



N. 2.512 - ore 17:00 - Mercoledì 17 Ottobre 2018 - Tiratura: 31.103 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News



"Tartufo alla Carriera" ad Ennio Morricone

"Sarei molto contento se il profumo del tartufo durasse sempre. Sarei contento a immaginarlo... e mi pare strano sostituirlo con questa folle idea". Sono le parole che il maestro Ennio Morricone, tra i più grandi compositori che il Belpaese abbia espresso nell'ultimo secolo, firma delle più belle colonne sonore degli ultimi decenni, Oscar alla Carriera nel 2007 ed alla Miglior Colonna Sonora Originale per "The Hatful Eight" di Quentin Tarantino nel 2016, ha voluto dedicare al Tartufo Bianco d'Alba, ricevendo dal sindaco Maurizio Merello e della presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba Liliana Allena, il "Tartufo alla Carriera".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

E-commerce, sfonda anche l'agroalimentare

Il 28% delle famiglie italiane ha effettuato almeno una spesa alimentare online nel 2017 (6,9 milioni di acquisti, in crescita del +23%), e la classe di età con il maggiore tasso di crescita (+28%) sono i baby boomers: oggi il 53% acquista cibo online. Quali le motivazioni di acquisto? Vicinanza e velocità, innanzitutto, ma anche facilità ed efficienza, mentre i nuovi prodotti vengono scelti principalmente per comodità (22%) o perché "semplificano la vita" (19%). Da notare infine che il negozio fisico rimane fondamentale: vengono effettuate in-store il 63% delle scelte di prodotto e il 67% di quelle di brand. Ecco il panorama fotografato da Nielsen nell'incontro "Cibo: territorio, servizi ed innovazione", organizzato da Fiera Milano con i maggiori player del settore, tra cui Amazon, Coop Italia e Eataly.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Wannenes nelle aste enoiche con Gelasio

Anche in Italia il mercato del collezionismo di grandi etichette si sta ritagliando un posto al sole. E così, nello scenario degli incanti enoici del Belpaese, arriva un nuovo attore, la casa d'aste genovese Wannenes, specializzata in arte, gioielli ed antiquariato, che alla guida del neonato dipartimento "Wine & Spirits" ha chiamato uno dei personaggi più istrionici del vino italiano nel mondo, Gelasio Gaetani d'Aragona, scrittore, consulente enoico dei vip e fondatore, tra le altre cose, della The International Wine Academy of Roma.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La Vendemmia a Torino: il Salotto d'Italia celebra lo storico legame con i vini piemontesi

Degustazioni, ma anche conferenze, performance, letture in diverse location e visite guidate al patrimonio storico e culturale del Salotto d'Italia. Format di successo, dopo Parigi, Milano e Roma, torna "La Vendemmia a Torino - Grapes in Town" (19-21 ottobre), sullo sfondo di una città la cui storia s'intreccia da sempre con quella dei grandi vini piemontesi. Un ricco programma di eventi - promosso da Regione Piemonte con il patrocinio della Città di Torino - con una preview, domani, a Palazzo Carignano "Tra storia e vino, con un ospite d'eccezione", e con le "Tasting Experience" nelle boutique delle Vie Gramsci, Gobetti e Doria con la degustazione guidata dai sommelier Ais dei vini di grandi cantine piemontesi come Damilano e Ceretto, Beni di Bataiolo e Broglio, Contratto, Poderi Gianni Gagliardo e Montalbera, per citarne alcune. Clou della kermesse sono le degustazioni di Piemonte Land of Perfection nell'insolita cornice dell'Archivio di Stato, mentre il Museo Nazionale del Risorgimento ospita le masterclass. Tra gli eventi più importanti, a Villa della Regina, che custodisce la "Vigna della Regina", uno dei vigneti urbani più celebri e importanti al mondo (eccezionalmente visitabile), è di scena il convegno "I vigneti urbani come strumento di valorizzazione del territorio", occasione di confronto con i progetti dei vigneti di Torino, Venezia, Napoli, Pompei, Siena, Brescia, e con il più famoso, il Clos Montmartre di Parigi. E se il Circolo dei Lettori ospita reading tra vino, musica e letteratura, Palazzo Carignano apre le porte delle seicentesche cucine con una guida d'eccezione, il Conte di Cavour, i Musei Reali quelle delle cucine reali e il Museo Egizio si racconta attraverso il cibo. E c'è anche un programma Off, dai vitigni autoctoni italiani in Piazza dei Mestieri, con la sfida amichevole tra produttori selezionati da Slow Food e Gambero Rosso, a "Toret in Tour", con Eataly e I Love Toret che portano in giro per le vie di Torino una delle classiche fontanelle verdi con la testa di toro da cui sgorgherà vino Barbera Fontanafredda, da "La Notte della Vendemmia" a Eataly Lingotto a Portici DiVini, dedicato alle eccellenze del territorio ed ai vini della Guida Torino Doc 2019-2020. Un programma Exclusive coinvolge invece i celebri ristoranti il Birichin, il Carignano e la Terrazza Golden con menù speciali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dom Pérignon, lo Chef de Cave Geoffroy lascia a Chaperon

Una convivenza ancora a interim per qualche mese poi, l'addio definitivo. Nella maison di Champagne Dom Pérignon c'è un passaggio di consegna importante: il "vecchio" Chef de Cave Richard Geoffroy lascia il posto al "giovane" Vincent Chaperon dopo quasi 30 anni di carriera. Fino alla fine dell'anno presenteranno assieme, in giro per il mondo, il millesimato 2008 e la sua edizione limitata Dom Pérignon Chef de Cave Legacy Edition, che riporta sullo scudo e sul cofret i nomi dei due, nel mentre racconteranno quello che è stato e quello che sarà. Come hanno fatto a Milano, dove Geoffroy ha dato il benvenuto al suo successore, con cui, ricorda "ho lavorato per più di 10 anni. Sono contento che sia lui a prendere il mio posto". Gli fa eco Chaperon, che non nasconde il senso di grande responsabilità che ha nei confronti della Maison. "Lavorare in Dom Pérignon vuol dire riconoscersi come integri. Il lavoro con Richard mi ha insegnato il senso della condivisione, le nostre diversità hanno reso ogni esperienza straordinaria". L'ultima? L'annata 2008, presentata "a 4 mani", e da entrambi definita "atletica", per la capacità di adattarsi lentamente ad un andamento stagionale complesso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Soave Green: dai rifiuti l'energia per illuminare la Tour Eiffel per 15 anni

L'energia sufficiente ad illuminare la Tour Eiffel per 15 anni prodotta da 62 tonnellate di rifiuti: è il risultato raggiunto, dopo tre anni, dal progetto di riciclo dei supporti in carta siliconata delle etichette autoadesive utilizzate da Cantina di Soave, da anni impegnata sul fronte del risparmio energetico e della difesa dell'ambiente, in una logica di sostenibilità e di economia circolare capace di ridurre significativamente gli sprechi. Così, evitando di mandare in discarica queste 62 tonnellate di rifiuti e decidendo, invece, di riciclarle grazie al progetto RafCycle, gli scarti della filiera sono diventati nuova carta, prodotta dalle cartiere Upm, e la Cantina di Soave ha risparmiato energia per 2.738.100 MJ.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Un vino nato sul palco: il Teatro alla Scala celebra da solista il Brut 2013 Bellavista

"Un vino nato alla Scala" che dopo un lungo percorso, iniziato nel 2004, si è guadagnato una serata speciale tutta per sé: debutta il Bellavista Brut Teatro alla Scala 2013, per la prima volta lontano dal palco della Prima che inaugura la stagione teatrale. Una sorta di celebrazione che il Teatro alla Scala ha voluto dedicare nel Foyer Toscanini a questa bollicina, che lo accompagna dalla sua riapertura del 2004 (e con cui ha rinnovato la partnership fino al 2021), nelle parole di Vittorio e Francesca Moretti (Bellavista), e del mito vivente della danza, Carla Fracci.

[Approfondimento su WineNews.it](#)