

La News



Il "Festival del Potatore" by Simonit & Sirch

Mastri potatori dei vigneti di oltre 100 delle più importanti cantine d'Italia e di nomi di primo piano a livello mondiale, da Château d'Yquem a Château Latour, a Bordeaux, da Moët & Chandon e Louis Roederer, in Champagne, passando per California, Cile, Argentina, Sudafrica e Australia, Simonit & Sirch lanciano il "Festival del Potatore". L'edizione n. 1 sarà di scena a Erbusco, in Franciacorta, nei vigneti di Bellavista, azienda leader del territorio, che per prima ha sposato il metodo rivoluzionario di potatura, oggi praticato in tutte le realtà del Gruppo Terra Moretti. Tra, dimostrazioni, gare ed un vero e proprio "Pruning Contest".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Bomba contro la pizzeria di Sorbillo

"Dopo l'incendio di 5 anni fa adesso arrivano anche le bombe. Mi scuso con tutta la Napoli "buona", l'Italia "buona" e con tutte le persone che vivono onestamente perché certi avvenimenti così forti ed eclatanti fanno cadere le braccia e demoralizzano la società. Sono stato nell'Arma dei Carabinieri ed ho scelto di fare il Pizzaiolo perché amo troppo la mia città e la amerò per sempre. La Napoli "sana" è sempre nel mio cuore". Con questo post su Facebook Gino Sorbillo, uno dei pizzaioli più celebri d'Italia e del mondo, ha raccontato l'episodio di cronaca che ha coinvolto la sede storica del gruppo, nel cuore di Napoli, fortunatamente senza che nessuno restasse ferito. Un episodio grave, condannato da ogni fronte, che ha colpito un marchio ed un imprenditore spesso sotto i riflettori, come, purtroppo, molti ne avvengono lontani dalle cronache

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

MasterChef, al via l'edizione n. 8

Domani prende il via la nuova edizione di MasterChef Italia, la n. 8 del reality cooking show più famoso del mondo che ha contribuito ad avvicinare giovani e foodies al mondo dell'alta cucina. Mettendo, in primo luogo, chef d'alto rango nel ruolo di giurati: i veterani Joe Bastianich, Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, e la new entry Giorgio Locatelli, una stella Michelin a Londra, che prende il posto di Antonia Klugmann. E le novità non finiscono qui: nella famosa dispensa, da quest'anno ci saranno i prodotti a marchio Coop, delle linee Vivi Verde e Solidal.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Verso Grandi Langhe: cresce il vigneto Dop, a 9.574 ettari sui 9.105 del 2008

Si avvicinano con la consapevolezza di una vendemmia 2018 superiore alle attese i giorni di Grandi Langhe, l'evento firmato dal dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, insieme al Consorzio Tutela Roero, che il 28 ed il 29 gennaio ad Alba, nel cuore del territorio Patrimonio Unesco, porterà giornalisti e buyer da tutto il mondo a degustare in anteprima le nuove annate di Barolo (2015), Barbaresco (2016), Roero (2016) e le Doc Langhe. Ed interessante è analizzare i dati sulla produzione e sulle superfici dell'intero territorio, forniti dal Consorzio del Barolo. Per le nuove annate di Barolo e Barbaresco, in assaggio in anteprima a Grandi Langhe, si evidenzia un potenziale di produzione di oltre 14 milioni di bottiglie per il Barolo 2015 e più di 4,5 milioni di bottiglie di Barbaresco 2016. Per l'annata 2018, invece, si parla di 14,1 milioni di bottiglie di Barolo, 4,7 di Barbaresco, ma anche di 16,3 milioni di Langhe Doc, 12 milioni di bottiglie di Barbera d'Alba, 6,5 di Dolcetto d'Alba, 4,6 di Nebbiolo d'Alba, 2,8 di Dogliani, 982.949 di Dolcetto di Diano d'Alba e 159.040 di Verduno Pelaverga, per un totale, come detto, di 62,5 milioni di bottiglie, in crescita sui 59,2 milioni del 2017. Ma ancor più interessante è il dato legato agli ettari vitati a denominazione. Nel complesso, nelle Langhe, sono 9.574, sui 9.105 del 2008, ed a crescere sono tutte le Dop più prestigiose. Il Barolo, per esempio, cresce ininterrottamente da un decennio, e oggi è sui 2.149 ettari, rispetto ai 1.797 del 2008. Un aumento importante, se si considera che oggi, un ettaro a Barolo, secondo stime raccolte da WineNews, ha un valore di mercato intorno a 1,2 milioni di euro ad ettaro (che arriva a 2,5 nei cru più importanti). In crescita anche Barbaresco, a 763 ettari nel 2018, sui 700 del 2008. Su anche i vigneti destinati alla Doc Langhe, passati da 1.090 a 1.905, e cresce anche il Nebbiolo d'Alba, passato da 700 a 949 ettari. In declino, invece, Dogliani (da 1.055 ettari a 846), il Dolcetto di Diano d'Alba (da 292 a 236 ettari), ed il Dolcetto d'Alba (da 1.645 a 1.092 ettari). In calo, sul 2008, anche la superficie della Barbera d'Alba, passata da 1.809 ettari a 1.610, ma con una netta inversione di tendenza dal 2015, quando gli ettari rivendicati erano 1.561.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Rivoluzione "50 Best": fuori i big, largo ai giovani

L'Osteria Franciscana di Massimo Bottura (2016, 2018), El Bulli di Ferran Adrià (2002, 2006-2009), The French Laundry di Thomas Keller (2003-2004), The Fat Duck di Heston Blumenthal (2005), il Noma di René Redzepi (2010-2012, 2014), El Celler de Can Roca dei Fratelli Roca (2013, 2015) e l'Eleven Madison Park di Daniel Humm (2017): sono i vincitori delle passate edizioni della "The World's 50 Best Restaurants", i "Best of the Best" che, dall'edizione 2019 (per la prima volta in Asia, a Singapore), non potranno più correre per lo scettro di miglior ristorante del mondo. Una rivoluzione, quella della più prestigiosa ed attesa classifica del mondo della ristorazione, che punta a fare emergere chef giovani e di talento, cresciuti all'ombra di mostri sacri praticamente irraggiungibili. Ridefiniti anche i criteri di composizione dell'Academy, in un vero e proprio "Manifesto": 1.000 giudici, provenienti da tutto il mondo, con un assoluto equilibrio tra i generi, divisi tra chef e ristoratori, food writer e gourmet giramondo, che dovranno mettere in fila i loro dieci ristoranti preferiti, al massimo 6 di una stessa zona geografica (in tutto sono 26), visitati negli ultimi 18 mesi, senza alcuna restrizione o obbligo sulla tipologia di locale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

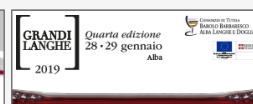


Wine & Food

Brexit spaventa i mercati. E accelerano gli ordini di Prosecco, prima dell'uscita

La bocciatura dell'accordo con l'Ue sulla Brexit da parte del Regno Unito ha fatto alzare i livelli di guardia sulle possibili conseguenze dell'uscita Uk dall'Unione. Un mercato fondamentale per l'Italia agroalimentare, che esporta Oltremarica 3 miliardi di euro di prodotti, ricorda la Cia, e prima piazza per il Prosecco. Tanto che, secondo la Coldiretti, ci sarebbe un'accelerazione degli ordini, in questi giorni, da parte degli importatori inglesi, per evitare i problemi legati alle "barriere tariffarie e alle difficoltà di sdoganamento che potrebbero nascere da una Brexit senza accordo". "A partire da ottobre c'è in effetti una accelerazione - commenta a WineNews il direttore del Consorzio del Prosecco Doc Luca Giavi - che ritengo però legata più alle possibili complicazioni che potrebbero nascere a livello doganale, che alla eventuale introduzione di nuovi dazi".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Web e social network, ecco le nuove frontiere digitali per il vino e per il cibo

Gabriele Micozzi, docente di Internet Marketing all'Università Politecnica delle Marche e alla Luiss di Roma, spiega che nei prossimi anni l'interesse per vino e cibo crescerà ancora sul web, di pari passo con nuove frontiere digitali per le aziende. Listening, video content, micro-influencer, personalization e timeless sono le 5 tendenze da tenere sottocchio, e che stanno già rivoluzionando gli Internauti che le aziende avranno di fronte: dagli haters agli innamorati critici, i sofisticati, i compulsivi e i ripetitivi. Una regola per tutti? Mobile first.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)