

## La News



## I vini "Must Buy" secondo Wine-Lister

La fine dell'anno si avvicina, ed è tempo di concedersi qualche regalo. Magari, una grande bottiglia. E in questo senso, i vini migliori su cui puntare, per qualità, prezzo, notorietà e prospettiva, si confermano due italiani, il Barolo Brunate 2010 di Giuseppe Rinaldi, e l'Alceo 2013 del Castello dei Rampolla, saldamente in testa alla lista mondiale dei "Must Buy" del portale Wine-Lister, che ha appena aggiornato la sua classifica con oltre 150 new entry. Soprattutto dalla Borgogna, mentre l'Italia conta 31 nuove entrate, in particolare da Toscana (15, grazie soprattutto a Case Basse Soldera e Castello dei Rampolla) e Piemonte (14, guidato da Gaja).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Usa, da oggi scattano i dazi

Sono scattati da oggi i super dazi Usa imposti da Trump su 7,5 miliardi di dollari di merci europee, che colpiscono anche il made in Italy. Al punto che, sottolinea la Coldiretti, è facile stimare un calo delle vendite dei nostri prodotti negli States pari al -20% nei prossimi mesi. Tra i prodotti italiani più colpiti, i liquori ed i formaggi. Nel primo caso, sottolinea Federvini, saranno penalizzate soprattutto le Pmi, per le quali, spesso, gli Usa valgono il 30% del fatturato (163 milioni di dollari il valore totale delle esportazioni di liquori italiani verso gli Stati Uniti). Tra i formaggi, Grana e Parmigiano, con dazi che passano da 2,15 a 6 dollari al chilo (e prezzi al consumo dai 40 ai 45 dollari al chilo) saranno quelli a pagare il prezzo maggiore, stimato i 29 milioni di euro di perdite sui 117 totali previsti per il settore lattiero caseario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

SIGNORVINO  
100% VINI ITALIANI



## Cronaca

## Sanguis Jovis diventa "internazionale"

Il Sangiovese è il vitigno italiano più diffuso, ma di lui, ancora, dal punto di vista scientifico, c'è molto da scoprire. Obiettivo di Sanguis Jovis, scuola di Alta Formazione sul Sangiovese, guidata da Attilio Scienza e Alberto Mattiacci, e voluta dalla Fondazione Banfi, emanazione culturale della cantina leader del Brunello di Montalcino, che guarda ad un futuro sempre più internazionale: "l'idea è di portare il format della Scuola all'estero, o di far accedere studenti stranieri con docenze multilingue", ha spiegato a WineNews il presidente della Fondazione Rodolfo Maralli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Ristoranti italiani, la soddisfazione degli ospiti supera l'85%. Toscana, Umbria e Veneto al top

Il turismo enogastronomico è ormai una delle più importanti motivazioni di viaggio in Italia, con tanti turisti del Belpaese e dal mondo che vanno alla scoperta dei territori, spinti in primis dalla voglia di conoscere e provare produzioni vinicole, agroalimentari e cucina. Con l'Italia che, nel piatto e nel calice, nel complesso, esprime un'offerta che piace molto, tanto che il grado di soddisfazione complessivo degli ospiti dei ristoranti italiani è del 85,1%. È una delle evidenze che emergono dal rapporto 2019 di "Travel Appeal", che ha analizzato oltre 20,9 milioni di recensioni on line (di cui il 51% proprio legate ai ristoranti) tra settembre 2018 ed agosto 2019 pubblicate sui principali portali da turisti stranieri ed italiani. Nel dettaglio, spiega l'analisi, ci sono 143.800 ristoranti presenti sul web in Italia, di cui l'82% attivi (ovvero che hanno registrato almeno una recensione nell'ultimo anno). Nel complesso, emerge che l'esperienza generale di chi va al ristorante riscuote un livello di soddisfazione dell'87,9%. Ma il dato curioso è che a soddisfare i clienti dei ristoranti italiani è soprattutto l'accoglienza, che raggiunge un rating del 90,4%, mentre la qualità del cibo, pur con una valutazione elevatissima, è all'86,7%. Un segnale, forse, della grande attenzione posta al tema della sala - grazie ad esperienze come quella dell'Associazione "Noi di Sala", tra le altre - come strumento fondamentale per valorizzare appieno il lavoro della cucina, dopo anni in cui sotto ai riflettori ci sono stati soltanto gli chef. In ogni caso, se valutazioni superiori all'80% di soddisfazioni la spuntano anche voci come la posizione, l'estetica e la pulizia dei ristoranti, i costi, ovvero il prezzo, piacciono meno, dato che il grado di soddisfazione da parte dei clienti di ferma appena al 61%. Tra gli stranieri (che hanno firmato il 18% delle recensioni totali sulla ristorazione), quelli più "soddisfatti" dell'esperienza enogastronomica nei ristoranti italiani sono gli americani, con un livello che raggiunge l'89,6% di soddisfazione, seguiti, di pochi punti, nell'ordine, da inglesi, tedeschi, spagnoli e francesi. Tra le regioni, invece, quella con la migliore reputazione per il food è la Toscana (85,2%), di pochissimi decimali davanti ad Umbria e Veneto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Pandolfini, al top Sassicaia e Romanée Conti

1,1 milioni di euro d'incasso totale, pari al 195% delle stime: non poteva festeggiare meglio i suoi primi vent'anni nel mondo dei fine wine la Casa d'Aste Pandolfini. Con risultati eccezionali, nell'asta dei giorni scorsi a Firenze, per i vini del Belpaese, con la verticale completa (1968-2015) di 46 bottiglie di Sassicaia della Tenuta San Guido, aggiudicata a 15.925 euro, ma bene hanno fatto anche le 5 bottiglie di Brunello di Montalcino Case Basse (Gianfranco Soldera) 2006, che hanno fermato la gara a 3.430 euro, ed una menzione va ai lotti de Le Pergole Torte di Montevervine, che hanno superato il 240% delle stime iniziali, in particolare con una doppia magnum del 2013 che è stata venduta a 2.082 euro. Tra i top lot italiani, 6 bottiglie di annate diverse di Masseto, aggiudicate a 4.165 euro, 6 bottiglie di Barolo Falletto Riserva Etichetta Rossa Bruno Giacosa 1989, aggiudicate per 5.880 euro, ed il Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno, con 4 bottiglie di annate diverse aggiudicate a 3.920 euro, e le 6 bottiglie di Amarone della Valpolicella Selezione Giuseppe Quintarelli 2000, aggiudicate per 6.370 euro. Topo lot assoluto, però, è stato quello di 3 bottiglie del Grand Cru Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1979, aggiudicate a 33.075 euro, mentre 1 bottiglia del 2014 è stata battuta a 15.312 euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Ecco il "Club dei Ceos", la "Davos" itinerante del vino d'Europa, per fare lobby in Ue

Sostenibilità, rapporto tra vino e salute, campagne anti-alcol, dazi e accordi di libero scambio: sono gli argomenti al centro della prima riunione del "Club dei Ceos", nato da un'idea di Domenico Zonin, vicepresidente del Ceev-Comité Européen des Entreprises Vins e del gruppo Zonin1821, che ha messo intorno ad un tavolo, nella cantina Torres in Spagna, i vertici di 27 delle più importanti realtà del vino d'Europa, in una sorta di "Davos" itinerante del vino che avrà cadenza annuale. A rappresentare il Belpaese, oltre a Zonin, i vertici di realtà come Frescobaldi, Ruffino, Schenk Italia Wineries, Mastroberardino, Masi, Mondo del Vino, Botter e Terenzi. Così, spiega Zonin, "l'attività di lobby del Comité Vins si arricchisce del punto di vista diretto degli amministratori delle imprese, che avvicinano le proprie sensibilità alle problematiche in discussione sui tavoli politici dell'Ue".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## La cucina italiana di oggi e domani secondo Leemann, padre dell'alta cucina vegetariana

Con il suo Joia è stato il primo (e ancora unico) stellato "vegetariano" in Italia, e si prepara a pubblicare la sua "enciclopedia" della cucina "veg": "oggi tanti colleghi guardano con maggiore attenzione al mondo vegetale e inseriscono piatti vegetariani nei loro menù, e penso che questo succederà sempre di più in futuro. Il mio sogno è far crescere questa cultura culinaria e questo tipo di approccio tra i giovani chef".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)