

La News



Brindisi con Giuseppe Palmieri

Poche ore al brindisi più atteso dell'anno, se ancora non avete pensato a cosa stappare, il consiglio che vi regala WineNews è d'autore. A suggerirci le bollicine ideali per dare il benvenuto al 2019, è Giuseppe Palmieri, guida della cantina e della sala del ristorante n. 1 al mondo, l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura. Con un "quintetto" di etichette per un brindisi tra grandi bottiglie e qualche "chicca": Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosè 2006 di Ferrari, Franciacorta Anna Maria Clementi 2009 di Cà del Bosco, Prosecco di Asolo Extra di Bele Casel, Blanc de Blancs Riserva 2010 di Cantina della Volta e MG09 Brut Metodo Classico di Marco Gozzi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Capodanno italiano

A mezzanotte, nel mondo si stapperanno 500 milioni di bottiglie di spumante italiano (+6% sul 2017), un record storico per la Coldiretti, spinto da quello delle esportazioni, per la prima volta a 1,5 miliardi a valore (+13%). Un primato dell'Italia nei calici, ma anche nel piatto, con il record all'export anche per panettoni, formaggi, salumi, tortellini, cotecchini e caviale (3,4 miliardi di euro solo a Natale). In Italia? Salteranno 68 milioni di tappi di spumante (+3%), made in Italy per 9 italiani su 10, mentre cala la spesa per il Cenone ma che sarà comunque un trionfo di italianità: 82 euro in media a famiglia (-7%), con 2 italiani su 3 a casa, mentre secondo la Fipe, 6,3 milioni (contro i 6,2 milioni del 2017) saranno al ristorante dove si stapperanno 1,8 milioni di bollicine per una spesa complessiva di 507 milioni di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Philippe Bertherat, dalla finanza al vino

Dalla finanza al vino, dalla Svizzera alla Val d'Orcia, con la Toscana enoica che continua ad attirare capitali esteri. Ecco il percorso che ha portato Philippe Bertherat, ginevrino, membro dell'Advisory Council di Sotheby's, ad acquistare terra e vigneti e fondare una cantina a Pienza, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco. Nasce così il progetto di Fabbrica, nel 2012, insieme alla moglie Tonie, architetto lussemburghese: 140 ettari, di cui 35 coltivati a vigneto in regime biologico ed il resto diviso tra aree seminative, ulivi e bosco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

2018 in crescita per i "big" del vino italiano, outlook positivo per il 2019

Il 2018 che sta per chiudersi, tutto sommato, è stato l'ennesimo anno positivo e di crescita per il vino italiano, e anche il sentiment per il 2019 è positivo, sebbene nei 12 mesi appena passati siano emerse in tutta la loro evidenza delle criticità da affrontare quanto prima: dal rallentamento dei vini fermi, all'export, "mascherato" dalla crescita del Prosecco, ad una ripresa dei consumi interni meno solida di quando ci si aspettasse. Comunque un anno di crescita, o nel peggiore dei casi di tenuta, per i big del vino italiano, nonostante una vendemmia 2017, la più scarsa degli ultimi 50 anni, tanto che, in alcuni casi, è mancato prodotto. Emerge dal sentiment dei manager, dei produttori e dai bilanci di 15 delle più grandi aziende italiane per fatturato, tra i leader assoluti del mercato, sondati da WineNews. Realtà che vanno dal Gruppo Italiano Vini (Giv) ad Antinori, da Mezzacorona a Santa Margherita, da Banfi a Schenk, da Zonin a Ruffino, da Cavio alla Cantina di Soave, dal Gruppo Lunelli (Ferrari) a Masi, da Frescobaldi a Villa Sandi, al Gruppo Terra Moretti, che, nel 2017, hanno messo insieme un fatturato complessivo superiore ai 2,1 miliardi di euro, più o meno un quinto del fatturato complessivo delle cantine del Belpaese. Per un terzo del campione, il 2018, si chiuderà con una sostanziale stabilità del fatturato, dato da leggere positivamente, perché vuol dire, vista la scarsità di prodotto, aver spuntato prezzi medi più alti. Per un altro terzo, la crescita è stata contenuta, tra il +2% ed il +5%, mentre tre aziende segnalano una crescita tra il 5% ed il 10%, e soltanto due realtà stimano un +20%. Merito delle esportazioni che, in linea con quanto espresso dalle realtà sondate da WineNews, dovrebbe toccare i 6,2 miliardi di euro nel 2018, in leggera crescita sul 2017. Grazie, essenzialmente, al Prosecco con i vini fermi che fanno più fatica. Sul fronte del mercato interno, invece, se la quasi totalità delle aziende evidenzia come la ripresa dei consumi, almeno in Gdo, non sia stata solida come atteso e sperato, qualche segnale positivo arriva dal canale horeca. Abbastanza, nonostante le tante incognite sul tavolo, a partire dalla Brexit, per guardare con serenità al 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

A Capodanno WineNews a tavola con le grandi chef stellate

Se per anni l'alta cucina d'autore è stata nelle mani degli uomini, e alle donne restava "solo" la tradizione culinaria di tutti i giorni, adesso sempre più chef donne sono alla guida delle cucine dei grandi ristoranti stellati: per il Cenone di Capodanno WineNews ha chiesto i piatti che non possono mancare a tavola proprio a tre delle più influenti cuoche nel panorama nazionale. Del calibro di Chiara Pavan, giovane guida del Venissa, una stella Michelin, che per San Silvestro consiglia il Pil pil di Baccalà e i Crudi dell'Alto Adriatico, poi i Cappelletti di magro in Brodo di Spezie, e l'Aragostella con Foi Gras, Salsa al Venissa 2014 e Mandorle; a chiudere, il tradizionale Panettone. O del calibro della ex giudice di MasterChef Antonia Klugmann, tornata al suo L'Argine di Vencò, dove per Capodanno propone una Fregola Tostata al Limone e Papavero, e una Guancia di manzo bollita nella Birra e nel Cardo. Non poteva mancare Nadia Santini, che guida la cucina del tristellato Dal Pescatore, sulle cui tavole mette L'Orto d'Inverno con Scampi alla Piastra e Crema di Fagioli dell'Occhio, seguito da Lasagnette all'uovo al Battuto di Reale con Cime di Rapa al Salto e Senape, e poi i Maccheroni di Ananas Vanigliati con Perle di Melograno e Frullato di Lamponi e Champagne. Buon appetito!

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Cenone di Capodanno tra campagna e città d'Europa e d'Italia

Che sia nelle piazze delle città d'arte o dei mille borghi d'Italia, nelle campagne del Belpaese dove gli agriturismi spopolano, o al ristorante, quello di capodanno è, senza ombra di dubbio, il brindisi più conviviale dell'anno, dove tutti, allo scoccare della mezzanotte, alzano i calici e condividono sogni e speranze. E se 250.000 persone, secondo la Coldiretti, lo faranno negli agriturismi italiani (che, nel 2018, hanno registrato complessivamente 13 milioni di presenze), tra le città europee la più ambita è Parigi, la città più romantica del mondo, seguita, nella top 10 di "TheFork", da Roma, con i ristoranti della Città Eterna che, per stasera, prediligeranno il pesce. Sul gradino più basso del podio troviamo invece Madrid, seguita da Barcellona e Lisbona, quindi Milano, al n. 6, Bruxelles, Amsterdam, Porto e Firenze, al n. 10.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I vitigni resistenti, una risposta alle malattie della vite, con un occhio all'ambiente

Si chiamano Piwi, nascono all'Università di Friburgo, ma la ricerca ha fatto passi da gigante anche in Italia, a partire dall'Università di Udine: ecco i vitigni resistenti alla peronospora, all'oidio ed alla botrite, nati dall'incrocio di diverse varietà. Un modo per ridurre l'utilizzo dei trattamenti, ma anche di acqua, abbattendo l'immissione di anidride carbonica, con grande beneficio per l'ambiente. A WineNews le parole dell'enologo Nicola Biasi, di Eugenio Sartori (Vivai Cooperativi Rauscedo) e di Massimo Vallotto (Ca' Apollonio).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)