

La News



Bastianich e l'Abruzzo di Masciarelli

“Un piccolo posto con un prodotto di grande qualità può avere un impatto globale. Il Montepulciano è un vino molto conosciuto in Usa. La gente lo chiama per nome. Soprattutto per merito di Gianni Masciarelli e dell'azienda che ha creato”. Pensieri e parole di Joe Bastianich, a San Martino sulla Marrucina per il premio “Gianni Masciarelli Oltre ... La vite”, dedicato al ricordo di uno dei grandi della viticoltura italiana. “Tutti i vini italiani che rappresentano piccoli territori, portano avanti la tradizione enogastronomica italiana in tutto il mondo”, ha spiegato Bastianich (nella foto con Marina Cvetic, moglie di Masciarelli e oggi alla guida della cantina).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

È l'ora di “Food&Book”

La letteratura “gastronomica” tira, e per celebrarla, scrittori, chef, sommelier, degustazioni, cene, laboratori, convegni, formazioni, saranno al centro di “Food&Book”, dal 12 al 14 ottobre, a Montecatini Terme. Edizione dedicata anche al ventennale di una delle trasmissioni più celebri e longeve tra quelle che raccontano l'enogastronomia in tv, “Eat Parade”, ideata e guidata dal giornalista Rai, Bruno Gambacorta (alla cui festa parteciperà anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli e Irene Chiari). Tra gli ospiti il professor Franco Cardini nel duplice ruolo di storico ed esperto gourmet, l'ex magistrato Gian Carlo Caselli, a capo dell'Osservatorio sulla criminalità nel settore agroalimentare, Giancarlo Gariglio di Slow Wine (con la presentazione della guida enoica di Slow Food) e molti altri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Tra vino, moda e beneficenza a Milano

Antinori, Biondi Santi, Ornellaia, Grattamacco, Rocca di Frassinello, Batasiolo, Rocche dei Manzoni, Marchesi di Barolo e non solo: ecco alcuni protagonisti dell'asta firmata dal Comitato Grandi Cru d'Italia, ieri a Milano, battuta da Christie's, che ha raccolto 15.000 euro a favore di Cbdi Onlus. E nel fine settimana, la “Milano da bere” resta protagonista, con gli ultimi giorni della “Milano Wine Week”, tra degustazioni e presentazioni di libri e guide, e della Vendemmia di Via Montenapoleone, con le grandi griffe del vino italiano protagoniste nelle boutique.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il rapporto tra vino e alcol, la legge, il clima e non solo: parla Angelo Gaja

“Il vino non deve fare la guerra alle altre bevande alcoliche, ma deve staccare la propria immagine da quel mondo, sono 20 anni che lo dico, perché messaggi come quello di Lancet, secondo cui l'alcol fa male sempre, a qualsiasi livello, in qualunque quantità lasciano tracce nella gente, nei Millennials, e non dobbiamo sottovalutarli. Dobbiamo dire che il vino è un'altra cosa, è un'altra storia, è un'altra cultura”. Così parla Angelo Gaja, uno dei produttori italiani di maggior successo, giramondo e attento osservatore delle dinamiche del mercato enoico globale, nella presentazione delle attività internazionali di Vinitaly, oggi a Milano. Un Gaja che ha fatto una sintesi estrema delle preoccupazioni che aleggiano su un settore, quello del vino italiano, florido ed in salute, ma che deve pensare al futuro. “Altro aspetto su cui si deve agire con rapidità: il Testo Unico del vino è fermo, mancano i decreti importanti, quelli che dovevano snellire la burocrazia, che non vanno avanti. Le associazioni di categoria devono darsi da fare, e rapidamente”. Ancora, il grande tema del cambiamento climatico. “Abbiamo subito una brutta sconfitta, quando Bruxelles nei mesi scorsi ha stabilito che mutagenesi e transgenesi sono sullo stesso piano, e quindi tutto il progetto che si pensava di portare avanti per individuare nuove varietà resistenti proprio attraverso la transgenesi si è arenato. Ma la ricerca è fondamentale, come l'individuazione di varietà in grado di superare meglio le malattie, per esempio”. Altro nemico eterno del vino italiano, e non solo, è l'Italian Sounding prodotto all'estero: “le stime sono di 65 miliardi di euro all'anno di danni al vero made in Italy, ma credo che ancora non ci rendiamo conto di quanti prodotti falsi o non in regola che vanno sui mercati sono prodotti in Italia, è un fenomeno che sta crescendo, e manca un monitoraggio, serve un sistema più ampio di collaborazione sui mercati esteri, perché questo può diventare un rischio gravissimo”. Infine, un ultimo monito: “attenzione al turismo, ci sono dei luoghi sacri del vino, dove arrivano delle masse di gente, e si rischia di perderne l'identità”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Eccellenza del vino e cultura: Villa de Buris by Tommasi

Tommasi Family Estates è una delle realtà più importanti del vino italiano di oggi: oltre 562 ettari di vigneti tra Veneto, Toscana, Lombardia, Puglia e Basilicata, in alcuni dei territori più importanti del vino del Belpaese, dalla Valpolicella a Montalcino (con Casisano), dal Lugana al Soave, dalla Maremma (Poggio al Tufo) a Manduria (Surani), dal Vulture (Paternoster) all'Oltrepò Pavese (Caseo). Ma è tra le colline della Valpolicella che tutto è cominciato nel 1902. Ed oggi l'azienda, alla quarta generazione, fa vedere la luce ad un nuovo progetto, tra eccellenza enoica e cultura. È quello legato al recupero ed al restauro di Villa De Buris, la più antica della Valpolicella, che non solo diventa casa di un nuovo “cru” di Amarone Classico, con lo stesso nome di Villa De Buris (al debutto con la Riserva 2008, e ottenuto da 1,9 ettari dedicati dei 10 ettari complessivi de La Gioletta, nella porzione più alta della collina che gode del clima mite del Lago di Garda), ma che, dal 2019, sarà anche sede di una “Fondazione a tutela dei tesori della terra e dell'arte, per valorizzare il patrimonio storico-culturale e sostenere la ricerca in campo enologico-vitivinicolo”. Un nuovo progetto celebrato anche con una cena stellata a quattro mani, stasera, con Cedroni, Cuttaia, Perbellini ed il chocolate designer Comaschi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Zonin1821, vicino l'ingresso di un nuovo socio, ma non sarà 21 Asi (di Benetton e l'irlandese A

Zonin1821, una delle realtà più importanti del vino italiano, sta valutando, come comunicato ufficialmente dall'azienda nei mesi scorsi, l'ingresso di un socio nella compagine societaria, attraverso un aumento di capitale dedicato. Socio che, stando ai rumors raccolti da WineNews, non sarà però il fondo 21 Asi (joint Venture tra 21 Partners guidata da Alessandro Benetton e la Aberdeen Standard Investments Limited) che, secondo il quotidiano “Il Sole 24 Ore”, a fine giugno era uno dei più probabili nuovi partner del gruppo. Si dovrà attendere ancora, dunque, per conoscere il nome che entrerà nell'assetto di Zonin 1821, guidata dai fratelli Domenico, Francesco e Michele Zonin, che già al vertice del vino italiano (con un fatturato 2017 di oltre 201 milioni di euro), punta all'ulteriore crescita internazionale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Le bollicine della Franciacorta invadono Milano e conquistano i giovani wine lover

Se Milano torna ... da bere, con la Milano Wine Week, che candida la città meneghina a capitale italiana del vino, niente come le bollicine della Franciacorta è capace di raccontare l'effervescenza che si vive all'ombra del Duomo, primo mercato interno per consumi, dove il metodo classico lombardo gioca in casa. Riempendo i calici dei wine lovers e conquistando soprattutto i più giovani, veri protagonisti del Festival Franciacorta, tra griffe come Ca' del Bosco, Bellavista e Berlucchi e tante altre realtà.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)