

## La News



## Vino al ristorante, ci si fa consigliare o si va su

Se "la sala" è fondamentale per il successo di un ristorante, almeno quanto la cucina, il sommelier è determinante nell'orientare la scelta del vino: a confermarlo un sondaggio su Facebook di WineNews, da cui emerge forte e chiaro che il 59,8% dei rispondenti si affida ai consigli del sommelier e del personale di sala. Decisamente marginale, invece, al momento della scelta del vino, il ruolo della tecnologia e dell'online, a cui si affida solo il 2,6%. Tendenza ribaltata sul sondaggio "parallelo" di Instagram, dove invece il 70,6% degli oltre 2.800 partecipanti dice di optare per vini ed etichette che già si conoscono.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Paolo De Castro, su Brexit e dazi

Sono tempi di crisi economiche e incertezze geopolitiche, tra l'avvio della Brexit e la minaccia dell'inasprimento dei dazi Usa. Temi, su cui è intervenuto anche Paolo De Castro, della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, cercando di fare chiarezza, ma anche rassicurare anche gli addetti ai lavori. "Da qui a dicembre 2021 non ci saranno cambiamenti sugli scambi di beni, servizi e persone tra Ue e Uk. Il futuro dipenderà dagli accordi che sottoscriveremo da qui a un anno". Per quanto riguarda invece i dazi imposti dagli Usa, per evitarne l'inasprimento, stanno proseguendo gli incontri tra esponenti dei Governi e dell'Ue con gli americani. "Ursula von der Leyen, presidente della Commissione Ue - ha spiegato l'eurodeputato - incontrerà nei prossimi giorni Donald Trump per scongiurare l'escalation dei dazi dal 25% al 100%".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Calano gli sprechi alimentari in Italia

Vale ancora 5 euro a settimana, e questa è la notizia negativa, ma è in calo circa del 25%, e questa è quella positiva: alla vigilia della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra domani, l'Osservatorio Waste Watcher rende note le cifre del suo ultimo Rapporto sugli sprechi alimentari nel Belpaese. E dal quale emerge come lo spreco settimanale medio a nucleo familiare sia di 4,9 euro, per un totale nazionale di 6,5 miliardi di euro. Valore che, l'anno scorso, era di 6,6 euro a settimana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Un'annata difficile, ma complessa ed elegante: l'Amarone 2016 alla prova del calice

Dicono gli esperti del settore che l'annata 2016 sia stata rivelando molto interessante per diversi territori del vino italiano, anche più dell'osannata 2015, che ha comunque regalato uve sanissime ma anche vini molto strutturati e, alle volte, poco armoniosi. La Valpolicella non fa eccezione: l'Anteprima Amarone 2016 del Consorzio Vini della Valpolicella, andata in scena, ieri ed oggi a Verona, ha effettivamente presentato bottiglie dallo spettro aromatico ampio e ben bilanciato e dal sorso gustativamente equilibrato, complice l'andamento climatico dell'anno: inverno freddo ma secco, primavera piovosa e fresca fino a maggio e quindi un'estate non particolarmente calda, che però si è risolta in un autunno gradevole dalle temperature elevate e una buona ventilazione, proprio nei mesi decisivi per una maturazione tecnico-fenolica ottimale. L'umidità costante durante l'anno ha causato non pochi grattacapi per quanto riguarda la peronospora e le temperature costantemente sotto la media hanno ritardato le diverse fasi fenologiche, riprese solo con l'autunno: tutto ciò ha fatto sì che il 2016 venisse archiviato fra le annate difficili. Ma - di nuovo, e sempre più spesso - il vino riesce a dimostrare una sua capacità evolutiva indipendente dai dati agronomici e dalle previsioni. E, infatti, ecco le caratteristiche organolettiche dell'Amarone 2016: tutti presenti i marcatori fruttati, dai frutti neri (di mora e mirtillo) a quelli rossi (lampone, fragola e ciliegia), fino alle note agrumate di arancia rossa. Presenti le spezie (tendenzialmente dolci e delicate, più limitate quelle decise e legnose) e le note balsamiche, sia profonde, ma spesso più fresche. Coerentemente complessa la struttura al palato: la caratteristica anima dolce dell'Amarone ha trovato una buona sponda nei tannini (spesso levigati, alcune volte ancora scontrati), ma soprattutto nella sapidità, che ha affusolato un sorso abbastanza caldo, senza però riuscire sempre - a nostro avviso - a rinfrescarlo a sufficienza da renderlo succoso. Vini piacevolmente balsamici e minerali, che si imprinono profumati nel centro della bocca, la cui impronta è assolutamente riconoscibile anche a confronto con vini secchi da appassimento provenienti da altri continenti - dall'Australia e Nuova Zelanda alle Americhe e al Sudafrica.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## La stagione delle Anteprime entra nel vivo

Dopo Langhe e Valpolicella, la stagione delle Anteprime che si è aperta entra nel vivo e prosegue in Toscana, con BuyWine, il principale evento business per la promozione dei vini toscani a Firenze (7-8 febbraio), che dà il via alla Settimana delle Anteprime di Toscana (15-22 febbraio), con il debutto delle nuove annate che va dalla collettiva di Consorzi a PrimAnteprima, Chianti Lovers e la Chianti Classico Collection sempre a Firenze, ai territori, con le Anteprime della Vernaccia a San Gimignano, del Nobile a Montepulciano, e Benvenuto Brunello a Montalcino. È poi la volta del Sangiovese di Romagna a "Vini ad Arte" (Faenza, 23-24 febbraio), e delle Anteprime del Sagrantino (Montefalco, 24-25 febbraio) e del Chieretto (Lazise, 8-9 marzo). La primavera sboccia poi al Sud, con Campania Stories (Pompei e Agerola, 2-6 aprile), e, aspettando le date de La Prima dell'Alta Langa, con i Roero Days (Venaria, 5-6 aprile) e l'Anteprima dei vini della Costa Toscana (Lucca, 9-10 maggio), aspettando Sicilia En Primeur (Cefalù e Castellana Sicula, 11-16 maggio). A seguire, Taste Alto Piemonte (Novara, 23-25 maggio), Vitignolitalia (Napoli, 24-26 maggio) e Radici del Sud (Bari, 9-15 giugno). Ma non finisce qui, perché con Soave Versus, a settembre, Asti & Moscato d'Asti Experience, in novembre, le nuove annate si sveleranno fino a fine anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Popolare, chiacchierato, un po' trash, a Sanremo tutto è spettacolo. Anche il cibo

Popolare, chiacchierato, a volte un po' trash, ma attesissimo, perché tutto fa spettacolo, anche il cibo, Sanremo, si sa, è lo specchio dell'Italia. Di quell'Italia che ama cantare di vizi e virtù "e ancora adesso che gioco a carte e bevo vino" come Dalla, di Gianna, radical chic, che "aveva un fiuto eccezionale per il tartufo" con Rino Gaetano, e di come, alla fine fine per Albano e Romina la Felicità non è che "un bicchiere di vino con un panino". E su queste note, lo racconta anche WineNews, dall'Ariston, aspettando che il sipario si alzi sull'edizione n. 70. E dalle stelle della musica a quelle del wine & food, mentre sul palco saliranno Amadeus e i cantanti in gara, nei piatti ci sarà anche la cucina stellata, con lo chef Emanuele Scarello e un menu con prodotti e vini in arrivo dal Friuli, con la "regia" di PromoTurismoFVG, a Casa Sanremo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Valpolicella, dove il vino, tra paesaggio e storia, muove un economia da 600 milioni di euro

Da "Anteprima Amarone" 2020, il territorio letto dai suoi protagonisti, ai vertici di piccole e grandi cantine che ne sono presente e futuro. A WineNews Marco Sartori (Roccolo Grassi), Celestino Gaspari (Zyme), Andrea Lonardi (Bertani), Roberta Corrà (Bolla - Gruppo Italiano Vini - Giv) e Andrea Sartori (Sartori e presidente Consorzio Vini Valpolicella).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)