dop Economy vale 15,2 miliardi di euro), trainate in gran parte dalle cooperative alimentari, custodi e promotrici di territori e prodotti tradizionali. Oltre al caso emblematico delle mele, con le Dop che sono in mano alle cooperative quasi al 100%, significativa è la presenza della cooperazione anche nel vino: il 52% delle produzioni delle Dop italiane e il 65% delle Igp viene prodotta dalle cantine cooperative, come dimostra l'80% del Soave Doc, il 62% della Valpolicella, e il 50% del Prosecco in Veneto, o ancora la quota dei vini di qualità in Trentino, con percentuali superiori al 90%, e il 50% del Nobile di Montepulciano in Toscana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Alla scoperta del più grande "hub" del pesce d'Italia: il Mercato Ittico di Milano

Il mercato del pesce più importante d'Italia, il Mercato Ittico Milano, guarda al futuro, con un nuovo marchio ed investimenti importanti su trasparenza e provenienza del pesce, sicurezza alimentare e tracciabilità commerciale. A WineNews, Cesare Ferrero e Stefano Zani, presidente e dg di So. Gemi, la società che controlla il mercato meneghino, dove nel 2018 sono stati venduti più di 75 milioni di euro di pesce, per il 30% pescato e per il 70% di allevamento, per la maggior parte dai mari stranieri, con una quota di pesce italiano del 35%.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)