

La News



L'addio a Fusari, e la sua "eredità"

"Non vi ho lasciati, avete in eredità le mie ricette che raccontano le mie idee. Copiatele e fatele vivere costruendo attraverso il cibo un mondo migliore": parole che sono l'eredità filosofica di Vittorio Fusari, chef che con la "Dispensa Pani & Vini" (e non solo) aperta nel 2008 in collaborazione con l'amico Vittorio Moretti, patron del gruppo Terra Moretti, ha fatto grande la cucina della Franciacorta e del Lago d'Isèo, che si è spento ieri, a causa di un malore. Un uomo di cucina e di cultura che abbiamo incontrato spesso, e ogni volta con grande piacere, capace di regalare emozioni nel piatto, e tanti spunti di riflessione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Vini per sognare, le classifiche di fine anno di Wine-Searcher dedicate all'Italia

L'inizio dell'anno è, tradizionalmente, momento in cui si fanno i buoni propositi per il futuro. Ed uno di questi potrebbe essere di portare nella propria cantina etichette da sogno. Come l'Amarone della Valpolicella Classico Selezione di Giuseppe Quintarelli, una cui bottiglia, in media, nelle enoteche del mondo, si trova a 1.135 euro, o magari una di Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno, che sta sui 1.108 euro. Due mostri sacri dei rispettivi territori, che sono al momento i vini italiani più costosi del mondo secondo Wine-Searcher, il portale che incrocia costantemente i prezzi di oltre 91.000 tra wine merchant ed enoteche (escluse le quotazioni delle aste). Nella classifica, sul podio, c'è anche il Barbaresco Cichet Paje di Roagna, a 738 euro a bottiglia in media, seguito dal Barolo Le Rocche di Castiglione Falletto di Bruno Giacosa, davanti ad un altro mito come il Masseto, a 704 euro. Più "abbordabile", si fa per dire, una bottiglia di Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse di Gianfranco Soldera, che viaggia sui 653 euro a bottiglia, davanti a quello che, probabilmente, è il vino più sorprendente in questa speciale classifica, il Calvari Refosco Colli Orientali del Friuli di Miani, a 620 euro a bottiglia, davanti ad un'altra etichetta di Quintarelli, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva, a 613 euro. A chiudere la "top 10" italiana, il Barolo Monprivato Cà d'Morissio di Giuseppe Mascarello e Figlio a 556 euro a bottiglia, ed il Barolo Vite Talin di Luciano Sandrone, a 536 euro. Diversa, invece, la classifica per "qualità", che Wine-Searcher stila incrociando i punteggi di più fonti della critica (con i giudizi di Antonio Galloni, Jancis Robinson, The Wine Advocate, Luca Gardini, La Revue Du Vin de France, Wine Spectator, Wine Enthusiast e CellarTracker, ndr). Con 95 punti, per il Belpaese, ci sono, nell'ordine, l'Occhio di Pernice di Avignonesi, il Barolo Monfortino Riserva di Conterno, il Sori San Lorenzo di Gaja, il Masseto, il Solaia di Antinori, il Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri ed il Sassicaia della Tenuta San Guido. Vini da sogno per brindare al 2020 appena iniziato, o da mettere e tenere ancora in cantina, e da stappare nella classica occasione speciale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Finite le feste, riparte il "circus" del vino italiano

Qualche giorno all'Epifania e poi il "circus" del vino tornerà nel vivo. Ad aprire le danze il Piemonte, con l'edizione n. 5 di "Grandi Langhe", il 27 e 28 gennaio, ad Alba, evento firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani (insieme a quello del Roero), che il 4 e 5 febbraio sarà protagonista a New York, con Barolo & Barbaresco World Opening, tra grandi degustazioni con i migliori "nasi" del mondo, e una cena di gala di alto livello con la cucina di Massimo Bottura, la conduzione di Alessandro Cattelan e la musica de Il Volo. In Italia, nel frattempo, ci sarà Anteprima Amarone, l'1 e 2 febbraio a Verona. Poi tutti in Toscana: a Firenze, il 7 e 8 febbraio, sarà di scena Buy Wine, mentre il 15 sarà la volta di PrimAnteprima, con tutti i Consorzi meno famosi della Regione uniti (e con la presentazione del Consorzio dell'Igt Toscana), seguiti, il 16 febbraio, da Chianti Lovers, e dalla Chianti Classico Collection (17-18 febbraio). Il 19 febbraio, nella "New York" del Medioevo, San Gimignano, tocca alla Vernaccia, mentre il 20, a Montepulciano è la volta dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano, con il gran finale, che, come sempre, tocca a Montalcino, con Benvenuto Brunello, il 21-22 febbraio (dopo un'anteprima a New York, il 28 gennaio). Mentre in Umbria, a Montefalco, il 24 e 25 è Anteprima Sagrantino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Il Capodanno nel bicchiere

Un Capodanno all'insegna del made in Italy: è questo il risultato inequivocabile dei sondaggi social firmati WineNews, lanciati sul profilo Facebook, dove i "like" sono ormai tantissimi (quasi 50.000...), e Instagram, dove i followers sono quasi 7.000. Così, il brindisi è stato tutto dedicato agli sparkling del Belpaese, dal Trentodoc al Prosecco Doc, dall'Alta Langa al Franciacorta, dall'Asti al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, alle tante declinazioni autoctone italiane, contro cui il celebre francese Champagne non ha speranze: ben il 92,8% delle preferenze su Facebook è andato agli spumanti italiani, contro il 7,2% che ha optato per le bollicine d'Oltralpe; su Instagram, il 67% dei nostri followers ha scelto l'italianità, contro il 33% che ha preferito lo Champagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Un Cenone da 2,4 miliardi di euro

Capodanno è passato, con le feste che si avviano alla conclusione, guardando all'Epifania. E se il cenone ha contribuito a lasciare qualche chilo in più sulla bilancia, ha anche visto il portafogli degli italiani alleggerirsi di 2,4 miliardi di euro (+14% sul 2018) andati in cibi e bevande, che sette italiani su dieci (71%) hanno consumato a casa. A ribadirlo i dati Coldiretti e Ixè. Grande protagonista lo spumante, sulle tavole di 9 italiani su 10, con 74 milioni di bottiglie aperte per l'ultimo brindisi dell'anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Da tre a due stelle per un soufflé: lo chef Marc Veyrat perde la causa contro la Michelin

Se in Italia l'edizione della Guida Michelin 2020 ha fatto rumore per il declassamento - da due ad una stella - di un mostro sacro della cucina del Belpaese come Gianfranco Vissani, in Francia da mesi tiene banco la vicenda che ha visto Marc Veyrat, chef del Maison de Bois, passare nell'arco di un solo anno da tre a due stelle. Il passo dalle accuse sui giornali (in cui Veyrat accusava gli ispettori Michelin di aver confuso il Reblochon con il Cheddar in un soufflé del suo menu, fatto ampiamente smentito, ndr) alle carte bollate è stato breve, ma la sentenza del Tribunale di Nanterre ha dato ragione alla Michelin: il declassamento non ha arrecato alcun danno diretto al Maison de Bois. E del resto, "le stelle della guida Michelin non appartengono agli chef e non spetta a loro rinunciarvi", come ha spiegato il responsabile internazionale Gwendal Poullenc.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Tuscan Classics Redefined

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA



WineNews.tv

Dal pionierismo della cucina in tv ad oggi: 20 anni di Gambero Rosso Channel

Paolo Cuccia: "l'intuizione fu di capire il cambiamento e l'opportunità, come facemmo 10 anni prima con la guida dei vini. Il rischio di sovraesposizione secondo me non c'è, ma ci sono tante cose ancora da fare per far crescere il made in Italy, in Italia e nel mondo". Il vino, però, è il grande assente dal successo dell'enogastronomia in tv. "È più difficile da raccontare, tanti territori, tante, troppe denominazioni. Ma gli spazi di crescita ci sono".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)