

La News



L'Italia nelle wine list di Londra

Nel 23% delle carte dei vini dei ristoranti di Londra c'è almeno un vino di Antinori, il brand più presente nei locali della City, ad un prezzo medio di 195 sterline, seguito da Tenuta San Guido, casa del Sassicaia, nel 23% delle wine list, a 677 sterline (settimo brand più costoso). Bene anche Caja, presente nel 15% delle liste ad un prezzo medio di 603 sterline a bottiglia, e Ornellaia, nel 13% delle carte dei ristoranti londinesi, ad un prezzo medio di 409 sterline. Tra i territori, come emerge dall'analisi di MiBD Market - Wine Analytics, in top ten ci sono Barolo (nel 47% delle carte), Chianti Classico (nel 39% dei ristoranti), Super Tuscan (nel 38%) e Brunello (nel 37%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Zachy's contro i dazi sul vino

Nel dibattito sui dazi che Trump sta meditando di imporre al vino europeo, irrompe la netta presa di posizione di Zachy's, leader delle vendite all'incanto enoiche in Usa, che ha inviato una mail a tutti i suoi clienti (grandi collezionisti, perlopiù multimilionari ed imprenditori), invitandoli a scrivere ai rappresentanti del Governo, ai Senatori ed allo US Trade Representative's office per chiedere lo stop ai dazi. Una azione di lobbying, portata avanti dalla NAWR - National Association of Wine Retailers, dettata dal fatto che il mercato del vino già oggi garantisce margini assai ridotti, e che il 100% di tasse sulle importazioni enoiche, dall'attuale 25%, porterebbe ad un aumento del prezzo finale del 150%, insostenibile, specie perché, ricorda Zachy's, si tratta di una risposta alla querelle tra Airbus e Boeing che andrebbe a gravare su tutti i consumatori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Parmigiano Reggiano conquista Whole Foods

Il Parmigiano Reggiano reagisce ai dazi Usa, e lo fa firmando un accordo importante con la catena della gdo Whole Food Markets (controllata da Amazon), che conta su una rete distributiva di 487 negozi negli Stati Uniti, 14 in Canada e 7 nel Regno Unito, attraverso cui incrementare le vendite e offrire un posizionamento adeguato al più esportato dei formaggi italiani, che proprio Oltreoceano ha il suo secondo mercato di sbocco (dietro alla Francia), con 10.439 tonnellate spedite nell'ultimo anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Un trionfo di ingredienti e di altissima creatività: ecco il Natale con Vissani

"Per cominciare, un Cremino con salsa di mandorle amare e gamberoni rossi, con sopra puntini di crema al limone e l'avocado, tagliato finissimo, messo vicino con intorno bolle di acqua e una salsa di olio sempre di avocado, straordinario. Poi una bella tazza di Brodo di cappone con chiara d'uovo battuta a neve - con il cucchiaino, ma non troppo, perché non deve diventare soda ma essere delicata perché il brodo la possa cuocere - e con puntini di olive nere. Da bere: sa, se i francesi si sono inventati l'hors-d'oeuvre, i russi hanno creato la potage". Sono delle vere e proprie ricette, illustrate fin nei minimi particolari, quelle che il maestro della cucina italiana Gianfranco Vissani propone a WineNews per il pranzo di Natale, dalla stellata Casa Vissani a Baschi, tempio e roccaforte gourmet in Umbria, tra i 1.000 ristoranti migliori al mondo per la super classifica francese La Liste 2020. "Un menù per la famiglia", precisa lo chef, in una Festa in cui la tavola mantiene il suo ruolo fondamentale. Lo dice la parola stessa, ricorda l'antropologo Marino Niola: "festa deriva da un'antica radice sanscrita che ha a che fare con il focolare, quindi con la cucina. Come dire che lo spirito del Natale si manifesta soprattutto a tavola". Un menù che prosegue, "con Cappelletti farciti con capbone lesso, grattugiata di limone e arancia, e carbone liquido: i cappelletti non in brodo, ma sbollentati e messi sul piatto con una brunoise mirepoix di salmone marinato al lauro, estragon e cerfoglio, dressing di aceto di Josko (Sirk, ndr) e grattugiata di parmigiano di Vacca Rossa. Per secondo, Vitella al forno, il carré, il taglio più nobile, preparato come una sella tartufata: bisogna precuocerla, staccarla leggermente, affettarla, mettere il tartufo bianco su ogni fetta, ricomporla e rimetterla in forno perché prenda il profumo del tartufo. Per accompagnarla, un purè venato metà di patate e metà di asparagi. Infine, il dessert: Galletta con farina di mais, marmellata di carciofi e un rettangolo di gianduia al sale con salsa di radice di prezzemolo all'Alchermes". Un trionfo di ingredienti e creatività, per accompagnare i quali, sottolinea il maestro di Sala Luca Vissani, "consiglio ad ogni invitato di portare la bottiglia legata ad un momento indimenticabile di quest'anno, per divertirsi ad assaggiare vini scelti in base alle emozioni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Langhe, giù la produzione, ma tanta qualità in arrivo

Anche in Langa la vendemmia 2019 fa registrare un lieve calo di produzione: dalle colline del Barolo e Barbaresco fino a Dogliani, passando per Alba, per tutte le varietà e di conseguenza tutte le denominazioni, calo di produzione del -10% a beneficio della qualità e dell'equilibrio, come rilevano i tecnici del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Per quanto riguarda le nuove annate in uscita nel 2020, si può immaginare solo un potenziale in bottiglie: 14 milioni per il Barolo 2016, 4,5 milioni per il Barbaresco 2017, 5,6 milioni per il Langhe Nebbiolo 2018, 2,8 milioni per il Dogliani 2018, 982.000 per il Diano d'Alba 2018. Saranno "loro" le protagoniste, in anteprima, di Grandi Langhe 2020, la due giorni di degustazione delle nuove annate di Docg e Doc di Langhe e Roero in programma il 27 e il 28 gennaio ad Alba, mentre dal 4 al 6 febbraio il Consorzio volerà a New York, con 200 produttori, per il primo "Barolo&Barbaresco World Opening", celebrazione langarola in terra americana, con una cena a 4 mani firmata da Mauro Colagregò e Massimo Bottura, cui seguirà un vero e proprio momento di festa, con Alessandro Cattelan, volto e conduttore tra i più amati e popolari, a fare da mattatore, e l'esibizione de Il Volo sul palco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Prosecco, 100.000 euro per rilanciare l'immagine di Venezia, "piegata" dall'acqua alta

L'acqua alta, per Venezia, rischia di rivelarsi un problema di respiro ancora più ampio dei danni causati dalla marea eccezionale del 12 novembre: sono ben 4 su 10 le prenotazioni cancellate dai turisti per le Feste di Natale, spaventati dalle previsioni e dalle immagini che hanno fatto il giro del mondo per settimane. Chi resta al fianco della città lagunare è invece il Prosecco, bollicina simbolo del Veneto (ancora amatissima in tutto il mondo, a partire da quella Gran Bretagna pronta a lasciare l'Unione Europea ma di certo non il Prosecco, visto il +13% delle importazioni nei primi nove mesi del 2019), che ha deciso di devolvere a favore della città la somma di 100.000 euro, a supporto proprio delle iniziative di comunicazione che la città di Venezia sta proponendo in questi giorni in funzione di rilancio dell'immagine nei confronti dei turisti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Conosciuto, amato e, soprattutto, stappato: il vino italiano in Norvegia corre ... in trattoria

Dire che il vino italiano è amato ovunque non è un modo di dire, anzi. In Norvegia, ad esempio, la passione dei wine lovers spazia dai grandi vini del Piemonte, come Barolo e Barbaresco, a quelli di Toscana, dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, senza dimenticare le bollicine del Prosecco, come racconta a WineNews Heidi Vinnes, head sommelier della Trattoria Popolare di Oslo, punto di riferimento per chiunque, nella Capitale norvegese, ami l'enogastronomia del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)