

La News



Tra storia e gusto, Italia al top in Virginia

L'Italia che ha portato la vite europea in Virginia, nel 1773 con Philip Mazzei antenato di quella che sarebbe diventata una delle famiglie più importanti del vino toscano, amico di Benjamin Franklin, uno dei padri fondatori degli Stati Uniti, spopola nelle carte dei vini dello stato pioniere del vino in Usa. A dirlo l'analisi della presenza dei vini rossi nelle carte dei vini della Virginia: se al n. 1 assoluto c'è la California (nel 100% delle wine list), in "top 15" ci sono, nell'ordine, la Toscana, le diverse Igt d'Italia, il Piemonte (tutte curiosamente davanti alla stessa Virginia (nel 52% delle carte dei vini del suo Stato), e il Veneto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I migliori ristoranti italiani nel mondo

Prima o poi torneremo a viaggiare, e allora sarà bello scoprire i sapori dei luoghi in cui andremo, ma anche le migliori espressioni della cucina italiana, la più amata del mondo, con sempre più chef italiani all'estero. Che, come succede da qualche anno, sono "censiti" e classificati dal "Gambero Rosso", nella sua "Top Italian Restaurants", guida on line, curata dal giornalista Lorenzo Ruggeri. A partire dai premi speciali, come il Ristorante dell'Anno, che è Da Vittorio a Shanghai (già 2 stelle Michelin, ndr), premia la solidità e serietà della famiglia Cerea, capace di riproporre in Cina uno standard qualitativo eccezionale. 700 i locali selezionati in più di 100 città nel mondo. Le metropoli con più premi? New York, Tokyo, Parigi e Singapore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Da "Trinità" a Rocca delle Macie

Bud Spencer e Terence Hill; Italo Zingarelli; il Chianti Classico; Rocca delle Macie: sono i protagonisti di una storia che, proprio oggi, celebra 50 anni. Il 22 dicembre 1970 usciva "Lo Chiamavano Trinità", seguito, nel 1971 da "Continuavano a Chiamarlo Trinità". Il quarto ed il primo film italiano più visti di sempre. Un successo grazie al quale, l'allora produttore cinematografico Italo Zingarelli, poté fondare, nel 1973, Rocca delle Macie, tra le realtà più belle del Chianti Classico, oggi guidata dal figlio, Sergio Zingarelli (il suo racconto nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il bilancio di WineNews: non basta il Natale a risollevare le enoteche, i grandi vini resistono

Non hanno sofferto come bar e ristoranti, forse, ma dopo mesi in prima linea le enoteche del Belpaese devono fare i conti con un 2020 che, in termini economici, si è rivelato in molti casi un bagno di sangue. Difficile fare un discorso che valga per tutte, ma il calo - salvo eccezioni - è di quelli importanti, e non basterà il consueto fine anno a risollevare i bilanci, come raccontano a WineNews gli enotecari delle città più importanti d'Italia. A Legnano l'Enoteca Longo è l'eccezione perché, come racconta Cecilia Longo, "il 2020 ci ha sorriso grazie all'online. A Natale vanno forti Champagne, Amarone, Brunello di Montalcino e Barolo". Nel centro di Milano il panorama è diverso, come spiega Alessandro Lemmallo, dell'enoteca lemmallo. "Sul fronte della distribuzione è stato un vero crollo, la vendita al dettaglio si è retta su e-commerce e promozioni, mancano i turisti e si sente l'impoverimento della fascia media". Anche Firenze paga un conto salato, ma senza perdere la fiducia, come dice Simone Zanobini, dell'Enoteca Zanobini, perché "mantenere i rapporti con i clienti è una soddisfazione che va al di là dell'incasso, e poi si può bere bene spendendo poco anche a Natale". A Napoli l'Enoteca Cianciulli registra "un fatturato in calo, ma il target nella vendita diretta è cresciuto - dice Adolfo Cianciulli - di Tignanello, Sassicaia, Masseto, Ornellaia, Solaia, più ne abbiamo in negozio e più ne vendiamo". A Verona, Luca Nicolis, anima della Bottega Vini, parla di un "anno congelato, ma per le feste meglio i top come Brunello di Montalcino, Barolo, Amarone della Valpolicella, Bordeaux, Champagne che le bottiglie sotto gli 80 euro". A Roma, enoteca fa rima con Trimani, dove "l'incertezza - racconta Carla Trimani - regna sovrana e si riflette sull'andamento degli acquisti, su cui pesa il crollo dei regali aziendali". Tra Siena e Montalcino, Bruno Dalmazio, dalle sue enoteche, sottolinea "il sensibile abbassamento del livello medio delle bottiglie acquistate, per mesi Masseto e Ornellaia non si sono sentiti nominare". Infine, a Torino, alla storica Casa del Barolo, "con il Natale si torna a respirare ottimismo, grazie al recupero delle vendite dei grandi rossi di Langa, Barolo e Barbaresco, ma anche all'exploit del Pinot Nero".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Casanova di Neri al vertice della Top 100 Wines of 2020 by IWR

Il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2015 di Casanova di Neri, guidata da Giacomo Neri, un vero e proprio punto di riferimento del Brunello di Montalcino nel mondo, e che, nel 2006, con lo stesso vino - il Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova" 2001 - raggiunse il vertice della "Top 100" della rivista cult Usa "Wine Spectator", alla posizione n. 7, il Barolo Ravera 2016 di Vietti, alla posizione n. 8, e il Barbaresco 2016 di Gaja, alla posizione n. 10: ecco l'Italia enoica al vertice della "Top 100 Wines of 2020" dell'International Wine Report, in base a qualità, prezzo e disponibilità del mercato. In tutto, le etichette tricolore in classifica, sono 12, con Brunello di Montalcino e Barolo appaite a quota 3. Scorrendo la classifica, quindi, alla posizione n. 14 troviamo Le Pergole Torte 2016 di Monteverdine, seguito alla n. 19 dal Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido. In classifica anche Brunello di Montalcino Pianrosso 2015 di Ciacci Piccolomini d'Aragona (41), Tenuta di Trinoro 2018 dei Tenuti di Trinoro (44), Brunello di Montalcino 2015 di Fuligni (52), Munjebel MC 2017 di Frank Cornelissen (69), Barolo San Rocco 2016 di Azelia (71), Barolo Bric del Fiasc 2016 di Paolo Scavino (72) e I Sodi di San Niccolò 2015 del Castellare di Castellina (89).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Natale è anche "vegan", con il ricettario di Animal Equality

Anche a Natale, c'è chi punta sul vegan e cruelty-free per la tavola delle feste, per non rinunciare alla sua tradizione e filosofia. E c'è anche un ricettario ad hoc per "provare per credere": a lanciarlo, l'organizzazione Animal Equality, con la "Guida a un Natale senza crudeltà" (online e gratuita, e con video ricette su Instagram), in collaborazione con otto chef e influencer di Instagram, da Alessia ed Eric di Elefanteveg (oltre 50.000 follower) con le loro Tagliatelle integrali con carciofi e arancia, a Filippo e Jurgita di Veggie Situation (66.000 follower) con la Lasagna a sei piani, a nuovi chef come Uvegan (25.000 follower), lo "chef napovegano" che rende 100% veg le ricette tipiche napoletane. Il risultato, sono 21 ricette, tutte 100% a base vegetale per chi non consuma carne e derivati, o per chi, semplicemente, vuole sperimentare pranzi e cenoni alternativi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dopo la pandemia, nelle cucine stellate d'Italia c'è tanta voglia di normalità

La pandemia nelle cucine del Belpaese, dove gli chef aspettano il ritorno alla normalità, consapevoli che la strada imboccata negli ultimi anni è quella giusta. A WineNews Enrico Crippa, tre stelle Michelin con il Piazza Duomo di Alba, della famiglia Ceretto, Chiara Pavan, una stella condivisa con Francesco Brutto, nella cucina di Venissa, il progetto di Bisol a Venezia, Domenico Francone, stellato del Ristorante La Sala dei Grappoli di Castello Banfi, e Caterina Ceraudo, enologa e chef ad una stella del Dattilo, in Calabria.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)