

## La News



## Il tartufo, protagonista del Natale

Fil rouge che unisce cucina regionale e grande cucina stellata, il tartufo si prepara ad essere il protagonista delle tavole di Natale: il Tuber magnatum torna a far parlare di sé (con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco n. 89 che conferma che quella 2019 è stata una stagione in linea con la 2018), con quotazioni che oscillano tra i 250 e i 380 euro, senza mai toccare i 400 euro. Così, questo frutto pregiatissimo è di nuovo protagonista, direttamente sulle tavole degli italiani, nelle tante ricette regionali. Alla ricerca dell'abbinamento migliore: dai classici Barolo e Barbaresco, alle "innovative" bollicine dell'Alta Langa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Oiv, alt ai nomi dei vitigni resistenti

I vini prodotti da varietà resistenti, nate dall'incrocio varietale e da anni di studio in laboratorio, sono già una realtà, per quanto di nicchia. Di varietà se ne contano già un centinaio registrate in Europa, di cui 10 in Italia (basti pensare ai "Piwi"), ma tante altre sono in attesa di registrazione ufficiale. E, aggiungiamo, di un nome che, secondo la risoluzione 609-2019 dell'Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, "devono evitare l'uso di nomi che potrebbero creare confusione con le varietà esistenti, in particolare quelle già permesse dalla legge vigente ed utilizzate in etichetta sui prodotti commerciali esistenti". In sostanza, si sconsiglia l'uso nel nome dei vitigni noti, ma affinché la risoluzione abbia efficacia, dovrà essere tradotta in un regolamento comunitario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Ecco Terra Madre Salone del Gusto

Conoscere il cibo con i suoi ecosistemi, portando in secondo piano, in un momento storico in cui riemergono nazionalismi e fanno nuovamente la loro comparsa muri e fili spinati, i confini politici per privilegiare gli elementi fisici, ecologici e culturali di territori omogenei: dalle aree montane e collinari alle comunità costiere e delle acque interne, dal tessuto urbano e la campagna alle pianure. Ecco il nuovo progetto di Terra Madre Salone del Gusto di Slow Food che tornerà con l'edizione n. 13 a Torino, al Lingotto Fiere, dall'8 al 12 ottobre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Altro che Bordeaux, la meta giusta per gli investimenti enoici è Bolgheri

Negli ultimi mesi dell'anno le indicazioni che arrivano dal Liv-ex sono quelle di un mercato dei fine wine frenato da dinamiche più grandi di quelle che riguardano il mondo del vino. La sterlina debole, ad esempio, è un problema da non sottovalutare, anche se, come ricorda un'analisi di Amphora Portfolio Management, uno dei principali fondi di investimento dedicati al vino del Regno Unito, dal 10 ottobre è tornata a guadagnare il 5,4%. E poi, ci sono le tensioni tra Ue ed Usa, dinamiche che si sono rivelate, negli ultimi due mesi, una vera e propria tempesta perfetta per Bordeaux. Ma anche spazi che si aprono per il Belpaese, come dimostrano le eccellenti performance del Barolo 2014 di Bartolo Mascarello, passato da 1.767 a 1.857 sterline a cassa (+5,1%) e del Barolo Riserva Monfortino 2010 di Giacomo Conterno, passato da 12.346 a 12.780 sterline a cassa (+3,5%). Lasciando da parte le Langhe, il territorio su cui puntare ad occhi chiusi, secondo gli esperti di Amphora Portfolio Management, è però un altro: Bolgheri. A partire dal Masseto, sulla cresta dell'onda grazie ai due 100/100 consecutivi assegnati da Robert Parker, firma influente e capace di decretare il successo globale di un vino, alle annate 2015 e 2016. Vendemmie eccellenti per i vini di Bolgheri, con punteggi medi di 95 e 96/100, poco meno della mitica 2009 che, del resto, per il Masseto fu tutt'altro che indimenticabile: troppo calda per un Merlot capace di invecchiare, tanto da meritare appena 94 punti da Robert Parker e 16/20 da Jancis Robinson, e da spuntare prezzi inferiori alle annate più recenti. Che, invece, si possono paragonare alla 2006, anche se in termini di investimento, stando all'algoritmo di Amphora, è decisamente più redditizia l'annata 2015, che "genera", secondo l'algoritmo di Amphora (che prende in considerazione status della zona, brand power, qualità dell'annata nella Regione, punteggi di Robert Parker e media dei punteggi di altre testate, rank su Google e Wine-Searcher, livelli produttivi, disponibilità sul mercato e capacità di invecchiamento) 6,28 unità di valore per sterlina investita, contro le 4,64 unità di valore della 2006. In questo senso, però, il Sassicaia 2013 è ancora il migliore investimento possibile tra i vini di Bolgheri, forte di un prezzo assolutamente accessibile e di una qualità altissima.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Cellar Watch, Vinous unisce dati finanziari e recensioni

Sempre più persone nel mondo si appassionano al mondo del vino, diventandone non solo appassionati, ma veri e propri collezionisti, alla ricerca del "pezzo" più raro, o dell'affare più conveniente. E tanti, se non tutti, si affidano a settimane, o mesi, di ricerche, per trovare la bottiglia più quotata, o ricercata, che sia anche buona, premiata dalle guide o dai critici, e ben recensita. Vinous, compagnia di wine editor fondata nel 2013 dal critico enologico Antonio Galloni, ha pensato proprio a facilitare queste operazioni che, con l'acquisizione di Cellar Watch dal Liv-ex, che monitora il mercato enoico a livello globale, da gennaio 2020 sarà molto più semplice. Tutti gli utenti abbonati, infatti, potranno accedere, da una sola piattaforma, sia al database Cellar Watch, dove trovare le quotazioni e tutti i dati Liv-ex, con gli andamenti degli indici più importanti del mondo, ovvero tutto ciò che c'è da sapere sul lato finanziario del vino, sia le oltre 300.000 note di degustazione del team di degustazione di Vinous, complete di punteggi e commenti. "La nostra visione come Vinous - ha affermato Antonio Galloni - è stata a lungo quella di fornire agli amanti del vino gli strumenti e le risorse migliori per aiutarli a ottenere il massimo da questo mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## In Francia nasce il nuovo foie gras, senza alimentazione forzata per oche e anatre

È uno dei simboli della cucina francese, ma, il foie gras, è anche oggetto di attacchi, proprio per come vengono nutrite le oche e le anatre. Una pratica crudele, tanto da portare alcuni Paesi a vietarne l'importazione. Ma i produttori francesi potrebbero aver trovato la soluzione: come si legge su "La Repubblica", sembra che alcuni scienziati abbiano trovato un nuovo modo per stimolare la produzione di grasso. La produzione di questo nuovo foie gras è già partita, e consisterebbe nel somministrare ai pulcini un siero contenente dei batteri intestinali naturali che stimolano appunto la produzione di grasso, e i test non si sono certo limitati solo ai laboratori: lo chef Simon Carlier lo ha già testato in cucina: "l'aspetto è esattamente quello del foie gras tradizionale, è addirittura meglio!".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Gli investitori stranieri sono una necessità, così come i grandi brand: parola di Rémi Krug

"Per fare il bene di un territorio, bisogna capire che siamo tutti sulla stessa barca, piccoli produttori o grandi marchi. C'è uno spirito di unione nella Champagne che guida i vignaioli, una visione comune, che è quella che fa grande un vino". Così a WineNews Rémi Krug, mito dell'enologia mondiale. Che riguardo al futuro del mercato del vino di lusso non ha dubbi: "la qualità generale è molto più alta, è chiaro che i consumatori vogliono bere meno, ma meglio. Quindi c'è ampio spazio per i vini di qualità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)