

La News



La Fivi contro i limiti al rame voluti dalla Ue

Sulla scia dei produttori bio d'Oltralpe, anche la Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti esprime il proprio dissenso sulla proposta della Commissione Europea di abbassare i limiti all'utilizzo del rame in agricoltura, dagli attuali 6 chilogrammi ad ettaro a 4 chilogrammi, chiedendo al Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio "di prendere posizione a livello europeo e di opporsi alla decisione". Il rame, del resto, è l'unica arma in mano ai vignaioli bio contro la peronospora, ed in attesa che scienza e tecnologia mettano a punto nuovi strumenti, la Fivi propone a Bruxelles un abbassamento graduale dei limiti entro il 2024.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Milano, futura capitale del vino italiano?

Con la Milano Wine Week, appare evidente che la città meneghina, già capitale della moda e del design, prova a ritagliarsi un ruolo da protagonista anche nel mondo del vino, forte dell'appoggio delle Istituzioni della Lombardia, pronte ad investire risorse importanti. E lo fa, prima di tutto, riunendo intorno all'idea di Federico Gordini, un vero e proprio "Scientific Committee", di cui fanno parte nomi importanti, per le cantine italiane, del giornalismo, della divulgazione e della critica enoica: da Luciano Ferraro, caporedattore del Corriere della Sera, al "DoctorWine" Daniele Cernilli, da Andrea Grignaffini, direttore di Spirito diVino, a Pier Bergonzi, vicedirettore della Gazzetta dello Sport e curatore di Pop Wine, con il sommelier campione Luca Gardini. Basterà a fare di Milano la nuova capitale del vino italiano? Solo il tempo saprà dirlo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

30 anni di Ornellaia

30 anni di Ornellaia, dalla sua fondazione, negli anni Ottanta, da una "visione" di Lodovico Antinori, fino ad oggi, messi nero su bianco in "Coffe Table Book", pubblicato dalla prestigiosa casa editrice Assoulin e presentato al Bauer Hotel di Venezia, in una serata che ha riunito la nobiltà veneziana e i protagonisti mondiali dell'enologia, da Giovanni Geddes de Filicaja, ceo di Ornellaia, ad Angelo Gaja, da Serena Sutcliffe a Nicolò Incisa della Rocchetta, da Rémi Krug a Jeannie Cho Lee, da George Tatge a Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Milano Wine Week, torna la Milano da bere

Torna la Milano da bere, ma al posto dei grandi classici dell'aperitivo ci saranno migliaia e migliaia di calici rotanti, pieni di vino: bianco, rosso, rosato e bollicine, a partire da quelle del Franciacorta, che trasformerà il triangolo Brera - Garibaldi - Solferino nel Franciacorta Wine District, mentre Porta Romana sarà appannaggio dei vini dell'Oltrepò Pavese, senza dimenticare griffe fondamentali del panorama enoico italiano, da Pasqua a Feudi San Gregorio, da Ferrari a Santa Margherita, da Berlucchi a Zonin, da Piccini ad Argiolas, da Frescobaldi alle bollicine del Trentodoc, fino ai bianchi della Vernaccia di San Gimignano, protagonisti in centinaia di locali, ristoranti ed enoteche della città, a partire da Eataly Smeraldo e dai Signorvino milanesi, ma anche tra le mura degli alberghi della catena Starhotels, pronti a tingersi di bianco, rosso e rosato: ecco la "Milano Wine Week", che dal 7 al 14 ottobre riporta il vino al centro della città meneghina, con Palazzo Bovara come cuore pulsante, tra degustazioni, master class, presentazioni e momenti di approfondimento. L'apertura istituzionale, l'8 ottobre, è affidata alla conferenza-talk show, condotta da Luciano Ferraro, a Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana, dove l'ideatore della Milano Wine Week Federico Gordini, l'ad di Borsa Italiana Raffaele Jerusalmi ed alcuni degli imprenditori più rappresentativi del vino italiano parleranno delle sfide dell'internazionalizzazione e del ruolo di Milano come centro aggregativo. Altro momento di dibattito il 9 ottobre, con il "Milano Wine Business Forum" (con stesura di un documento finale che sarà consegnato al Ministro Gian Marco Centinaio alla chiusura del Forum), nato da un'idea di Silvana Ballotta, ceo Business Strategies, Federico Gordini e Luciano Ferraro, con 100 opinion leader del settore vinicolo italiano che si confronteranno su 5 tavoli: internazionalizzazione, innovazione, comunicazione, commercio & legislazione e finanza & credito. Il 12 ottobre, invece, riflettori accesi sul 90esimo anniversario de "Il Corriere Vinicolo", "Il vino in Italia. C'era una volta ... Viaggio tra tecniche e pratiche in vigna e cantina, gusti, stili, linguaggi e consumi dal secolo scorso ad oggi", con Ernesto Abbona, Attilio Scienza e Luigi Moio.

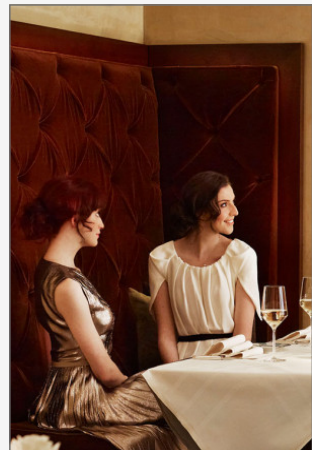
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Grandi bottiglie e piatti stellati: ecco le cene di Wine Tip

Nata come una grande festa del vino, la Milano Wine Week strizza l'occhio all'esclusività con "Once Upon a Wine", un ciclo di cene d'élite (dai 300 ai 1.000 euro a persona) firmate da Wine Tip, la "cantina" di riferimento per chi cerca annate ed etichette introvabili, che farà incontrare i più grandi vini del mondo con i piatti dei migliori chef della città. A Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin, lunedì 8 ottobre di scena l'infinita "Sfida Italia-Francia", mentre il Trussardi alla Scala, una stella Michelin, ospita la "Verticale Sassicaia". Fil rouge della cena di martedì 9 ottobre allo stellato Innocenti Evasioni saranno invece i formati imperiali, con i grandi millesimi dei "Top Champagne" protagonisti al Ceresio 7. Mercoledì 10 ottobre il Four Season Hotel ospiterà un viaggio tra gli "Italian Cult", ed il Bulgari Hotel farà da cornice a "Mille Punti". Al Mudec di chef Enrico Bartolini, due stelle Michelin, giovedì 11 ottobre va in scena "Leggenda Borgogna" ed al Contraste, una stella Michelin, il viaggio nel tempo di "10/20/30/40". Venerdì 12 ottobre, alla Terrazza Gallia, protagonisti "Gli Introvabili" ed al Bulgari Hotel i "Top Bordeaux", mentre il gran finale, il 13 ottobre, è all'Armani Hotel con la "Verticale Masseto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

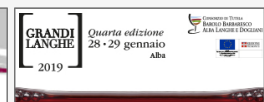


Wine & Food

Bottiglie Aperte, quando il business incontra il mondo del vino

Vino, design ed innovazione: ecco i cardini intorno ai quali ruota Bottiglie Aperte n. 7, l'evento business che, sotto la regia di Federico Gordini e ABS Wine & Spirits, il 7 e l'8 ottobre farà incontrare a Milano, in una location tutta nuova, il Superstudio Più di via Tortona, 150 realtà produttive del Belpaese, rappresentative dell'enorme diversità enoica dello Stivale, con griffe come Marchesi di Barolo, Ciacci Piccolomini, Carpineto, Duemani, Querciabella, Ca' Maiol, La Vis, Letrari, Santa Margherita, Pasqua, Castello Romitorio, Velenosi, Moser, Marisa Cuomo, Villa Raiano, Baglio di Pianetto, Nino Franco, Cantina Orsogna, Fattoria Le Pupille, Farnese e Cottanera, solo per citarne alcune, con gli operatori del settore ho.re.ca. ed i wine lovers.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I prodotti delle terre terremotate su Amazon: il progetto Cia "I Prodotti dell'Appennino"

Da Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria, le Regioni colpite dal terremoto del 2016, che ha devastato non solo centinaia di paesi, ma anche il tessuto produttivo di intere comunità, anche e soprattutto della filiera agroalimentare, direttamente sulle piattaforme Ufoddy e Amazon: conserve, olio e vino, formaggi e salumi, golosità e pasta, frutto del lavoro nelle terre ferite dal sisma, per un totale di 100 tipicità a marchio "I Prodotti dell'Appennino" puntano sull'e-commerce per rialzarsi, grazie ad un progetto di Cia-Agricoltori Italiani e JP Morgan Chase Foundation.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)