

ULTIME: 22/12 ore 17:50 Osservatorio del Vino: nelle feste, nel Belpaese, salteranno 66 milioni di tappi di spumante tricolore, il 6% in più del 2016, e REGISTRATI - login

PLANETA 100% DISTILLATA CON MERO ARTIGIANALE **WineNews** THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo



indietro

## Il Meglio dell'Edicola

22 Dicembre 2017, ore 16:14

La Repubblica

Lo chef d'assalto, ecco l'altro capo dell'Eliseo ... Va in Niger con Macron, è amato da Brigitte e usa ancora pentole dei tempi di Napoleone... Sulla scrivania, tra medaglie e premi gastronomici, ha una cartella con scritto "Niger". Guillaume Gomez sta per partire in Africa con Emmanuel Macron dove stasera organizzerà un cenone di Natale per gli oltre settecento militari in missione. "È un'idea del presidente, ho accettato con entusiasmo". All'Eliseo ci sono due capi, quello dello Stato e quelle delle cucine. "La politica divide gli uomini, la buona tavola li unisce", scherza Gomez vantando l'importanza della "gastrodiplomazia". Chef des cuisines de l'Elysée è scritto sul bigliettino da visita. Quarantenne come Macron, solo che lui è arrivato all'Eliseo nel lontano 1997, ai tempi di Jacques Chirac, e non se n'è più andato. Quando lo chef Bernard Vaussion è partito in pensione tre anni fa, dopo aver servito ben sei Presidenti, ha lasciato al suo discepolo il governo di una brigata composta da ventotto persone, cinquecento metri quadrati nelle antiche scuderie del palazzo, senza fronzoli, né grandi elettrodomestici. Gomez mostra decine di pentole di rame che risalgono ai tempi di Napoleone e che, dice, sono "ancora perfette per la cottura". Qualche giorno fa, in occasione del One Planet Summit, ha sfornato 1.500 coperti in poche ore. La media è di duecento al giorno, senza pause, festivi compresi. "Non è un sacrificio", dice Gomez che twitta spesso foto del suo lavoro all'alba o tardi la notte con l'hashtag #ILoveMyJob. Lo chef fornisce tutti i pasti di Macron, anche quelli per i viaggi in aereo o le cene private con la moglie. "Con Guillaume si mangia benissimo e non si prende un grammo", assicura Brigitte Macron in un video nella quale tesse le lodi del giovane chef. La première dame filiforme vuole mangiare molta frutta e verdura, almeno dieci varietà di stagione ogni giorno, mentre il presidente ama i Cordon Bleu, che Gomez ha imparato a fare in miniatura, versione cocktail. L'unico della famiglia presidenziale che non assapora le prelibatezze di Gomez è Nemo. Il cane adottato dai Macron mangia solo crocchette. Molti gusti del Presidente restano segreti. "Abbiamo un rapporto di fiducia reciproca". L'Eliseo non ha assaggiatori, come il Cremlino. "Sono io che faccio il test, si vede?", ironizza lo chef indicando il fisico corpulento. Offre dei cioccolatini preparati poco prima e un caffè torrefatto nel sud della Francia: nel palazzo presidenziale non entrano prodotti né marchi stranieri. È in contatto con i cuochi del Quirinale, Fabrizio Boca e Massimo Sprega. "Ogni volta che abbiamo ospiti italiani ci scambiamo suggestioni per il menù, e viceversa", racconta Gomez che ha origini spagnole ma



VERMENTINO DOCG SUPERIORE

WineNewsTV VIDEO AUDIO ON WINE



Prendere la realtà, e rielaborarla: se fosse il minimo comune denominatore di artista e vignaiolo? Due flussi creativi diversi, che si incontrano nelle etichette di Mouton Rothschild, Vietti, Monteverzine, Voerzio e, nel Chianti Classico, Nittardi



LETTO PER VOI

**WineMeteo**

Aglianico del Vulture:  
Barile (PZ)  
Temp: 6°  
Precip: -





**Quotidiano Nazionale**

Nobile di Montepulciano, nuovo corso Sarà la prima bottiglia a impatto zero ... Il vino Nobile di Montepulciano è un vino a completo impatto zero. Lo certificherà a breve (si prevede la presentazione della certificazione entro aprile prossimo) una piattaforma progettata dall'Università Marconi di Roma che lavora sui parametri dettati dalla norma Equalitas. Il sistema vede impegnate tutte le aziende produttrici di vino Nobile di Montepulciano. L'obiettivo è essere "modello per altri territori del vino non solo in Italia".

**20 Dicembre 2017, ore 15:56**

**Quotidiano Nazionale**

"Intrecci", la scuola di sala della famiglia Cotarella. "Investiamo nel futuro dei giovani"... "Abbiamo più richieste di stagisti da parte degli chef stellati, che offerta. Questo dice quanto sia sentita forte l'esigenza da parte della ristorazione di investire sulla sala, fondamentale per valorizzare appieno il lavoro di chef, produttori di materie prime e produttori di vino". Così, fa sapere il sito Winenews.it, Dominga Cotarella che a Castiglione in Teverina ha inaugurato "Intrecci", la scuola di alta formazione di sala, insieme alle sorelle Marta ed Enrica. "Un progetto in cui crediamo molto, per il settore e per il territorio. Qui gli studenti staranno per 6 mesi a fare lezione, di materie classiche del mestiere, ma anche altre come teatro, lingue e non solo, perché serve un approccio olistico alla materia. Poi, in altri 6 mesi, metteranno in pratica quanto studiato nei ristoranti". A gennaio al via il primo ciclo di corsi, per 20 studenti selezionati da Lazio, Umbria, Campania, Lombardia e Sardegna, provenienti da istituti alberghieri, turistici, ma anche da altri indirizzi, con una età media di 22 anni.

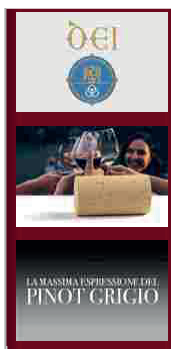
**19 Dicembre 2017, ore 16:03**

**Il Sole 24 Ore**

Einaudi e il record in Barolo Vigneti a due milioni l'ettaro ... Vino. Acquistati nella zona della Langhe di Monvigliero... Lo shopping di Poderi Einaudi nelle Langhe. L'ultimo colpo è quello di 1,5 ettari nella zona di Monvigliero, per un esborso di oltre 3 milioni. Monvigliero si aggiunge ai 4 ettari di Bussia, ai 7 ettari di Terlo-Costa Grimaldi, ai 2,3 ettari di Cannubi (per un totale di oltre 14 ettari di Cru dedicati al Barolo) e ai 40 ettari di Dogliani. L'investimento destinato a finanziare il progetto è vicino ai 12 milioni e include 2 milioni per l'ampliamento della cantina e l'introduzione di vasche in cemento per la microvinificazione dei Cru del Barolo e l'affinamento del Dolcetto Dogliani. Barolo a

FALESCO





quotazioni astronomiche: a quando il ritorno?

"Ammetto che sono fuori da ogni logica - risponde Matteo Sardagna Einaudi, quarta generazione della famiglia - ma i 2 milioni a ettaro di oggi potrebbero domani salire ancora. Di sicuro ci sono 10-15 sottozone con rincari pressochè certi. E comunque queste sono operazioni che si realizzano senza le banche, appunto perché non vedono un ritorno sull'investimento, se non sul lunghissimo termine". Finito lo shopping di Cru? "Non ancora - risponde Sardagna -.

Stiamo portando avanti un coraggioso progetto dedicato al Barolo che si esplicita in un percorso di acquisizioni dei migliori Cru di questo terroir. La volontà dell'azienda è di investire nel proprio territorio, portando sul mercato l'eccellenza". Matteo Sardagna è ad della cantina di Dogliani nonché comproprietario, con un quota del 33,5%, insieme al fratello Giovanni, con un altro 33,5%, e alla zia Roberta Einaudi, 33%. L'imprenditore piemontese ripete che "l'obiettivo non è quello di collezionare ettari, ma di valorizzarli. Oggi nei ristoranti è abbastanza frequente trovare carte dei vini divise per Comuni, compresi il Barolo. Insomma, i consumatori più evoluti spingono in direzione delle identità territoriali. Come succede a Bordeaux". Dunque la strategia è rafforzare l'anima Barolista, ma senza tralasciare il Dolcetto. "Solo con il Dolcetto non si vive - dice apertamente l'imprenditore 47enne - con il Barolo, anzi con i migliori Cru del Barolo, si vive e si può investire per crescere. Quand'ero bambino, ogni dieci cartoni di Dolcetto il produttore te ne regalava uno di Barolo. Ora è cambiato tutto: il Dolcetto non è facile venderlo, anche se, grazie alla segnalazione di Wine spectator, ne ho vendute 40-50mila bottiglie, dalla Nigeria a Taiwan". L'imprenditore si riferisce al Dogliani 2015 di **Poderi Luigi Einaudi**, inserito quest'anno nella Top 100 di Wine Spectator, con soli 16 vini italiani in classifica. La cantina sta anche lavorando a una nuova etichetta per il 2018, il cui nome sarà Ludo, una combinazione tra l'abbreviazione del nome di uno dei figli di Matteo Sardagna e il gioco. Ludo appunto, il cui obiettivo è quello di completare uno schema con quattro quadrati. Questa etichetta sarà infatti composta dai quattro Cru della Tenuta. Con l'acquisizione di Monvigliero (già in affitto) **Poderi Luigi Einaudi** punta a raggiungere la quota di 100mila bottiglie di Barolo nel 2020. Oggi la produzione complessiva è di 320mila bottiglie, di cui 240mila di Dogliani Docg. Gli ettari ammontano a 150, di cui circa 57 vitati di proprietà e 4,5 in affitto. Nella cantina di Cascina Tecc sono in corso lavori di ampliamento per consentire di ospitare grandi botti di cemento poroso in due nuovi piani completamente interrati. "Con il cemento è un po' come tornare indietro - osserva Sardagna - ma con la Calce del Brenta si superano le controindicazioni del passato. Poi dentro ci sono delle serpentine che consentono di regolare la temperatura. Alla fine, vengono vini puliti che si bevono e, soprattutto, non sono sovrastrutturati". Nel 2016 **Poderi Luigi Einaudi** ha fatturato 2,2 milioni di euro, con una perdita di esercizio di 141mila euro. I debiti ammontano a 9,2 milioni. "Per quest'anno - conclude Sardagna - puntiamo a 2,5 milioni di ricavi e a 4-4,5 milioni a seguito dei nuovi investimenti, ma dipende tutto dai prezzi di mercato".

Autore: Emanuele Scarci

18 Dicembre 2017, ore 16:04  
Corriere della Sera