

La News



Michelin: confermati gli 11 "tre stelle"

Conferma tutti gli 11 tristellati d'Italia la "Guida Michelin Italia 2022", presentata in Franciacorta: dal Mudec di Milano di Enrico Bartolini, all'Uliassi a Senigallia di Mauro Uliassi, dal St. Hubertus di Norbert Niederkofer a San Cassiano, al Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, dal Da Vittorio a Brusaporto dei fratelli Cerea, al Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio della famiglia Santini, dal Reale a Castel di Sangro di Niko Romito, all'Enoteca Pinchiorri a Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, dall'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, a La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, a Le Calandre di Rubano dei fratelli Alajmo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il vino dall'Osservatorio Federvini

I primi due studi, firmati dall'Osservatorio Economico di Federvini, "Vini, Spiriti e Aceti: Valori Mercato e Competitività", curato da Nomisma, e "Vini e Spiriti nel Mercato dei Consumi Fuori casa", realizzato da TradeLab, raccontano la crescita da record dell'export dei vini italiani, sostenuti anche dal recupero dell'off trade sul mercato domestico, con le vendite nel fuori casa che mostrano a fine settembre (dati NielsenIQ) una crescita a valore del 6,1% sullo stesso periodo 2020 (a 1,947 miliardi di euro), grazie soprattutto al forte impulso dato dagli spumanti (+27,5%). Crescono anche le esportazioni, con il vino italiano che vola sui principali mercati: Usa (+14,7%), Uk (+6,1%), Germania (+9,4%), Canada (+15%), Russia (+27%) e Cina (+47,2%). Tra le Dop, guida lo Champagne, seguito da Bordeaux e Prosecco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La scienza boccia il NutriScore

Anche la comunità scientifica contro il NutriScore: "Competere - Policies for Sustainable Development", think tank europeo promotore dell'unica piattaforma italiana di discussione scientifica sulla sustainable nutrition, dal convegno "Science Vs Ideology - Beyond the NutriScore", ha definito l'etichetta a semaforo un sistema pericoloso ed estremamente fuorviante, che poggia su un algoritmo totalmente arbitrario e manipolabile, che cibi altamente processati e mette a rischio la libertà del consumatore.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Guida Michelin: 378 i ristoranti stellati italiani, con 33 nuove stelle e 2 nuovi bistellati

È letteralmente una pioggia di stelle, quella che la Guida Michelin Italia ha fatto cadere sui vigneti della Franciacorta (che sarà partner destination per i prossimi 3 anni), nelle presentazioni dell'edizione 2022, la n. 67 della "rossa" dedicata al Belpaese, che esalta il meglio dell'alta cucina italiana. 329 i locali con una stella, con ben 33 novità (di cui la metà sotto i 35 anni, che rappresentano il futuro della cucina italiana, ha detto il direttore internazionale delle Guide Michelin, Gwendal Poullennec), 38 quelli con due stelle, con 2 new entry, il Krèsios di Giuseppe Iannotti, da Telesse Terme, ed il Tre Olivi di Giovanni Solofra di Paestum, che marca un debutto tra gli stellati direttamente con la doppia stella, e 11 i tristellati, tutti riconfermati (con Enrico Bartolini che si conferma lo chef più stellato d'Italia, con 9 stelle. 378, dunque, i ristoranti stellati italiani, fotografia dell'eccellenza di un settore che ha guadrato la pandemia e guarda al futuro. Nella classifica delle stelle per regioni, la Lombardia mantiene la leadership grazie ai 56 ristoranti (tre 3 stelle, cinque 2 stelle e quarantotto 1 stella) ed ai 4 nuovi stellati. La Campania si aggiudica, invece, il record annuale di novità (ben 7), issandosi al secondo posto, con 48 ristoranti (otto 2 stelle, quaranta 1 stella). Di conseguenza il Piemonte, 1 novità e 45 ristoranti (un 3 stelle, quattro 2 stelle e quaranta 1 stella), scende sul gradino più basso del podio. Tra le province, Napoli si conferma prima per distacco, con 30 ristoranti stellati, seguita da Roma, in seconda posizione con 20, e, quindi, da Bolzano, terza a quota 19 ristoranti. Milano scivola in quinta posizione, con 16 ristoranti stellati. "I nostri ispettori hanno osservato una sorprendente energia, perché nonostante tutte le difficoltà che i ristoranti hanno attraversato e le sfide che stanno ancora affrontando, il livello e gli standard qualitativi sono talmente elevati da registrare il più alto numero di ristoranti stellati mai raggiunto in Italia, e possiamo essere molto fiduciosi per il futuro considerato il numero di giovani chef stellati di questa edizione", ha commentato Gwendal Poullennec, direttore internazionale della Guida Michelin. Attenzione al tema sostenibilità: 17 le nuove "stelle verdi" assegnate in questa edizione da record.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I "Ristoranti d'Italia 2022" del Gambero Rosso

Dopo un 2020 difficile anche da "classificare" per la ristorazione italiana di qualità, nel 2021 "anno della ripartenza" tornano i punteggi per premiare un settore che, nonostante importanti difficoltà che persistono, ha mostrato segnali di ripresa, come raccontano le lunghe liste d'attesa per conquistare un tavolo. E come testimoniano, rispetto all'ultima edizione con voti e classifiche, la conferma al top assoluto dell'"Olimpo della cucina italiana" delle "Tre Forchette" del Reale di Niko Romito, con 96 punti su 100, davanti alla coppia formata dall'Osteria Francescana di Massimo Bottura e da La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, con 95 punti, ed al trio de Le Calandre dei fratelli Alajmo, del Piazza Duomo di Enrico Crippa e di Uliassi di Mauro Uliassi, con 94, ma anche i nuovi 4 "ingressi" che portano il massimo riconoscimento a 41 ristoranti premiati: il Dani Maison di Nino Di Costanzo e l'Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel di Francesco Aprea, con 91 punti, e l'Andreina di Errico Recanati e l'Enoteca La Torre a Villa Laetitia di Domenico Stile, con 90 punti. È il verdetto della Guida "Ristoranti d'Italia 2022" del Gambero Rosso, all'edizione n. 32, di scena ieri a Roma (in approfondimento tutti i premi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Benvenuto Brunello 2021": le nuove annate alla prova del calice

Se "Benvenuto Brunello" n. 30 segna una decisa inversione di rotta, cambiando data e, soprattutto, il metodo di assegnazione del rating delle stelle sull'ultima vendemmia, che, a partire dalla vendemmia 2021, sarà assegnato non nell'immediatezza della raccolta, ma con ogni probabilità, nel 2022, se non nel 2023, a Montalcino restano, tuttavia, saldamente protagonisti dell'evento due punti fondamentali. In primis, i risultati sempre più lusinghieri di un vino e di un territorio che anche nel 2021, grazie al prestigio di due annate celebratissime come la 2015, arrivata sul mercato in versione Riserva, e la 2016, hanno praticamente azzerato le scorte di cantina, quindi il giudizio di WineNews sulle nuove annate: Brunello 2017, Brunello Riserva 2016, Rosso di Montalcino 2020, con qualche excursus nella 2019 (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vino di metodo o vino di territorio? L'Amarone secondo chi lo fa

L'Amarone, amato in Italia e all'estero, è vino "di metodo" (l'appassimento), ma anche "di territorio" (la Valpolicella), come raccontano a WineNews alcuni dei suoi produttori simbolo: Nadia Zenato (Zenato), Celestino Gaspari (Zymè), Marilisa Allegrini (Allegrini), Tiziano Castagnedi (Tenuta Sant'Antonio), Sabrina Tedeschi (Tedeschi, al n. 56, proprio ieri, in "Top 100 - Wine Spectator", con l'Amarone della Valpolicella Marne 180 2017).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)