

La News



I ristoranti più cari al mondo

È il Sublimotion di Ibiza il ristorante più caro del mondo: il conto, per quella che più che una cena è un'esperienza multi sensoriale tra alta cucina, realtà virtuale e DJ, parte da 1.850 dollari. Sul podio anche il Masa di New York, a 595 dollari a commensale, ed il mitico Ultraviolet di Shanghai, dove gli ospiti di chef Paul Pairet spendono 570 dollari. Così la "Most Expensive Restaurants in the World" 2019, firmata dal portale "The Street", dove trova posto anche l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura, a Modena, per due volte in cima alla "50 Best Restaurants", al n. 21: il menù da 12 portate costa 325 dollari, cui volendo si possono aggiungere i 213 per i vini in abbinamento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Politica tra social e ... campagna

È un agosto fuori dal comune per la politica italiana, alle prese con una crisi di Governo "drammatica", per tempistiche e contesto, con la finanziaria da approvare a novembre ed un ruolo in Europa, dove si decide la sorte delle politiche agricole e non solo, sempre più sfumato. Si preannunciano settimane sempre più calde, ed il tenore degli annunci e delle dichiarazioni, ovviamente a mezzo social, lo testimoniano. In questo senso, il protagonista è il Ministro degli Interni Matteo Salvini, che da Twitter e Facebook non perde occasione per ribadire le proprie posizioni. E se la "campagna" elettorale è già iniziata, a colpi di selfie in spiaggia, il momento della pacatezza è tra quella reale, dei filari di Sangiovese, già avanti con la maturazione, e dei fiori di zucca degli orti della Toscana, ritiro, per qualche giorno, del Ministro ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Canada: Cisgiordania non è Israele

La dicitura "made in Israel" sui vini prodotti negli insediamenti israeliani in Cisgiordania è "falsa e fuorviante" per i consumatori: la sentenza del Tribunale Federale Canadese ha di fatto ha ribaltato la decisione della Canadian Food Inspection Agency, secondo cui invece l'etichetta soddisfaceva i trattati di libero scambio tra i due Paesi. "L'identificazione dei vini come prodotti israeliani - spiega il magistrato Anne Mactavish - impedisce ai consumatori di esprimere le loro opinioni politiche attraverso le loro scelte di acquisto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vizzari: "nella ristorazione italiana molto di buono, ma poco di nuovo"

"Molto di buono, ma poco di nuovo: sintetizzerei così il senso della Guida "I Ristoranti e i Vini d'Italia" 2020, nel senso che obiettivamente in Italia si mangia davvero molto bene, con una crescita della qualità importante a tutti i livelli, da quello più alto alle trattorie, dalle pizzerie ai ristoranti etnici". Così Enzo Vizzari presenta a WineNews la Guida dell'Espresso: c'è da aspettare ancora un po' per poterla sfogliare (la presentazione il 14 ottobre a Firenze, ndr), ma è quasi pronta, e dopo aver anticipato i premi al Pranzo (Lido 84), al Maitre (Thomas Piras del Contrast), al Cuoco (Alessandro Del Favero dell'Aga), al Giovane (Paolo Griffa del Pietit Royal del G. H. Royal & Golf), all'Innovazione in Cucina (Terry Giacomello dell'Inkiostro) ed alla Carriera (Tonino Mellino del Quattro Passi), rivela in anteprima a WineNews anche il nome del Miglior Sommelier: Pascal Tinari del Villa Maiella, il ristorante stellato di famiglia a Guardiagrele (Chieti). "Da qualche anno - riprende Vizzari - non ci sono grandi novità e grandi emergenti, la situazione al vertice della ristorazione italiana è consolidata, anche rispetto alle chef donne ed alla generazione della "Nuova Cucina Italiana", che ha portato in auge, tra il 2005 ed il 2010, chef come Bottura, Romito, Niederkoßler, Uliassi. Interessante il movimento intorno alla cucina etnica, impressionante per crescita numerica, che ha portato con sé qualche locale di qualità, specie al Nord. Un altro fenomeno che ho toccato con mano è proprio la disparità geografica: la Lombardia è impressionante per numero di tavole di qualità, così come il Veneto, mentre altre Regioni, dal grande potenziale, sono ferme, a partire dalla Toscana e dal Lazio". Ma è nel bicchiere la vera rivoluzione, a patto che germogli, da qui ai prossimi anni. "La novità più tangibile - conclude Enzo Vizzari - è invece nelle carte dei vini: a tutti i livelli è evidente la svolta verso i vini naturali e biologici. Dobbiamo vedere quanto si tratta di moda e quanto di cambiamento delle abitudini di consumo, e quindi quanto, come tendenza, si consoliderà. È obiettivo che ci sia un'attenzione sempre più importante al biologico, e soprattutto ad un certo livello questo si ripercuote sulle scelte dei sommelier".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Osservatorio Signorvino: come e cosa beve il wine lover italiano

Veneto, Toscana, Piemonte, Lombardia e Trentino Alto Adige: passa per sole cinque Regioni l'85% delle vendite, a valore, di Signorvino, la più importante "enocatena" d'Italia, con 16 punti vendita nelle più importanti città del Belpaese, capace di muovere un milione di bottiglie di vino all'anno, per un fatturato di 31 milioni di euro. Che, attraverso i numeri del suo Osservatorio, racconta un trend di crescita a valore di tutte le tipologie e tutte le fasce di prezzo, con quella che va dai 9,90 ai 29,90 euro che rappresenta il 48% del venduto (+8%). Il cliente medio, rivela ancora l'Osservatorio, è ancora maschio, tra i 35 ed i 40 anni, con una particolare curiosità per le bottiglie dei piccoli produttori, specie se giovani ed emergenti. Importanti anche le etichette dei brand più conosciuti, specie tra i consumatori che si avvicinano per la prima volta al mondo del vino, che si lasciano guidare volentieri tra i vini premiati dalle guide. I dati più aggiornati, inoltre, raccontano, nei primi sei mesi 2019, il boom delle bollicine, che crescono sullo stesso periodo del 2018, con un peso nel venduto del 24% a valore. Al primo posto per incidenza venduto c'è il Franciacorta, seguito da Prosecco e Trentodoc, ma il trend a valore è positivo anche per le altre categorie.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Parmigiano Reggiano, un'icona del made in Italy tra record, futuro e dazi Usa

Icona del made in Italy nel mondo, primo marchio Dop per la "The Most Influential Brands 2018" di Ipsos, primo prodotto Dop/Igp per valore alla produzione, con un giro d'affari al consumo di 2,4 miliardi di euro, il Parmigiano Reggiano merita appieno la definizione di "re dei formaggi", specie dopo il record delle 3,7 milioni di forme prodotte nel 2018. L'unica ombra è la minaccia del presidente Usa Trump di applicare nuovi dazi in quello che è oggi il secondo mercato estero di sbocco (dietro la Francia), che si traduce in un dazio che passerebbe da 2,15 dollari a 15 dollari al chilogrammo, un prezzo al consumo che passerebbe da 40 dollari a 60 dollari al chilogrammo ed il pericolo, concreto, di un crollo dei consumi dell'80-90%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dall'uso in vigna alla "demonizzazione" in Europa: il rame nell'agricoltura biologica

A WineNews Cristina Micheloni, agronomo e presidente Aiab - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica Friuli Venezia Giulia: "solo nel bio, fino ad oggi, c'è la volontà di limitare l'uso del rame. Ma non è vero che ha sempre un impatto negativo: meno ne usiamo e meglio è, ma qualsiasi cosa facciamo in agricoltura ha un impatto importante sul suolo, e spesso le alternative sono ancora peggiori".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)